

# 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. 378, FEBBRAIO 2025 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RW/

FEBBRAIO 2025 / N. 378

**DIRETTORE RESPONSABILE**  
PAOLO PETRONI

**COORDINAMENTO REDAZIONALE**  
SILVIA DE LORENZO

**PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE**  
SIMONA MONGIU

**IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI**

GIANNI BARRESI, GIUSEPPE BENELLI,  
ATTILIO BORDA BOSSANA, GIANCARLO BURRI,  
GIAMPAOLO COLAVITA, MARIA TERESA CUTRONE,  
FLAVIO DUSIO, GABRIELE GASPARRO,  
SERGIO PASSALACQUA, MORELLO PECCHIOLI,  
PAOLO PETRONI, MATTEO PILLITTERI,  
GABRIELLA PRAVATO, ANTONIO RAVIDA,  
SANDRA RISTORI, GIORGIO MARIA ROSICA,  
GIUSEPPE ROSSETTI, GIANCARLO SARAN,  
ANGELO SINISI, ALDO E. TAMMARO, ADRIANA ZUDDAS.

**CREDITI FOTOGRAFICI**  
ADOBE STOCK.



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



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

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

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

**STAMPATO**  
SU CARTA ECOLOGICA  
CERTIFICATA FSC



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

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

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



Rivista associata  
all'Unione Stampa  
Periodica Italiana



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



**In copertina:** Elaborazione grafica dell'opera  
"Il bacio" (1860) di Auguste Toulmouche.  
Collezione privata

## Focus del Presidente

**3** L'allarme per lo spreco del cibo è doveroso, ma non sono i consumatori i maggiori colpevoli  
(Paolo Petroni)



## Tradizioni • Storia

**4** Gli spaghetti di Giuseppe Prezzolini  
(Giuseppe Benelli)



**6** I fagioli di Puccini  
(Morello Pecchioli)

**8** La battaglia di Pavia non è solo zuppa  
(Giuseppe Rossetti)

**10** Perle negate ai porci  
(Maria Teresa Cutrone)

**12** Carlomagno...  
"mai più senza"...  
(Sandra Ristori)



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



- 14** *La Fisiologia del gusto*  
200 anni dopo  
(Aldo E. Tàmmaro)

## Territorio • Turismo • Folklore

- 17** *La cucina siciliana*  
del Carnevale  
(Attilio Borda Bossana)



- 20** *L'asparago selvatico*  
e la memoria nuragica  
(Adriana Zuddas)

- 22** *A Carnevale ogni leccornia vale*  
(Gabriella Pravato)

## Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

- 24** *Cren e brovada*  
alla corte di re "museto"  
(Giancarlo Saran)



- 26** *La Candelora e le crespelle*  
(Giancarlo Burri)

- 28** *Bracirole all'empolese*  
(Gianni Barresi)

- 29** *Il salam d'la duja*  
(Flavio Dusio)

- 30** *Non esitare a gustare*  
i lampascioni  
(Angelo Sinisi)

## Ristorazione e Cuochi

- 32** *Ripensare la classificazione*  
dei ristoranti  
(Giorgio Maria Rosica)



## Salute • Sicurezza • Legislazione

- 34** *L'importanza di nutrirsi bene*  
(Antonio Ravidà)



- 35** *Il Prosecco alla spina*  
(Gabriele Gasparro)

- 36** *Crudo o cotto?*  
(Giampaolo Colavita)

- 38** *Vino rosso e salute,*  
luci e ombre  
(Matteo Pillitteri,  
Sergio Passalacqua)

## In libreria

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

## Le rubriche

- 41** *Eventi e Convegni delle Delegazioni*  
Calendario Accademico  
**50** *Attività e riunioni conviviali*  
**68** *25 anni di Accademia*  
**69** *Carnet degli Accademici*  
**70** *International Summary*





# L'allarme per lo spreco del cibo è doveroso, ma non sono i consumatori i maggiori colpevoli

*Industria e distribuzione sono ottime alleate nel far comprare di più e far gettare buoni alimenti.*

Come ogni anno, i vari mezzi di comunicazione pubblicano allarmanti articoli sullo spreco del cibo allegando statistiche davvero preoccupanti. Premesso che non è dato sapere come queste statistiche vengano elaborate, i numeri sembrano destare molta inquietudine. È stato presentato lo scorso 4 febbraio, in occasione della Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, ideata da **Andrea Segrè**, il rapporto **"Il caso Italia"**, su fonte **Waste Watcher International** con l'Università di Bologna. Secondo le ultime rilevazioni, **ogni italiano getta nella pattumiera 617,9 grammi di cibo a settimana, il doppio rispetto all'obiettivo dell'Agenda Onu**. Tra gli alimenti più sprecati la frutta fresca (24,3 grammi la settimana), il pane (21,2 grammi), le verdure (20,5 grammi), l'insalata (19,4 grammi) e cipolle, aglio e tuberi (17,4 grammi). Limitiamoci a questi dati, in quanto sono sufficienti per capire che **lo spreco non deriva solo da noi consumatori**, ma molto è dovuto alla filiera di distribuzione: produttori, grossisti, negozi e soprattutto supermercati.

*La grande distribuzione è la maggiore indiziata*

La grande distribuzione è la maggiore indiziata per questo problema, in quanto non solo **getta via molto prodotto perché invenduto e scaduto**, ma anche perché offre, a prezzi scontati, confezioni molto grandi. Ultimamente sembra si



**di Paolo Petroni**  
*Presidente dell'Accademia*



siano accorti che le famiglie monocomponenti, cioè i *single*, sono un terzo del totale e le famiglie con due componenti sono circa il 20% (quindi la metà delle famiglie italiane è formata da una o due persone). Di conseguenza, cominciano a proporre **confezioni ridotte, che però ovviamente costano di più**. Occorre poi considerare che la spesa non si fa più tutti i giorni come una volta, e pertanto **si tende ad acquistare più del necessario, con il rischio di far scadere gli alimenti**. A tale proposito, l'indicazione della data esatta di scadenza porta a gettar via cibi ancora buoni. Purtroppo la frase *"da consumarsi preferibilmente entro il"* è rara. Meglio mettere paura. Insomma industria e distribuzione sono ottime alleate nel far comprare di più e far gettare buoni alimenti. Questo spreco, certamente da combattere, ha però l'altro lato della medaglia. Il minor consumo. Si compra quello che serve, non si butta via nulla. Bene. Ma la conseguenza è il crollo delle vendite al consumo, un danno economico rilevante. **Ci dobbiamo accontentare di un compromesso**, ma i maggiori colpevoli non siamo noi inetti e spreconi: è tutto il moderno sistema che tiene in vita e fa prosperare l'economia del settore agroalimentare.



# Gli spaghetti di Giuseppe Prezzolini

di **Giuseppe Benelli**

Accademico della Lunigiana

*Li cucinava per gli amici  
con sapienza e rapidità  
da professionista.*

**G**iuseppe Prezzolini (1882-1982) è stato uno degli intellettuali più importanti del Novecento, fondatore nel 1908 dello storico settimanale "La Voce", giornale che raccolse le intelligenze migliori dell'Italia post-umbertina per tentare un'opera di svecchiamento della cultura nazionale. Propose di costituire la "società degli apoti", cioè degli intellettuali disincantati che non se la bevono. Con **Giovanni Papini** guidò l'attacco al positivismo e la rivolta morale contro i mali endemici dell'Italia: burocratismo, clientelismo, mala giustizia. **Andò in America nel 1929**, l'anno del-

la grande crisi economica, come direttore della Casa Italiana della Columbus University ed esercitò la funzione di docente universitario di letteratura italiana. Era affascinato dalla possente vitalità espansiva degli Stati Uniti, ma considerava gli americani un popolo politicamente ingenuo per i suoi ideali illuministi e democratici. Nel 1948 fu nominato *professor emeritus* e due anni dopo fu pensionato.

Da quando aveva lasciato la Casa Italiana, viveva in un modesto locale sul terrazzo di un palazzo nei pressi dell'Università, con ampia vista su New York. In "quel cassero arrampicato sul tetto di un grattacielo", **aveva accolto Indro Montanelli nel 1953 e gli aveva preparato gli spaghetti**: "Egli sta ora sgrondando gli spaghetti, e il suo volto sbiadisce in una nuvolaglia di vapore. Con sapienza e rapidità di professionista, vi scalda i

piatti, li cosparge di burro, distribuisce le porzioni e le porta in tavola, infiorate di formaggio. Ambedue vi affondiamo le forchette, ma i suoi occhi grigioazzurri mi spiano con ansia di dietro le cespugliose sopracciglia per cogliere l'espressione del mio volto dopo l'ingollo del primo boccone. [...] **Una pastasciutta come quella non si mangia in nessun ristorante di Nuova York**".

## *L'incontro con Giovanni Buitoni*

Nel 1955, nel ristorante italiano "Il Tiro a segno" di New York, Prezzolini conosce **Giovanni Buitoni**, il capitano d'industria che aveva portato le sue aziende in America. Si piacquero subito e il luogo degli incontri fra i due era soprattutto la soffitta del professore che si cimentava in



deliziose cene. In quelle piacevoli serate più volte **il discorso cadeva sul cibo e sulla pasta**. Così Prezzolini accettò la richiesta di lavorare a **un libro Spaghetti-Dinner**: un pamphlet dedicato "al mio amico Giovanni Buitoni che possiede la fabbrica di maccheroni più antica del mondo". Sulle recenti acquisizioni scientifiche per migliorare la qualità del prodotto, Prezzolini consulta anche **Agnesi**, altro importante produttore di pasta, che fornisce l'immagine di copertina: un quadro di sua proprietà che ritrae Pulcinella.

Il libro **esce in Italia nel 1957 da Longanesi col titolo Maccheroni & C.**, poi riproposto nel 1998 da Rusconi.

Prezzolini **esplora con occhio divertito e colto il mondo delle paste alimentari, dalla storia alla letteratura, dagli aneddoti alla poesia**, dal vocabolario alle ricette gastronomiche. È un'arringa in favore del vero simbolo dell'Italia: "Gli spaghetti son l'espressione del genio collettivo del popolo italiano, il quale ne ha fatto un piatto nazionale". **Dal modo col quale mangi gli spaghetti "una persona acuta scopre anche qualche tratto del tuo carattere**, avido, avaro, frettoloso, timoroso, impetuoso, meticoloso, cauto, disordinato, distratto". Si intuisce subito se hai familiarità con la portata e con il paese di cui è espressione: "Ci sono molti modi, infatti, di risolvere il problema d'un piatto di spaghetti, quello di aggredirli a forchettate, quello di giocherellarci colla punta della forchetta, quello di iniziarli dalla parte destra, o dalla sinistra, oppure dalla cima, quello di lasciarli raffreddare (una colpa gravissima agli occhi di un buongustaio)".

L'autore ricorda come a contendersi lo scettro tra i fornelli ci siano da sempre **due scuole, quella dell'olio e quella del burro, alle quali fa riferimento una diversità antropologica di chi cucina la pasta**. "Il basilico è necessario per i toscani, l'oregano per i napoletani, il peperoncino per i romani. Per molti siciliani sta bene lo zafferano". Ma soprattutto il vero piatto di pasta va condito a tavola. Solo "un ristorante di second'ordine te lo porta davanti già inondato di sugo e coperto di formaggio...".



*Dà il meglio della sua penna  
quando commenta  
i nomi della pasta*

Il nome "spaghetti" è una parola relativamente moderna che ha surclassato l'originaria "vermicelli", definita come "un tipo di pasta simile a piccoli vermi". Prezzolini dà il meglio della sua penna quando descrive e commenta i nomi della pasta. **Centinaia di sostantivi**, "vezzezzeggiativi come quelli che si danno ai figlioli o agli innamorati", **con citazioni storiche, spiegazioni semantiche**, geometriche, persino anatomiche, geografiche, faunistiche, floreali. Infine Prezzolini, nel penultimo capitolo, plaude alle paste industriali, nome per nome ne riconosce meriti e successi.

La pasta è però anche il segno concreto di **un successo che dall'Ottocento in avanti dilaga oltreoceano**. Merito di **Thomas Jefferson**, che tre anni prima dell'inizio del XIX secolo si muove da Parigi in direzione di Torino, **divenendo ben presto un cultore di pastasciutta**. Il futuro presidente degli Stati Uniti d'America "al ritorno del suo viaggio in Europa dette istruzioni al suo servitore di portare una provvista di maccheroni, cacio, parmigiano, [...] buoni aceti (di vino), olio (d'oliva) e acciughe". Era un buongustaio, con abitudini assai diverse da quelle dei suoi connazionali. "È ancora comune in America - scrive Prezzolini - l'eresia di quelli che consigliano di passar dell'acqua fredda sugli spaghetti bollenti, forse per la credenza che così se ne vada via l'amido, e

poi farli ricuocere, o pure depositarli raffreddati sul piatto del cliente o dell'ospite". Un vero scandalo culinario da parte degli americani.

*Il volontario esilio a Lugano*

Nel '62 Prezzolini rientrò in Italia a Vietri sul mare, per tornare nel '68 in volontario esilio in Svizzera a Lugano, "non sopportando la burocrazia, la corruzione, la scioperomania e la mediocrità della classe politica". **Piero Chiara**, che andava a pranzo con lui in una trattoria a buon mercato nel Luinese, scrive: "Lo trovavo dal Pelandella, a Runo, una località a due chilometri dal confine. Era uno spasso stare a tavola con lui, sentirlo parlare del **Carducci** con il quale aveva giocato a tressette, di **Papini, Soffici, Croce e Cecchi**, di tutta l'Italia del primo Novecento che aveva conosciuto, odiato o amato a modo suo. Era polemico, tagliente, amaro, ma aveva una strana amabilità... che attraeva. [...] Aveva una passione per le olive nere che andava a comperare a Ponte Tresa. Dell'Italia, in sostanza, amava solo **Machiavelli**, qualche verdura e le olive...".

Nel gennaio 1982, in occasione del suo centesimo compleanno, il Presidente **Sandro Pertini** lo invita al Quirinale per conferirgli il **massimo riconoscimento letterario: la Penna d'oro**. Quando gli chiese: "Perché non torna in Italia?", lui ironico rispose: "Non si preoccupi, presidente, ci torno tutti i giovedì. A comperare la verdura".



# I fagioli di Puccini

di **Morello Pecchioli**

Accademico onorario di Verona

*Quando aveva nostalgia della sua terra, chiedeva alla cuoca una pignatta di fagioli alla lucchese.*

**S**e le opere liriche di **Gioachino Rossini** sono aromatizzate con tartufo e foie gras e il melodramma di **Giuseppe Verdi** olezza di parmigiano, culatello e zafferano, la musica di **Giacomo Puccini** profuma di zuppe e di fagioli. Cibi semplici, rustici, ma saporiti quelli amati dal grande maestro, com'è semplice e gustosa la cucina di Lucca, sua città natale. Sono piatti contadini, poveri ma

genuini, senza malizia: minestra alla lucchese, fagioli all'olio, minestra di farro, ribollita, salsicce e fagioli, fettunta strofinata con l'aglio... Il tutto rigorosamente condito e benedetto con l'extravergine d'oliva dei colli lucchesi.

**Puccini stravedeva per i fagioli.** È nel borbogliare della zuppa di legumi di mamma **Albina**, nel ronfare quieto dei fagioli nella marmitta che si formano le prime cellule del "Coro a bocca chiusa" di *Madame Butterfly*, del "Nessun dorma" di *Turandot*, di "Lucean le stelle" di *Tosca*.

Negli anni milanesi del conservatorio, il compositore si sentì orfano di fagioli. Quelli delle trattorie non gli piacevano. Il 18 dicembre del 1880 scrive alla mamma a proposito di fagioli "...non li potei mangiare a cagione dell'olio che qui è di sesamo o di lino". E così supplica la donna

dandole, con molto rispetto, del "lei": "Siccome ho una gran voglia di fagioli avrei bisogno di un po' d'olio, ma di quello novo. La pregherei di mandarmene un popoino". Gliene arrivò un "popoino" di più: una bottiglia di olio nuovo con la quale il futuro grande compositore finalmente cucinò e mangiò i fagioli come piacevano a lui, riprendendo colorito e vitalità.

---

*Amava quelli alla lucchese come li faceva sua madre*

---

Sesto di nove figli, arrivò dopo cinque femmine. La quinta, **Iginia**, nata due anni prima di lui, si era fatta suora nel convento agostiniano di Vicopelago, poco fuori la cinta urbana. Giacomo le voleva un



gran bene, ma ne voleva altrettanto ai **fagioli al fiasco** che lei gli preparava posando il vetro spagliuolato, riempito d'acqua e fagioli con odori vari, sulla calda cenere del grande camino del convento. Il maestro amava quei legumi che considerava un regalo degno di personaggi illustri: nel Natale del 1895 ne donò un sacchetto a **Giulio Ricordi**, il suo editore, accompagnandolo con una ricetta scritta di suo pugno, semplicissima: fagioli, salvia, qualche spicchio d'aglio, sale e pepe. Diventato famoso e ricco, il compositore assunse una cuoca: **Isola Nencetti Vallini**. A lei, quando era preso da qualche attacco di nostalgia, chiedeva di cuocere una pignatta di fagioli alla lucchese come li faceva la mamma.

**La Lucchesia è il territorio italiano che vanta il primato nazionale dei fagioli.**

Grazie alla Regione Toscana e all'Associazione degli agricoltori custodi di antichi semi di cereali e di legumi, **si sono recuperate varietà che si credevano perdute**. Sono 17 i tipi di fagioli lucchesi la cui produzione è stata ripresa permettendo la riscoperta di sapori dimenticati. Il più famoso è il **fagiolo rosso**, ma ce ne sono altri conosciuti da secoli: aquila o lupinaro, cannellino di San Ginese, malato, mascherino, così radicati nel territorio lucchese che **sono numerosi i piatti della cucina locale che li utilizzano**, dalle zuppe e minestre ai secondi, fino all'abbinamento come contorno.

**Già nel 1700 la coltivazione dei fagioli era una voce importante** nell'economia del territorio, come attesta lo Statuto di Compito, località a una decina di chilometri da Lucca. Particolarmente attento al mondo dei campi fu il marchese **Antonio Mazzarosa** che ne *Le pratiche della campagna lucchese* (1846) dedica molte pagine alla coltura dei fagioli elencando varietà, tecniche colturali, rese e risultati economici. Proprio in villa Mazzarosa di Segromigno in Monte, dimora secentesca sulle colline lucchesi di Capannori, si è recentemente tenuto un incontro su verdure e frutti dimenticati organizzato dal Club del Fornello di Lucca, associazione di donne (ci sono Fornelli in tutt'Italia) che difendono l'identità e la cultura gastronomica del territorio



proponendo piatti tradizionali in manifestazioni gastronomiche e frugando negli archivi di famiglie storiche per riportare alla luce le ricette di nonne, bisnonne e trisavole. Racconta **Anna Mazzanti**, Presidente del Fornello: "Al Desco, mostra di Sapori e Saperi che si tiene al Real Collegio di Lucca, abbiamo cucinato per 200 persone due classici della nostra cucina: i tordelli lucchesi (sorta di tortelli ripieni di carne) e i **taglierini in brodo, piatto da scodella: taglierini, fagioli rossi lucchesi**, trito di cipolla, rosmarino e salvia e olio buono".

### *La cucina contadina amata dai poeti*

Oltre ai fagioli, testimoniano una civiltà contadina, tramandata di generazione in generazione, i cereali dai quali si ricavano pane e pasta, il vino e l'olio d'oliva. Poi c'è il maiale, salvadanaio della famiglia contadina. Da tutto questo bendidio nascono la **zuppa alla lucchese**; i topini (gnocchi) alla lucchese; i matuffi (strati di polenta di mais alternati con strati di sugo di varie carni); le rovelline, fettine di carne impanate, fritte e infine "rifatte" in sugo di pomodoro e capperi; i necci a base di farina di castagne.

Un tempo poverissima e selvaggia, anche la vicina Garfagnana vanta una tradizione gastronomica secolare, nella quale farro e castagne dettano legge. **Ludovico Ariosto** fu governatore di questa valle per tre anni e sette mesi, dal febbraio del 1522 al settembre 1525. Lo nominò il duca **Alfonso I d'Este**. Il poeta lasciò

malvolentieri Ferrara per questa "terra di lupi e di briganti". Risiedette nella rocca di Castelnuovo dove avrebbe potuto, come fecero molti governatori prima di lui, godere degli agi di una piccola corte, banchetti compresi. Non ci sono documenti a testimoniarlo, ma c'è da credere che la poverissima cucina garfagnina non gli dispiacque, anzi. Le zuppe di cereali poveri, farro *in primis*, il pane di castagne, le *tullore* (una sorta di minestra di castagne), i castagnacci erano in linea col suo credo gastronomico: "In casa mia mi sa meglio una rapa,/ch'io cuoca, e cotta su 'n stecco me inforco/e mondo, e spargo poi di aceto e sapa,/che a l'altrui mensa tordo, starna o porco/ selvaggio; e così sotto una vil coltre,/come di seta o d'oro, ben mi corco". Più chiaro di così.

Se il poeta Ariosto, mandato dalla Romagna in Garfagnana, visse molto male quell'esperienza, un altro poeta romagnolo, **Giovanni Pascoli**, scelse di viverci come in un Eden: "Il mondo mi spaura e ho scelto la valle del bello e del buono e dove il tempo non corre". Quella di Pascoli fu una scelta molto meditata: a Castelvecchio, nel comune di Barga, trovò il "suo cantuccio d'ombra romita", il "nido" distrutto dopo l'assassinio del padre: una villetta dove visse fino alla morte con la sorella **Mariù** e il cane Gulì. Pascoli non tradì mai la cucina romagnola che gli preparava la sorella, ma apprezzò il "buono" della Garfagnana: la zuppa di farro, il pollo alla contadina, la **zuppa alla frantoiana**, il biroldo, un sanguinaccio assai popolare, il bazzone, un prosciutto così definito per l'osso che spunta ricordando una bazza, un mento decisamente accentuato.





# La battaglia di Pavia *non è solo zuppa*

di **Giuseppe Rossetti**

*Delegato di Pavia*

*Anche i “soldaditos de Pavia” ricordano quell’evento del 1525 del quale quest’anno si celebra il quinto centenario.*

**Q**uest’anno Pavia celebra il quinto centenario della **battaglia del 24 febbraio 1525** che porta il suo nome. Fu lo scontro più importante delle “Guerre d’Italia” fra l’esercito imperiale di **Carlo V** e quello del re di Francia **Francesco I**, un evento per molti versi di straordinaria rilevanza in un periodo di scorribande di eserciti che devastavano la penisola, anni di grandi sofferenze per le

popolazioni, nei quali non l’opportunità, come si interpreta oggi, ma la rassegnata disperazione generò il motto “*Franza o Spagna purché se magna*”.

Senza quella battaglia anche **Alessandro Manzoni** avrebbe dovuto scrivere un romanzo diverso. Non ci sarebbero stati i don Rodrigo, e Renzo e Lucia si sarebbero tranquillamente sposati subito con la benedizione di un sereno don Abbondio. Da quello scontro ebbe origine il predominio della Spagna in Europa e in particolare l’occupazione del ducato di Milano che durò un paio di secoli. Senza di esso anche la lingua italiana avrebbe un aggettivo in meno: lapalissiano. E sì, perché il signor **de La Palice** morì nella battaglia di Pavia. In una ballata che ne celebrava le doti, si cantava che fino alla sua morte egli era ancora invidiato, *envié* in francese. Questa parola ha assonanza con *en vie* (in

vita), perciò la strofa finì con l’essere scritta e letta nel senso che fino alla sua morte egli era in vita. Ovvio, anzi lapalissiano.

---

*Con la battaglia di Pavia finì il modo di combattere medievale*

---

Pure per gli studiosi di storia militare la battaglia di Pavia è considerata di grande importanza, perché con essa finì il modo di combattere medievale. Furono infatti gli archibugeri spagnoli, con le loro armi da fuoco, a sterminare i cavalieri francesi chiusi nelle loro lucenti armature, i quali peraltro, sfilando orgogliosamente davanti a tutti, impedirono alla loro artiglieria di sparare contro l’esercito nemico. Come andò a finire questo scontro fra i due più potenti eserciti di quel tempo,



*L'episodio dell'abbattimento delle mura da parte di Galzerano Scala durante la battaglia di Pavia nella serie di arazzi di William Dermoyen dedicati alla battaglia, conservato al Museo di Capodimonte*

evento celebrato anche in quattro splendidi arazzi fiamminghi ora conservati al Museo di Capodimonte, è noto. I francesi con i mercenari svizzeri furono sconfitti. Ai morti in battaglia si sommarono quelli che, cercando di mettersi in salvo, annegarono nel Ticino. Lo stesso re di Francia, Francesco I, venne catturato mentre tentava di fuggire verso Milano. Stremato e umiliato fu portato in una vicina cascina, "La Repentita", che esiste anche ai nostri giorni, dove **una contadina per rifocillarlo gli preparò, realtà romanzata con un alone di leggenda, una zuppa** che diventerà celebre come "zuppa alla pavese" perché al re piacque tanto che, una volta liberato, la volle permanentemente inserita nei menu di corte. Si sa come vanno queste cose. I re erano *influencer ante litteram* e quindi quella zuppa entrò nel circuito alto della ristorazione mondiale. **Un piatto povero, ma ricco se piace a un re:** un paio di fette di pane leggermente abbrustolito, con una noce di burro, brodo di carne tagliato con brodo di verdure, un po' di formaggio, un uovo. **Dalla cascina alle porte di Pavia, alla corte di Parigi, ai ristoranti di tutto il mondo.**

### Un altro piatto ricorda indirettamente quella battaglia

C'è un altro piatto meno noto che ricorda indirettamente quella battaglia. **È una "tapa" spagnola**, precisamente madrileniana-andalusa che sta trovando patria anche in ristoranti pavesi, poiché si tratta di una preparazione che fa parte della tradizione gastronomica di casa nostra. Sono **bastoncini di merluzzo fritti con una pastella croccante resa gialla da zafferano o curcuma**, presentati con una striscetta in diagonale di peperone rosso fatto appassire nel forno. **Si chiamano soldaditos de Pavia.** In passato a Madrid erano considerati un piatto povero, consumato in osterie dagli operai nella pausa del lavoro. Oggi è diventato un aperitivo. **La preparazione è semplice.** Si prendono tocchetti di baccalà ben ammolato, spessi un paio di centimetri e lunghi il doppio. Per la pastella una ricetta propo-



ne di usare farina, uova, un po' di lievito in maniera che cresca durante la frittura (impasto orly), birra fredda, e sale in giusta misura. Qualcuno aggiunge anche un pizzico di peperoncino o aglio e prezzemolo tritati. In altre parole **ognuno la prepara come meglio ritiene. Importante è la croccantezza.** Vi è invece una aggiunta particolare d'obbligo: zafferano o la più economica curcuma per ottenere che la pastella assuma un colore "giallo paella". Una volta fritti, i *soldaditos* vengono decorati con una strisciolina posta in diagonale di peperone passato al forno per una trentina di minuti. Eccoli pronti per essere schierati.

**Una curiosità:** in alcuni posti usano il nasello invece del baccalà perché costa molto meno. A Siviglia se chiedete "un Pavia" vi danno un *soldadito* di Nasello, se invece chiedete "una Pavia" sarà di baccalà.

### Perché i "soldaditos" portano il nome di Pavia?

Perché i "soldatini" portino il nome di Pavia verrebbe spontaneo pensare che ricordino, con il giallo e il rosso, i colori delle divise dei soldati che combatterono a Pavia. Non è certamente vero, perché in quell'epoca non erano ancora in uso le divise. **Il nome è comunque legato a quell'evento militare** che per gli spagnoli è uno dei momenti più alti della loro storia. In verità richiamano sì una divisa,

ma quella dell'ottocentesco Reggimento Ussari di Pavia che, come altri corpi militari spagnoli, a cominciare dal Reggimento Pavia 3° Dragoni del 1714, ricordavano nel loro nome la città della battaglia vittoriosa.

C'è una seconda ipotesi sull'origine del nome, che viene considerata alternativa mentre è solo complementare. I *soldaditos* ricorderebbero gli ussari di Pavia, sempre quelli dunque, che al comando del generale **Manuel Pavia y Rodriguez de Albuquerque**, il 3 gennaio del 1874, entrarono nelle Cortes, il Parlamento spagnolo, e posero fine alla prima repubblica. È singolare che anche il generale avesse Pavia nel proprio cognome. Suo padre, l'ammiraglio Pavia, era stato anche ministro della Marina. Non è astruso pensare che, in una famiglia di tradizioni militari, il cognome Pavia fosse stato acquisito da un antenato che aveva avuto a che fare con la sconfitta di Francesco I. Rimane un interrogativo: zuppa, *soldaditos*, battaglia di Pavia. È stata la cucina a entrare nella storia o la storia a entrare in cucina?





# Perle negate ai porci

di **Maria Teresa Cutrone**

Accademica di Roma Eur

*Anche se spesso vituperato, il maiale è entrato a buon diritto nella mitologia, nelle fiabe, nella letteratura.*

**D**ai maiali della maga Circe nell'*Odissea* al maiale volante dei **Pink Floyd**, dal maiale di Sant'Antonio abate ai maiali dittatori de *La fattoria degli animali* di **Orwell**, dalla favola de *I tre porcellini* ai cartoni animati di *Peppa Pig*, il

simpatico porco, spesso vituperato, è entrato a buon diritto nella mitologia, nelle fiabe, nella letteratura e nelle espressioni artistiche in genere, nel bene e nel male. Il motivo è aver contribuito alla sopravvivenza della specie umana sin dai tempi più remoti, vivendo fianco a fianco all'uomo dopo la sua domesticazione.

## *Il maiale e la religione*

"Non date le cose sante ai cani e non gettate le vostre perle davanti ai porci, perché non le calpestino con le loro zampe e poi

si voltino per sbranarvi" (Gesù di Nazareth, in *Vangelo secondo Matteo*, VII, 6).

A ben vedere **Gesù accomuna "cani e porci"**, e non è difficile trovare detti popolari in cui cani e porci siano assimilati nel significato metaforico. Ma se ci dispiace per i cani, considerati familiari secondo la mentalità moderna, in fondo per i maiali non siamo tanto addolorati della brutta nomea.

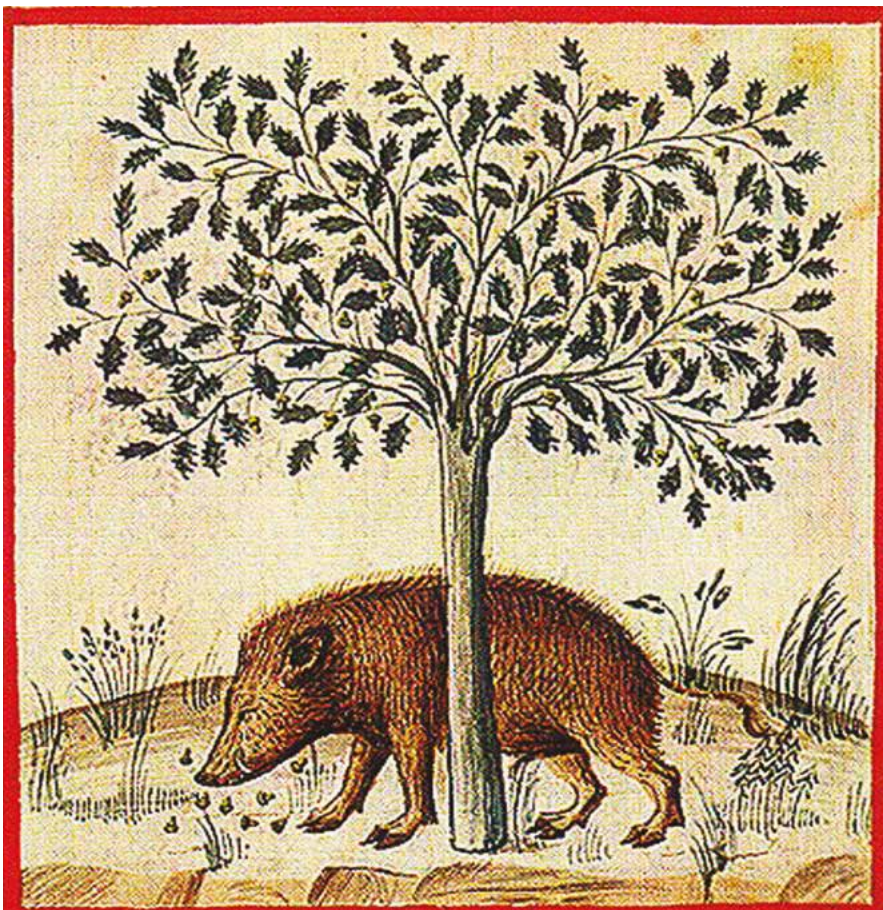
**Nell'ebraismo e nell'islamismo la carne di maiale è considerata impura**, quindi è vietato mangiarla. L'origine della prescrizione nella religione ebraica è scritta nel libro del *Levitico* 11,7-8 e nel *Deuteronomio* 14,8: "... il porco, perché ha l'unghia bipartita da una fessura, ma non rumina, lo considererete immondo. Non mangerete la loro carne e non toccherete i loro cadaveri; li considererete immondi".

L'origine della prescrizione nella religione islamica è fondata nei seguenti versi del *Corano*, Sura II, 173: "In verità vi sono state vietate le bestie morte, il sangue, la carne di porco e quello su cui sia stato invocato altro nome che quello di Allah".

**Alcuni filosofi e poeti della classicità non sono clementi col povero maiale.**

Mentre il filosofo greco del πᾶντα πεῖ (tutto scorre), **Eraclito** di Efeso, deplora le discutibili abitudini igieniche del maiale, "il porco gode nel fango e nel letame", o anche "i porci godono della melma più che dell'acqua pura", **Omero** enfatizza simbolicamente i bassi istinti sessuali (dell'uomo e del maiale) attraverso l'episodio in cui la maga Circe trasforma i compagni di Ulisse in maiali. Lo stesso Ulisse, finalmente tornato a Itaca, incontra per primo il porcaro Eumeo e insieme sacrificano un maiale. In questo caso il maiale significa casa, rifugio caldo e sicuro.

**Virgilio celebra il maiale** con l'episodio della bianca scrofa che partorisce trenta maialini e indica a Enea il luogo dove sbarcare, mentre **Plinio il Vecchio** lascia la te-



Il maiale che pascola le ghiande illustrato nel *Tacuinum sanitatis*

Sant'Antonio in una miniatura conservata al The Morgan Library & Museum, New York



stimonianza dell'apprezzamento delle sue carni, scrivendo che dall'Etruria, periodicamente, venivano spediti a Roma 20.000 porci, molto graditi sulle tavole dei Romani, come si evince dalle ricette di **Apicio**. **Dante**, nel canto XXX dell'*Inferno*, descrive le pene con cui sono puniti i falsari (azzannandosi l'un l'altro), ricorrendo a una scena ispirata alla porcilaia: "mordendo correvan di quel modo/che 'l porco quando del porcil si schiude".

### Un animale intelligente

Eppure non c'è scena più iconica dell'abbondanza e della fertilità che una scrofa con i suoi maialini. *Maialis* deriva da Maia, madre di Hermes e dea della terra e della fertilità, proprio come *Maius*, che vuol dire maggio, il mese dell'esuberanza verdeggiante, dell'abbondanza di fiori e della copiosa produzione di frutti. Il primo giorno di maggio, a Roma, veniva celebrato un rito propiziatorio per ingraziarsi il favore della dea Maia, con il sacrificio di un maiale, in latino *sus*; il dono sacrificale di questa cerimonia prendeva il nome di *sus maialis* o *porcus maialis*.

Il maiale è molto intelligente, è **capace di affezionarsi e può essere addestrato**, e geneticamente è l'animale più simile all'uomo dopo i primati.

**La domesticazione del maiale avviene in Mesopotamia, e quasi contemporaneamente anche in Cina**, circa 8000 anni fa, **nel periodo Neolitico**, poco dopo la diffusione dell'agricoltura e in corrispondenza alla trasformazione dell'uomo da nomade a stanziale.

Tra gli Egizi il maiale domestico è documentato dal V millennio a.C. I maiali venivano portati sui campi appena seminati così da serrare il terreno e spingere, con le loro zampe, più a fondo i semi, al fine di rendere agli uccelli impossibile trovarli e cibarsene.

Cercatori di tartufi e funghi ben prima dei cani (da qui il nome "porcino"), i maiali, ottimi nuotatori, **erano addirittura utilizzati dai navigatori fenici come bussola e per "futurare" le terre più vicine**. Gli Etruschi, anche con il fegato di porco,

praticavano la scienza aruspicina, ossia la previsione del futuro. All'epoca dei Romani il cinghiale era la preda preferita durante le battute di caccia, come testimoniato anche da **Giulio Cesare** nel *De bello gallico*. **Plinio il Vecchio**, nella sua opera *Naturalis historia*, racconta che il maiale ha cinquanta sapori diversi e che del porco non si butta via nulla, mentre **Varrone**, nel *De re rustica*, cita la scrofa leggendaria che, partorendo, indicò ad Enea il punto preciso dove fondare la sua città (lo stemma di Albano Laziale rappresenta una scrofa che allatta i suoi piccoli). A partire dal III secolo, il maiale fu il ponte tra l'alimentazione barbara e quella romano-ellenistica. L'incontro di queste due culture portò a un'intensa rivalutazione delle zone boschive, al punto che, dall'epoca di **Carlomagno**, la loro grandezza iniziò a essere misurata in maiali che potevano nutrire.

### Nel Basso Medioevo si cominciò a praticare l'allevamento in stalla

Nel Basso Medioevo si cominciò a praticare l'allevamento in stalla con metodologie e tecniche ancora rudimentali. È da qui che nasce la tradizione della suinicoltura, e **da allora in poi il buon maiale non ha mai smesso di rendere meno misera la mensa del contadino**.

Dal Medioevo ha origine **la leggenda**, tenacemente diffusa fino a tempi recentissimi, che **associa il maiale a Sant'Antonio abate**. La straordinaria fortuna del loro legame ha permesso all'ordine degli antoniani di avere, fino al 1700 avanzato, deroghe alle restrittive norme che proibivano la circolazione dei maiali nelle strade cittadine. I maiali di Sant'Antonio, con la loro campanella, erano liberi di scorrazzare nelle strade di città e villaggi e venivano nutriti dalla carità popolare, per essere poi consegnati in autunno ai conventi degli antoniani per la macellazione e la benedizione del lardo, usato poi nella cura del-

le infiammazioni (soprattutto ergotismo ed herpes zoster, detto "fuoco di Sant'Antonio"). Con l'arrivo del XIII secolo la carne fresca di ovini e volatili venne preferita al maiale dalle classi sociali più agiate. Dal punto di vista gastronomico, i trattati italiani dal Trecento al Settecento, di destinazione sociale alta, quasi ignorano il maiale, che riconquista larga popolarità negli ultimi due secoli, specie presso le classi umili, che mai ne avevano sottovalutato il valore alimentare.

**Non c'è animale più amico dell'uomo, in vita e dopo la morte**, del maiale, per quello che ha rappresentato e che ancora rappresenta nell'alimentazione e nella storia della cucina. "Del maiale non si butta niente", recita il famoso e saggio proverbio popolare. Allevare un maiale era come mettere da parte un piccolo capitale, come avere un salvadanaio. E non a caso i salvadanai sono quasi sempre a forma di maialino.





# Carlomagno... “mai più senza”...

di **Sandra Ristori**

Accademica di Empoli

*Giunto in Italia,  
si innamorò dei tanti  
prodotti tipici, da non  
poterne più fare a meno.*

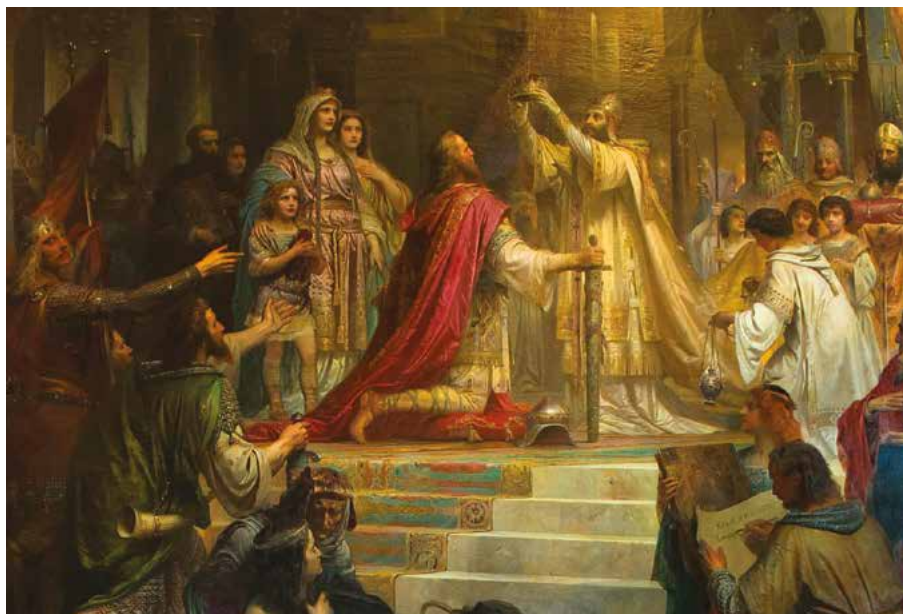
**L**a notte di Natale dell'anno 800, a Roma, nella basilica di San Pietro, Papa **Leone III** incoronò **Carlomagno** imperatore del Sacro Romano Impero. Il re dei Franchi e dei Longobardi si presentò vestito con la toga e i calzari, come un antico romano: non indossava il consueto costume franco che prevedeva brache di lino, mantello di pelliccia e stivali. Alcune fonti, fra cui **Eginardo**, biografo ufficiale del re, parlano di questa incoronazione, affermando che fu seguito il rituale degli antichi imperatori romani e altri autori asseriscono che se quella sera Carlo avesse saputo delle intenzioni del Papa, non sarebbe neppure entrato in chiesa. Forse **l'incoronazione a imperatore fu una questione di convenienza**, ma che Carlo abbia accettato di buon grado o meno, quali siano state le motivazioni, queste sono interpretazioni della Storia.

I narratori del tempo ci dicono che il re aveva un fisico atletico e imponente, si teneva in allenamento con il nuoto e la caccia, era alto un metro e novanta, aveva occhi grandi e vivaci, folta capigliatura bionda, una voce possente e un animo molto sensibile, soprattutto verso le donne.

*Aveva un'alimentazione semplice,  
tipicamente germanica,  
fino all'arrivo in Italia*

Eginardo, nella *Vita Karoli*, e **Alcuino di York**, nel *De virtutibus et vitiis liber*, hanno lasciato molte informazioni sul re e anche sulle sue abitudini alimentari. Eginardo presenta Carlo come un moderato, anche se a modo suo. Aveva un'alimentazione semplice, tipicamente germanica, basata principalmente sulla carne. Il suo pasto consisteva in quattro portate, tutte a base di carne, preferenza che gli causò molti problemi. **Il re prediligeva gli arrostiti** che, pur ammalato di gotta, continuò a mangiare, senza ascoltare i consigli dei suoi medici che tentavano invano di alleggerirgli la dieta con i cibi lessi. Carlomagno aveva, come ovvio, un carattere forte e si rifiutò di adattarsi ai bolliti, ma superò comunque i 70 anni. **Gradiva il pesce, allevato nei vivai di corte, soprattutto le anguille**, che amava cotte affogate nel vino rosso di Borgogna. Mangiava verdura e frutta come pere, mele o prugne. **Apprezzava il burro e il formaggio, anche quello erborinato, tipo il roquefort e il brie**. I suoi gusti gastronomici erano, quindi, vari.

Friedrich Kaulbach, *Incoronazione di Carlomagno*, 1903, Maximilianeum, Monaco





Carlomagno, con un seguito non indifferente, partì da Magonza sul Reno per arrivare a Roma il 24 novembre, dopo un viaggio di quasi tre mesi. Attraversò l'attuale Svizzera, entrò in Italia dalla Lombardia, con un itinerario abbastanza noto.

"Voci dal Medioevo" raccontano la passione del re per il cibo, soprattutto per gli arrostiti di maiale, ma una volta varcate le Alpi, i suoi orizzonti e i suoi gusti alimentari si allargarono al punto che, come racconta Eginardo, il giorno dell'incoronazione indossò la toga, forse non per richiesta del Papa, ma perché, dopo tre mesi di esperienze gastronomiche nel nostro paese, non entrava più nei pantaloni di lino che era solito portare. **Scoprì tanti prodotti tipici che gli offrirono i signori che lo ospitavano** o che arrivavano anche da lontano per rendergli omaggio e **nelle abbazie i monaci si prodigavano per fargli gustare ogni tipo di prelibatezza.**

*Attraversando la Penisola, fece scorta di prodotti tipici*

**Assaggiò vari formaggi, soprattutto il bitto**, a pasta cotta e semidura, che gli piacque talmente tanto, al punto da non poterne fare più a meno e, forse, si trovò a pensare parole che si sarebbe ripetuto molte volte dopo aver assaggiato vari prodotti: "Mai più senza". Così **ne fece una grande scorta.** Poi provò il **castelmagno**, che gli fu

portato, probabilmente, dal marchese di Saluzzo che aveva raggiunto il corteo imperiale verso Milano e il formaggio piemontese diventò il suo preferito. "Mai più senza"...

Attraversò la Pianura Padana e arrivò a Ravenna, **dove scoprì il prosciutto**, si dice quello toscano, che gli aveva offerto, o portato in regalo, qualche amministratore locale. Percorse la costa Adriatica fino alle Marche e **nella Valle del Chienti assaggiò per la prima volta il vincotto**, il tipico vino dolce, ottenuto dalla bollitura del mosto di uva. Allora era consumato come vino da tavola e rappresentava il segno dell'ospitalità, da bere nelle grandi occasioni. **A Visso fu conquistato dal ciauscolo**, il tipico salame, morbido, aromatico e speziato; anche questo piacque così tanto al re da non poter stare "Mai più senza".

**In Umbria si appassionò alle tipiche focacce**, la torta al testo, cotta su una specie di pietra refrattaria o su una piastra. Perse poi completamente la testa per i legumi, **i fagioli di Sutri, i ceci di Spello, e scoprì le fave che abbinava al salame.**

*Diede all'abbazia di Farfa il titolo di "sito imperiale"; per il formaggio che vi aveva gustato*

Giunto dalle parti di Rieti, secondo una tradizione della Sabina, si fermò qualche giorno presso **l'abbazia benedettina di Farfa**. I monaci, felici di tanto onore,

offrirono al re, e al suo seguito, i prodotti migliori della zona e gli fecero assaggiare un formaggio fatto con il latte di pecora, lavorato a crudo, con aggiunta di caglio di agnello misto a quello di capretto. Questo, morbido, con sapore dolce e aromatico, piacque così tanto al re che ordinò al suo seguito di acquistargli una adeguata scorta da consumare lungo il viaggio: "Mai più senza". **Si dice anche che al formaggio fu data una forma rettangolare, per facilitarne il trasporto** e che Carlomagno ricompensò i monaci dando all'abbazia il titolo di "sito imperiale", e al cacio il titolo di "Magno". Verso Roma scoprì altri formaggi che andarono a riempire i carri delle provviste perché aveva deciso di non poter stare "Mai più senza". Tralasciando quello che riuscì a mangiare a Roma, "voci dal Medioevo" sussurrano che **durante il viaggio di ritorno ad Aquisgrana Carlo andò avanti a tisane**, quelle suggerite dalle indicazioni della neonata Scuola Salernitana, antesignana delle università di medicina. Comunque, **la sua visione alimentare era cambiata** e i suoi orizzonti, ma non solo quelli, si erano molto allargati.





# La Fisiologia del gusto

## 200 anni dopo

di Aldo E. Tàmmaro

Accademico di Milano Brera

*Pubblicata nel 1825, l'opera di Brillat-Savarin è ancora attuale per chi la legge nel XXI secolo.*

**J**ean-Anthelme Brillat-Savarin, discendente da due famiglie di avvocati, nacque nel 1755 a Belley, piccola città della Francia orientale equidistante da Lione e Ginevra. **Fin dalla giovinezza si appassionò al buon cibo**, che aveva un posto importante nella sua famiglia e nella sua regione: il concittadino e collega avvocato **Lucien Tendret** (1829-96), autore del libro *La tavola nel paese di Brillat-Savarin*, tesse le lodi delle eccellenze gastronomiche della zona, includendovi fra le altre la tradizionale salsiccia di Belley, "buona quanto la mortadella di Bologna".

Fin da scolaro si appassionò al violino e continuò a suonarlo anche se era destinato agli studi di legge; si laureò nel 1778 all'Università di Digione, dove aveva seguito anche studi extracurricolari in medicina e chimica. Lo aspettava una brillante carriera in campo giuridico, fino alla presidenza del tribunale civile del suo dipartimento e alla poltrona di sindaco di Belley.

All'inizio del regno del Terrore (1793), con l'aura di simpatizzante della monarchia che circondava la sua persona, lo spirito di conservazione gli consigliò di lasciare la Francia: sfuggì, per il rotto della cuffia,



Jean-Anthelme Brillat-Savarin



al mandato di cattura e probabilmente, visti i tempi, alla ghigliottina; emigrò prima in Svizzera, poi negli Stati Uniti, dove rimase fino al 1796, sostenendosi con lezioni di francese e violino.

*La passione per la cucina non lo abbandonò neanche negli anni dell'esilio*

La passione per la cucina non lo abbandonò neanche negli anni dell'esilio: durante il soggiorno svizzero apprese dai parenti **la sua celebre (e controversa) ricetta per la fonduta** e del soggiorno americano ricorda un tacchino selvatico abbattuto e cucinato con grande successo in casa di un amico a Hartford, Connecticut, e una gara di bevute alla Little's Tavern di New York, quando, con altri due francesi, sconfisse due inglesi tracannando Claret, Porto, Madeira e Punch. Nel 1796 rientrò in Francia e venne assegnato come segretario di stato maggiore all'esercito francese che combatteva sul Reno. Grazie alla sua reputazione di buongustaio, fu addetto alla ristorazione dello staff generale, riscuotendo unanime apprezzamento da parte dei colleghi ufficiali. Cessate le operazioni belliche, riprese la carriera giuridica: presidente della corte penale dipartimentale dell'Ain, poi trasferito a Parigi come procuratore di Stato e giudice del *Tribunal de Cassation*, fino a essere insignito della Legion d'Onore e nominato da **Napoleone** *Chevalier de l'Empire*. Continuò la sua attività di giudice e la sua casa parigina di rue de



La casa natale di Jean-Anthelme Brillat-Savarin a Belley, dipartimento dell'Ain, Francia

Richelieu divenne famosa per l'eccellenza dei pranzi e delle esibizioni allo Stradivari che si era procurato, giustificando appieno la definizione di *homme d'esprit* che ne aveva dato **Honoré de Balzac**, pur ammettendo che senza il suo libro non sarebbe passato alla storia, mentre la sua imponenza fisica giustificava quella di "tamburo maggiore della Cassazione" appioppatagli dai suoi colleghi. Il tutto mentre continuava, con aggiunte, tagli e revisioni, la stesura della *Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante; ouvrage théorique, historique e à l'ordre du jour, dédié aux gastronomes parisiennes, par un professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes*.

*Il libro fu pubblicato a sue spese e in modo anonimo*

Il libro vide la luce **verso la fine del 1825**, pubblicato a sue spese e in modo anonimo, anche se a Parigi erano in molti a conoscere il nome dell'autore. **Riscosse un immediato successo**, di cui Jean-Anthelme (J.-A. d'ora in poi), pur essendo sopravvissuto solo due mesi, fece fortunatamente in tempo a rendersi conto. Nella Parigi di quei tempi la parola "gastronomia" suscitava un grandissimo interesse: era esploso il gusto per il cibo, la convivialità e i ristoranti, grazie anche alla diffusione de *L'Almanach des Gourmands*, periodico in cui **Grimod de la Reynière** consigliava i buongustai desiderosi di mangiare bene, possibilmente a un prezzo accessibile.

Lasciò questa valle di lacrime il 2 febbraio 1826 a causa di una polmonite insorta dopo che aveva partecipato, dieci giorni prima, alla messa commemorativa per la morte di **Luigi XVI** in una glaciale basilica di Saint-Denis. Ne furono colpiti, senza conseguenze letali, altri due magistrati. L'opera di J.-A. è pionieristica, giacché **fino ad allora nessuno aveva affrontato il tema della gastronomia seguendo un approccio così multiforme**, cioè considerando aspetti di chimica, medicina, letteratura, psicologia e filosofia per integrare il proprio patrimonio di esperienza culinaria e facendolo con **un non comune spirito di osservazione e senso dell'umorismo**. E, già durante la piacevole lettura, ci si accorge anche di avere per le mani un'opera senza tempo, con interessanti aspetti di attualità anche a due secoli di distanza.



Ritratto di Laurent Grimod de la Reynière, Collezione privata





## Venti aforismi precedono il testo

Il pensiero di J.-A. è espresso sinteticamente dai venti aforismi che precedono il testo; per motivi di spazio **ne scegliamo alcuni a titolo esemplificativo:**

- L'universo esiste solo per la vita e tutto ciò che vive si nutre.
  - Gli animali si pascono, l'uomo si nutre, solo l'uomo di spirito sa mangiare.
  - Dimmi ciò che mangi e ti dirò chi sei.
  - La scoperta di un manicaretto nuovo fa per la felicità del genere umano più che la scoperta di una stella.
  - Coloro che fanno indigestione o che si ubriacano non sanno né bere né mangiare.
  - L'ordine delle bevande è dalle più temperate alle più fumose e alle più profumate.
  - Colui che riceve degli amici e non si cura del pasto che è preparato per loro non è degno di avere degli amici.
- Il testo delle trenta meditazioni occupa un po' meno dei tre quarti dell'intero scritto, **spaziando da argomenti di ordine generale** (fra cui la gastronomia, il buongusto e i buongustai, i ristoratori), **a quelli di ordine fisiologico** (fra cui sensi, gusto, digestione, riposo, sonno, sogni, morte) e **patologico** (fra cui obesità e magrezza), **fino alla storia filosofica della cucina e al buongusto** classico messo in atto. **La XXX meditazione**, denominata "fiorilegio", è dedicata a **Gastarea**, la decima

musa, "bella come Venere, ella soprattutto è divinamente graziosa", **che presiede al piacere del gusto**, e viene festeggiata il 21 settembre; J.-A. ci fornisce una dettagliata descrizione delle manifestazioni e cerimonie che si svolgono nella città preferita dalla musa, la "regina del mondo, che imprigiona la Senna fra i marmi dei suoi palazzi". Prima di congedarsi dal lettore, J.-A. ci offre **una serie di succulente ricette**, ampiamente corredate da altrettanto succulente note e descrizioni di persone e avvenimenti che ne hanno accompagnato la storia.

## Il piacere del mangiare bene è un'esperienza multisensoriale

Abbiamo definito pionieristica e senza tempo l'opera di J.-A. **È veramente così per chi la legge nel XXI secolo?** Il piacere del mangiare bene è veramente l'esperienza multisensoriale di cui parlò l'autore quando prevede che un giorno l'uomo, e in particolare il buongustaio (non l'ingordo, si badi bene!), ne avrebbe saputo molto di più sul meccanismo del gusto? E poi, aveva ragione quando scrisse che era suo scopo fare sì che la gastronomia "possa essere collocata, fra le scienze, nel posto che le spetta"? Alle due domande risponde affermativamente **Charles Spence**, docente a Oxford e ritenuto uno dei massimi esperti di

percezione multisensoriale, nel suo libro *Gastrofisica. La nuova scienza del mangiare* (Readrink, 2020). **Le maggiori conoscenze sulla fisiologia del gusto hanno dimostrato che nella percezione dei sapori sono interessati tutti i 5 sensi** e non solo il gusto e l'olfatto. Già negli anni Cinquanta del 1900 i professori insegnavano che i 2/3 dei sapori sono odori e una recente messa a punto di **Mara Ramploud** (in *Cucina naturale*, gennaio 2025) evidenzia la partecipazione di vista, udito e tatto.

**Qualche esempio.** Una tazzina liscia e di colore rosa/giallo rende il caffè più dolce; una musica soave aumenta la dolcezza di un dessert e lo stesso risultato si ottiene servendo una mousse su un piatto bianco anziché nero. Il piacere arrecato da un vino aumenta se è contenuto in una bottiglia pesante e degustato da un bicchiere tondeggiate, mentre le note basse aumentano la sensazione di corposità. Alcune ricerche hanno dimostrato che quanto più le patatine "scrocchiano" quando le mordiamo, tanto maggiore è la sensazione di qualità e freschezza e un ruolo lo gioca anche la percezione della consistenza di un cibo.

## Il suo scopo era che la gastronomia fosse collocata fra le scienze

**L'esistenza e l'importanza della scienza gastronomica** sono testimoniate dalla **presenza e crescente importanza**, in numerosi Paesi del mondo, **di sedi universitarie e scuole di vario livello**, con le connesse attività di insegnamento, ricerca e divulgazione e la conseguente nascita di quel multidisciplinare approccio alla culinaria che è stato denominato **gastrofisica, o saggezza del cibo** che dir si voglia. Purtroppo, i limiti di durata della vita umana non gli hanno consentito di vedere realizzati quelli che erano stati gli scopi della sua opera e neanche di degustare il formaggio, la pietanza e il dolce o usare lo stampo per pasticceria che portano il nome di Savarin.

**Aldo E. Tàmmaro**



# La cucina siciliana del Carnevale

di **Attilio Borda Bossana**  
Delegato di Messina

*Dalle preparazioni  
salate al tripudio  
dei dolci.*

Il cibo assume sempre un valore simbolico e la Sicilia, in particolare per le festività dal carattere liberatorio come il Carnevale, vanta correlazioni in moltissimi paesi e borghi.

**Alcuni proverbi di antica tradizione**, raccolti da **Giuseppe Pitrè**, medico ed etnoantropologo siciliano, nel libro *Usi e costumi credenze e pregiudizi del popolo siciliano* (L.P. Lauriel di C. Clausen, 1889) esprimono la transizione del tempo e **lo scandire anche delle festività carnevalesche e i richiami al cibo**. Il passaggio dagli eccessi del Carnevale alla sobrietà della Quaresima e alla letizia della Pasqua era ritmato dal proverbio: *Nesci tu, porcu manciuni; trasi tu, sarda salata; veni tu, donna disiata* (esci, porco ingordo, entra sardella salata; vieni tu, donna desiderata); *il porcu manciuni* a rappresentare il Carnevale; la sarda salata la Quaresima; la donna disiata la gioia della Pasqua. Il Pitrè ripor-

tava che i quattro giovedì che precedono il Carnevale hanno ciascuno un nome proprio allusivo alla cucina: il primo è *Jòviri* (o *jovi*) *di li cummari*, il giovedì delle comari, nel quale era di uso un desinare tra le comari di S. Giovanni; *Lu Jòviri d' i parenti*, il giovedì dei parenti; *Lu Jòviri zuppiddu*, il giovedì del diavolo, in cui si doveva mangiar carne, e *Lu Jòviri grassu*, il giovedì grasso.

*Carnevale tutte le feste  
fa tornare, compresa quella  
del formaggio maiorchino*

Gli ultimi giorni erano denominati "sdirri": *Carnalivari tutti li festi fa turnari*, Carnevale tutte le feste fa tornare, **e con loro le sagre come quella del maiorchino, il formaggio a pasta dura cotta, tipico dell'area dei Peloritani**. La sua produzione ha origine a Novara di Sicilia, per diffondersi poi nelle aree limitrofe in provincia di Messina, Fondachelli Fantina, Basicò, Tripi, Mazzarà S. Andrea, Montalbano Elicona e Santa Lucia del Mela. **Il torneo del maiorchino** anima le strade con squadre, composte da tre giocatori ciascuno, che si sfidano facendo rotolare le forme di formaggio, lungo un percorso di circa due chilometri. Il lancio di partenza avviene attraverso la cosiddetta *lazzada*, uno spago attorcigliato intorno alla forma, srotolato con forza per la spinta necessaria. La sagra si conclude con una degustazione di prodotti tipici locali, ricotta, tuma e maiorchino, formaggio costituito da latte ovino e latte di capra, il caglio in pasta di agnello o di capretto, cui fa seguito la maccheronata al sugo di carne di maiale.





**Piatto tipico preparato a Modica è il "minestrone del giovedì grasso"**, con verdure, patate, fave secche sgusciate, una cipolla, prezzemolo, sale e pepe, con il lardo di maiale privato di cotenna. La carne di manzo, tritata per ottenere **un ragù di "capoliata" si utilizza per condire la pasta, che precede il piatto tradizionale della salsiccia**, specie quella di Linguaglossa, condita con semi di finocchio, arrostita sulla griglia o con una cottura lenta, a mo' di stufato, insieme al ragù di maiale. **Nel Catanese**, in alternativa al sugo di maiale, durante il Carnevale è spesso usato il "capuliatu", fatto con un trito di pomodori essiccati, granella di mandorle, aglio, basilico, olio. La pasta da condire è in genere costituita da lunghi maccheroni, ma è molto apprezzata quella corta "a cinque buchi", che trattiene meglio il sugo. Un piatto particolare di Carnevale **nella Valle dell'Alcantara**, a nord dell'Etna, è

**la faviàta**, con le fave a bagno per una notte e il giorno dopo cotte per un'ora a fuoco lento, insieme alle foglie del cavolo selvatico - i *cavolicelli* -, cipolla, finocchio selvatico, lardo e salsiccia, da gustare con crostini di pane tostato.

*In tutta la Sicilia i protagonisti della settimana del martedì grasso sono i dolci*

In tutta la Sicilia i protagonisti della settimana del martedì grasso sono i dolci, che vanno dalle classiche chiacchiere e castagnole, a quelli con gli ingredienti classici della cucina isolana, ricotta, arance, limoni e cannella. Ne sono un esempio **le cassatelle**, sottili sfoglie ripiene di ricotta e gocce di cioccolato; **la pignolata**, sia al miele sia glassata, in versione messinese, o **la testa di turco** del

borgo madonita di Castelbuono, un piccolo centro in provincia di Palermo. È un dolce al cucchiaio esclusivo, che si differenzia dall'omonima versione della ragusana Scicli, dove si realizza come un grosso bignè, con farcitura di crema di ricotta o crema pasticciera. **La loro forma ricorda il turbante dei Saraceni** dalla cui minaccia gli sciclitani si liberarono nel 1091 in seguito a un duro scontro, rievocato annualmente durante una festa popolare. **Non mancano poi i fritti**: zeppole, sfinci, crespelle di riso e i braccialetti a forma di ciambelline o di nastro a fiocco che si preparano nella cittadina ennese di Nicosia. Le cassatelle sono invece ravioli dolci fritti e ripieni, tipici della Sicilia occidentale inventate nel XVIII secolo, che condividono, con gli omonimi dolci di Agira, la forma a mezzaluna, ma non il metodo di cottura, né il ripieno. La farcitura classica delle cassatelle è infatti con





crema di ricotta e gocce di cioccolato, ma nelle zone palermitane di Partinico e Lascari sono ripiene di una passata di ceci condita con zucchero, cannella, gocce di cioccolato e zucca candita a dadini.

**Le cuddreddri** sono le antichissime paste dure aromatizzate alla cannella e all'arancia prodotte **esclusivamente nel paesino di Delia**, nel Nisseno, nate durante i Vespri Siciliani del 1282-1302 come omaggio alle castellane che vivevano nella fortezza medievale locale.

**La pignocata** è un dolce fatto di gnocchetti fritti, consistenti all'esterno ma dal cuore abbastanza friabile, che vengono ammassati a mo' di pigna e cosparsi di miele e zucherini. Risale alla dominazione araba: di facile preparazione, è originaria del territorio modicano, ma è particolarmente popolare nella provincia di Palermo, con varianti di maggiore rilievo a Messina e nelle isole Eolie. **La pignolata glassata risale al periodo della dominazione spagnola**, quando l'aristocrazia straniera chiese ai pasticciari messinesi di rielaborare l'antica pignocata o pignolata al miele.

Tipica della provincia di Messina è poi **la nipitiddata**, a base di pasta frolla, con un ripieno di fichi, mandorle, noci, spezie, canditi, marmellata e un tocco di cioccolato, risalente alle dominazioni romane e greche.

**Nell'arcipelago eoliano sono i gigi**, dolci fritti che testimoniano la tradizione rurale del Carnevale delle isole Eolie. Hanno molte analogie con la pignocata

palermitana, con la quale condividono forma e buona parte degli ingredienti per la croccante pasta frita, ma vengono glassati con vino cotto anziché miele.

**Dolce che a Carnevale non manca sulle tavole dei siciliani è il cannolo:** la cialda frita, di forma tubolare, ripiena di crema di ricotta, che tradizione vuole inventato durante la dominazione araba dalle donne dell'harem del Castello di Pietrarossa di Caltanissetta, e che, con

l'avvento dei Normanni, si diffuse nei monasteri.

Tra i dolci fritti non si possono non considerare **i cartocci siciliani o macallè**, rotoli di pasta frita a forma di spirale, originari di Palermo, farciti con una crema di ricotta di pecora e gocce di cioccolato e ricoperti di zucchero semolato. Conosciuti anche come *sfinzi cu zuccaro*, o *sfinzi*, **gli sfinzi siciliani** sono frittelle di pasta cresciuta rese soffici dall'aggiunta di patate lesse nell'impasto e fritte nell'olio bollente. Simili, ma senza patate, sono **le zeppe** ricoperte di zucchero semolato.

A Catania, ma anche in molti centri dell'isola, nel periodo di Carnevale sono apprezzate **le crespelle di riso**, chiamate anche semplicemente *crespelle* o zeppe di riso, bastoncini fritti aromatizzati alla cannella. Un classico della settimana "grassa" in tutta l'isola sono, infine, **le frittelle di latte**, dorate all'esterno e morbide all'interno, con una profumata crema a base di latte aromatizzata con scorza di limone e cannella.

**Attilio Borda Bossana**

## NIPITIDDATA

**Ingredienti:** per la pasta frolla: 500 g di farina, 250 g di strutto o burro, 150 g di zucchero, 4 uova, 1 pizzico di sale, latte. Per il ripieno: 1 uovo, 350 g di fichi secchi tritati, 150 g di noci sminuzzate, 50 g di cioccolato fondente a scaglie, 200 g di



mandorle tostate e tritate, 100 g di uva passa, 1 pizzico di cannella, 250 g di marmellata di albicocche, 1 cucchiaino di scorza di arancia grattugiata, zucchero a velo.

**Preparazione:** preparare la pasta frolla ponendo gli ingredienti al centro di una montagnetta di farina e iniziare a impastare. L'impasto deve essere morbido e friabile. Avvolgerlo poi con pellicola e lasciare in frigo per circa mezz'ora. Stendere la frolla con un mattarello infarinato in modo che non si attacchi e creare dei cerchi di diametro di 12-15 cm al massimo. Per la preparazione del ripieno, tritare la frutta secca e versarla in una ciotola con un po' di cannella, marmellata, scorza d'arancia, uva passa, fichi, cioccolato fondente e l'uovo e mescolare il tutto per amalgamare. Su ogni dischetto mettere 1 cucchiaino di impasto del ripieno e chiudere i margini creando una forma a stella. Infornare a 150 °C per circa 40 minuti. Mentre si cuociono, i dolci inizieranno a schiudersi e si noterà il ripieno. Appena cotti, farli raffreddare e spolverizzarli di zucchero a velo.



# L'asparago selvatico e la memoria nuragica

di **Adriana Zuddas**

Accademica di Cagliari

*Lo stretto legame tra un prodotto tipico e l'antica civiltà sarda.*

**L'**asparago selvatico (*Asparagus acutifolium*, nelle varianti in lingua sarda: *sparau femina*, *sparau mascu* e *sparau crabinu*, quest'ultimo gradito alle capre selvatiche) è un prodotto tipico della Sardegna che il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari ha inserito nella lista dei Pat (Prodotti Alimentari Tradizionali) della Sardegna.

Gli asparagi selvatici, che forse non amano tanto clamore intorno a sé, dato che si

espandono, ed è questo il tempo, in zone silenziose e incontaminate, sono molto più che semplice tradizione: sono il legame, assieme ad altri prodotti del territorio, tra la civiltà nuragica e il nostro tempo che, di quella, è figlio. Così almeno sostiene l'archeologo **Vincenzo Santoni**, quando nel suo libro *Maimone! Maimone!*, afferma con convinzione che quella civiltà (a detta degli studiosi più illuminati, ben più antica della civiltà egizia e sumerica), con





gli adattamenti della storia, vive ancora nella società sarda.

### *Quando e dove spuntano gli asparagi selvatici in Sardegna*

Vi è nel **Parteolla** (*Pars-Olea*, a indicare una terra ricca di ulivi), non lontana dal Campidano di Cagliari, **una tradizione consolidata**, di cui non si conosce l'origine ma, ancora oggi abbastanza diffusa, che consiste nella ricerca, nel corso di salutari e rigeneranti passeggiate, che cominciano all'alba, di alcuni prodotti spontanei, quali gli asparagi, elargiti con generosità dalla natura.

È nelle zone collinari oltre l'abitato e in direzione dei monti a Oriente che, **a partire dalla fine di dicembre**, specie se il tempo è stato piovoso e se ancora mite, a poco a poco e, sempre più numerosi, spuntano gli asparagi.

Si può affermare che questo piccolo arbusto, spontaneo e cespuglioso, vero dono di Dio, **metta tutti d'accordo al momento del suo utilizzo in cucina nella preparazione delle frittelle**, per fare poi bella mostra di sé su un vassoio, al centro della tavola imbandita.

A detta degli esperti, gli asparagi selvatici sono dotati di proprietà eccezionali: pare **tengano sotto controllo il colesterolo**, che **abbondino di numerose vitamine**, di calcio, di potassio, e che possiedano virtù antinfiammatorie, antireumatiche,

depurative, oltre a essere addirittura **antidepressivi per la loro funzione disintossicante e diuretica**.

### *In cucina possono essere utilizzati in diversi modi*

Possono essere utilizzati in diversi modi: per **condire le fregole sarde**, dopo una breve cottura delle punte in padella con

poco olio; ci si possono preparare **ottime minestre** o, semplicemente **con le uova** che si versano sulla parte tenera degli asparagi, appena rosolati con sottili fili di cipollotti novelli, in poco olio d'oliva e, se gradito, ma non necessario, un pizzico di sale se si vuole mantenere la loro naturale sapidità.

A mettere allegria già dal loro primo sfrigolare nell'olio, sono **le frittelle di asparagi**, la cui ricetta antica è rimasta immutata nel tempo.

## FRITTELLE DI ASPARAGI

**Ingredienti:** 100 g di asparagi selvatici, 3 cucchiaini di farina, 1 uovo intero, sale (da aggiungere solo sulle frittelle appena scolate dall'olio), olio d'oliva per la frittura.

**Preparazione:** porre gli asparagi appena colti in una pentola dai bordi alti, appena l'acqua comincia a bollire, con la parte legnosa rivolta verso il basso, in modo che la cottura, che sarà breve, avvenga quasi a vapore. Dopo circa 7 minuti, spento il fuoco, e recuperata in un una ciotola l'acqua di bollitura (ottima come tisana o da usare in altre ricette), adagiare gli asparagi su un piatto o su un tagliere di legno. Prenderli uno a uno o in piccoli mazzetti e, mentre con la sinistra si tiene fermo il gambo legnoso, con la destra, servendosi di un coltello, raschiare la parte morbida che poi, con piccoli colpi di lama, sarà ridotta in un impasto di colore verde tenero. Preparare la pastella mescolando la farina con l'uovo, aggiungendo acqua gassata quanto basta per ottenere un impasto morbido. Versare la pasta di asparagi e amalgamare il tutto con un cucchiaino. Far scaldare l'olio in una padella e, al primo sfrigolio, versare l'impasto con un cucchiaino semi pieno. Girare le frittelle in modo che si dorino su entrambi i lati, toglierle dall'olio con un mestolo bucato e scolarle sulla carta assorbente in modo che risultino perfettamente asciutte. Spargere sopra, se gradito, poco sale e servire su un piatto da portata guarnito di qualche foglia di asfodelo intrecciata. Perché il risultato sia ottimo, il colore verde degli asparagi, all'apertura della frittella, dovrà prevalere sul colore chiaro della pastella.



# A Carnevale ogni leccornia vale

di **Gabriella Pravato**

Accademica di Roma Eur

*Un viaggio lungo la Penisola per ricordare i dolci della festa più pazza dell'anno.*

**D**al latino *semel in anno licet insanire*: una volta l'anno è lecito far pazzie, questa è l'essenza del Carnevale, festa che precede la Quaresima, rito di passaggio dall'inverno alla primavera. Tutte le regioni italiane lo festeggiano con carri allegorici, frizzi e lazzi e tante leccornie quasi sempre fritte.

E allora conosciamolo meglio questo Carnevale italiano partendo dall'aristocratica **regione Piemonte che vanta ben cinque Carnevali**. Il più conosciuto è **quello di Ivrea con la sua "Battaglia delle Arance"**, simbolo di rivolta e libertà contro ogni tiranno. Due sono le maschere, Gianduia e Giacometta. **Salato è invece il piatto che celebra la festa. Fazolà è la fagiolata con salsicce** che tutte le domeniche di Carnevale allietano i palati piemontesi nelle case, ma anche nelle piazze, negli oratori delle chiese e nelle sedi degli Alpini.

In un documento datato 1476 si legge che il Vescovo di Aosta chiedeva al Duca di Savoia di prendere *des mesures nécessaires de repression* per vietare che nella città di Aosta gli uomini si mascherassero con strani vestiti indossando *tintinabula vac-carum* e sulla testa mettessero *des cornes diaboliques*. Erano queste le *Mascre de la Coumba Freida*. **Non solo maschere nella piccola Valle d'Aosta, ma anche dolci cotti al forno, i panzerotti ripieni di marmellata.**

*Riti ancestrali e maschere quanti sono i dolci*

Arlecchino, Brighella e Meneghin, **tante sono le maschere lombarde**, come **tan-**



**ti sono i dolci** che celebrano la festa più allegra e dissacrante dell'anno. Lattughe, gale, *risulèn* con la farina gialla, le *farsòe*, **le frittelle "piene di vento" del Maestro Martino**, e le *làciàditt*, le frittelle ripiene di cubetti di mela renetta.

Riti ancestrali, maschere mostruose, danze con salti propiziatori, questo è il Carnevale del **Trentino - Alto Adige**, terra di frontiera. Tre sono i dolci che lo caratterizzano, i **grostoi**, le semplici strisce fritte di pasta dolce, gli onnipresenti **Krapfen** e gli **Strauben**, le dolci spirali fritte accompagnate dalla marmellata di mirtilli rossi. *"Ua passa e farina, pignoi e sedrini, e veci e bambini le brama de ver. Ne l'oiò ben caldo rotonde sgionfete par tante balene che nuda sul mar"*. Così racconta le **fritole, i bignè carnevaleschi veneti**, un'antica filastrocca veneziana. Un impasto di farina, uova, zucchero, uvetta e pinoli da gettare a cucchiaiate nell'olio bollente e da gustare con un soffio di zucchero a velo.

Nei piccoli paesi del Friuli - Venezia Giulia, i giovani, che ancora oggi vogliono custodire le antiche tradizioni carnevalesche, usano tingersi o ungersi il volto ricoprendolo di ovatta o piume girando di casa in casa per farsi offrire un bicchiere di vino. **Il Carnevale friulano profuma di struchì**, sacchetti di pasta sfoglia da gettare

nell'olio bollente ripieni di frutta secca, cioccolato, uvetta, cannella, Rum e grappa di vinaccia.

È Capitan Spaventa la maschera che più rappresenta il **Carnevale ligure**. Lo spadaccino vanitoso e sempre innamorato si accompagna, ma solo dove si rispettano le antiche tradizioni, alle **sciumette**. Zucchero e albumi gettati a cucchiaiate nel latte bollente, da gustare con crema di pistacchio e un nonnulla di cannella.

**L'Emilia Romagna, invece, celebra sull'acqua un suo Carnevale**. Nei canali di Comacchio navigano lentamente barche allegoriche che sono il frutto della creatività e dell'ingegno artistico di valenti artigiani. Allietano i palati gli **intrigòun**, nastri di pasta friabili e croccanti e, per rispettare le antiche tradizioni, le **frittelle di riso** cotto nel latte e le **tagliatelle dolci fritte**.

*Il Carnevale più conosciuto al mondo e quello più antico d'Italia*

È Stenterello la maschera toscana. Ed è **la Toscana a dare i natali**, per i suoi caratteristici carri allegorici, **al Carnevale più**

conosciuto al mondo, quello di Viareggio. Dolce tipico della festività è il **berlingozzo**, amato anche da **Lorenzo il Magnifico**. Morbido, friabile, a forma di ciambella, ha il sapore dell'arancia e della vaniglia ed è aromatizzato dal Vinsanto.

**In Umbria** non solo frappe e castagnole, ma anche **girelle di pasta sfoglia** arrotolate su se stesse formando una cornucopia che nasconde pinoli e uvetta. Famosa è anche la **crescionda di Spoleto**: l'antica ricetta richiede pane grattugiato, zucchero, pecorino, brodo di gallina e cioccolato.

**È la regione Marche ad aver dato i natali al Carnevale più antico d'Italia.**

Un documento datato 1347, conservato nell'archivio storico comunale di Fano, registra le spese sostenute per "El giuoco de charnevale". Non solo il più antico, ma anche il più caratteristico, perché dai carri allegorici viene effettuato, ancora oggi, il **lancio dei dolci detto "Getto"**. **Centottanta quintali di cioccolatini vengono lanciati** alla folla festante dai carri allegorici.

"Ecco febbraio in maschera/Andar conviene al corso/ Il portamento fingere/ Il sesso e il discorso...". Questo era un tempo il Carnevale romano discendente dai Saturnali celebrati **nell'antica Roma. Per ricordare l'usanza di scambiarsi il dono di dolci fritti detti *frittilia***, ancora oggi, nella città eterna il Carnevale è **castagnole, bocconotti e frappe**, i capricci di Roma. "Carnevale vecchio e pazzo s'è venduto il materasso per comprare pane, vino, tarallucci e cotechino". Così scriveva **Gabriele D'Annunzio** per celebrare il Carnevale di Francavilla in provincia di Chieti. **Oggi in Abruzzo è una festa caratterizzata da riti propiziatori** di rinascita e il dolce che li accompagna è la **cicerchiata**, una ghirlanda di palline dolci prima fritte e poi tuffate nel miele, che vogliono ricordare le cicerchie, gli antichi legumi.

La sera dell'ultima domenica di Carnevale **in Molise** si materializzano l'Uomo Cervo e la sua compagna vestiti di pelle di capra e corna di cervo, mentre in tutta la regione **si festeggia con le scorpelle**, le frittelle di patate, e con le **rosacatarre**, rose di pasta prima fritte e poi bagnate con il miele.



**In Campania** a Carnevale va in scena Pulcinella e nelle case si friggono le **chiacchiere napoletane**. Dove invece si vuole rispettare la tradizione si porta in tavola **la lasagna che può essere anche dolce** aggiungendo, alla carne delle polpette, zucchero, pinoli, cannella e uvetta.

**Il Carnevale in Puglia è Putignano**. Rito antico di 631 anni con la maschera di Farinella, metà Arlecchino e metà jolly delle carte da gioco, ma lo è soprattutto per le sue **frittelle** e i suoi **purcidduzzi**, piccoli gnocchi di acqua e farina accompagnati da zucchero, cannella e miele.

**La maschera vegetale lucana è Rumita, l'eremita**. Ricoperta interamente di edera, porta un bastone sul quale è legato un rametto di pungitopo. Il suono degli organetti, dei tamburelli e dei campanacci accompagna, come vuole la tradizione, le sfilate. Nelle case si gustano **chiacchiere e frittelle** mentre è solo un ricordo lontano la pasta fatta in casa condita con carne di maiale, "u sanguinacc".

### Ha due volti il Carnevale calabrese

Ha due volti il Carnevale calabrese. Quello della maschera di **Capitan Giangurogolo** che rappresenta l'ingordigia, ma anche quello della moglie del Re Carnevale, **Corajisima**, che arriva il martedì grasso emaciata e triste per la morte del suo amato. **Seguendo un'antica tradizione del 1700 si gusta la *chjina***, un guscio di sfoglia ripieno di mollica di pane, uvetta, noci e cioccolato, il tutto aromatizzato con cannella e addolcito con miele di fico.

"*Beddi cannuola di carnivali megghiu vucuni a lu munnu un ci nn'è*", ossia "Bel cannolo di Carnevale miglior boccone al mondo non c'è". Questa frase è contenuta in **Inno al Cannolo** scritto nel 1635. Ed è proprio con i cannoli fritti nella sugna fino a quando il loro colore non diviene "bronzato dorato" che la **Sicilia** festeggia il Carnevale. Ripieni di ricotta zuccherata, decorati con frutta candita, nascono come scherzo carnevalesco e dalla cannella delle fontane invece dell'acqua ecco sgorgare uno sbuffo di ricotta.

**In Sardegna, su carrasegare**, ancora oggi, segue l'antica tradizione. Un uomo con il volto nascosto da una maschera lignea o macchiato di fuliggine, di casa in casa raccoglie lardo, fave, dolci e vino che serviranno per la festa. In quella che era la **Sandalia** dei Romani, **i brugnolusu sono i dolci più amati**. Palline fritte ottenute amalgamando ricotta di pecora, zucchero, uova, zafferano, semola di grano duro e **Filu 'e ferru**, l'acquavite sarda.

Si conclude qui questo lungo viaggio per la Penisola italiana che ha lasciato intravedere una festa che può essere allegra e gioiosa, ma anche cupa e magica, sacra o profana, legata alla tradizione o alla leggenda, ma sempre amata.







# Cren e brovada alla corte di re "museto"

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

*Abbinamenti golosi  
con la versione locale  
del cotechino.*

**C**i sono appuntamenti nel calendario goloso che rendono inevitabili le ricorrenze di accoppiamenti dalle solide tradizioni. Per esempio, tra Veneto e Friuli, la versione locale del cotechino, denominata, appunto, **museto** per la selezione di tagli provenienti dall'arrendevole testa suina, vede protagoniste due preparazioni, il **cren** e la **brovada** che meritano attenzione. Da alcuni anni, nel Veneto centrale, la **trevigiana Riese Pio X**, terra natale di **papa Giuseppe Sarto**, è diventata protagonista, con pieno merito, di **Porcomondo**, un calendario che prevede, oltre al goliardico **Campionato del mondo del museto**, tutta una serie di **manifestazioni di contorno**, tra cui un inedito **concorso per il miglior cren arti-**

gianale, quello che, un tempo, era prassi preparare nelle famiglie rurali. Ogni anno, una ventina di partecipanti con apposita giuria di palati coraggiosi pronti "a lacrimare" di gioia, non per la proclamazione del vincitore, ma per gli effetti "secondari" dovuti alla personalità della cremosa creatura.

*Il cren deriva dall'attenta  
lavorazione della  
radice del rafano*

Il cren deriva dall'attenta lavorazione della radice del rafano, piantina dalla presenza discreta nelle campagne del territorio. E pensare che, **sino al XVI secolo**, era usata prevalentemente nella **farmacopea rurale** per alleviare gli acciacchi da sciatiche e reumatismi, anche se vi sono tracce del suo uso già negli antichi testi di **Demostene**. Poi, via via, **è salita di grado con uso "cosmetico"**,

laddove bisognava attenuare l'incerta qualità dei bolliti invernali. Un **mix di sapidità, piccantezza e agrodolce** di cui ogni madre di famiglia custodiva i propri segreti. Una volta ripulita la radice con la lama usata per le patate, si usava la grattugia per il grana, quando questo veniva ancora preparato al momento e non pescato dalle bustine preconfezionate. Si giocava così da **alchimisti casalinghi** mischiando **aceto bianco, qualche granello di zucchero e sale**. Il tutto conservato poi in cantina, custodito entro vasetti di vetro. C'è chi usava mollica di pane, chi mela, per addolcire un po' il tutto.

**Nel terzo millennio, vi è la variante rubra**, laddove il **goriziano Cristiano Dilena** ha dato il tocco personale utilizzando, **al posto della mela della nonna, intriganti mirtilli rossi**. Abbinati al classico prosciutto cotto, un mix che crea dipendenza. Vi è poi chi ha sdoganato il cren dal tradizionale abbraccio suino e, come l'udinese **Emanuele Scarello**, si è inventato le **mazzancolle con salsa al cren e meringhe di polenta**. Poi vi sarebbe il **"tartufo dei poveri"**, così era chiamato il **cren in Calabria**, protagonista della **rafanata**, una sorta di pasticcio con uova, patate, mollica di pane e pecorino in uso per celebrare la festa di Sant'Antonio abate, il 17 gennaio.

*Nella brovada  
è protagonista  
l'umile rapa*

Rimanendo nelle terre nordestine, rendiamo il dovuto onore alla **brovada, orgoglio friulano**. Qui è **protagonista l'umile rapa, declinata in diverse varianti**, secondo usi e tradizioni del ter-





ritorio. Nell'antica regola del **"non si butta via niente"**, la sua lavorazione è **abbinata alla fine della raccolta dell'uva**, laddove le **vinacce venivano pressate e "spremute"** con il torchio così da utilizzarne tutti gli umori. **A seguire le rape**, della varietà bianca dal colletto viola, desfoliate, lavorate con una piccola roncola all'apice, così da farne un vallo pronto ad accogliere gli umori della **fermentazione conseguente**. **Una procedura semplice, ma che richiede "virtute et conoscenza"**, soprattutto nel **saper dosare gli equilibri di una doppia fermentazione, quella dei batteri acetici delle vinacce e lattici delle rape**. Dentro una tinocza queste ultime venivano **allineate come tanti piccoli soldatini e poi ricoperte da uno strato di vinacce**. Una serie di piani in funzione della dimensione del contenitore. Il tutto poi ricoperto dal **"liquido di governo"**, ossia la spremitura residua dell'uva che non era destinata alle botti. Il **controllo costante** che la copertura proteggesse gli strati sottostanti da possibili contaminazioni batteriche, con rabbocchi conseguenti. Una **gestazione da uno a due mesi**, con le rape "rinforzate" pronte per la lavorazione finale con **debutto in tavola per la festa di San Martino, l'11 novembre**. Poche regole, ma chiare, come stabilito dal protocollo che ha riconosciuto alla *brovada* la **Dop nel 2011: le vinacce di uva rossa; la radice frutto di coltivazioni locali** e le sementi utilizzate solo di produttori riconosciuti

e classificati. Una volta tolte dal tino e ripulite, le **rape si grattugiano con il grati**, un attrezzo che le riduce a **filamenti dello spessore di un tagliolino**. **Il colore va dal rosato al marroncino chiaro**, in funzione dei relativi processi di fermentazione.

**Brovada da sempre di importanza cruciale per le popolazioni friulane**, soprattutto nei momenti di crisi dei raccolti e dell'economia. Una tradizione radicata, le cui **prime tracce** si ritrovano già nei **ricettari di Apicio**, poi evolutasi via via. Una testimonianza al tempo dell'invasione dei turchi, nel **1478**, quando **Jacopo Valvasone** narra di *"una povera contadina che s'ascose dietro ad un tinocza pieno di rape conservate nei raspi d'uva"*.

*Una tradizione ben radicata nelle piccole comunità friulane*

**Il primo a codificarne la preparazione fu Filippo Re**, negli *Annali dell'Agricoltura*, pubblicato nel **1810**. Una tradizione ben radicata nelle piccole comunità friulane, come ben descritto da **Ippolito Nievo**, anni dopo, ne *Le confessioni di un italiano*, dove ricorda di un tale "Spaccafumo", che si aggirava per le contrade e capitava di vederlo *"a mangiar daccanto al fuoco con la sua scodella di brovada, abitudine che avea mantenuto sin da fanciullo"*.

La tradizione continua tanto che, un

secolo dopo, **Guido Piovene**, nel suo *Viaggio in Italia*, racconta come *"l'effluvio degli arrostiti si unisce a quello acidulo della brovada"*. La benedizione finale dell'indimenticato **padre Davide Maria Turoldo** *"tutti lo sanno che la brovada è buona oggi, ma migliore domani"*.

Circondata da tale rispetto che il **Comune di Ovaro**, nell'Udinese, ha **inserito la silhouette della rapa madre nello stemma cittadino**.

Se l'**abbinamento con il museto è classico garantito**, la si ritrova anche nella **minestra con verdure**. Listarelle di *brovada* a far le veci di quelle di pasta. Protagonista nella **jota carnica**, il *"piatto più povero della polenta"*, che è tutto dire. Rammollita in acqua e cotta con fagioli, latte e burro, amalgamando il tutto con farina gialla di mais.

*Non solo preparazione povera*

Tuttavia, c'è anche chi le ha dato un **tocco di meritata nobiltà**. Per esempio, in abbinamento con **astice sgusciato, con cipolla rossa e pancetta** oppure con il **fegato grasso d'oca e brulé al vino rosso**. **Brovada eclettica**.

Nell'**alta Carnia**, dove non arrivano le viti, ecco le **pere di San Luigi**. Una volta macinate, il loro succo segue un processo di fermentazione, abbinato alle rape, il tutto compresso a strati alterni di tavole di legno. Una *brovada* dal sapore più delicato come quello del **brovadin**, dove **le rape diventano astemie**, cioè fermentano senza le vinacce dentro il **brovadar**, un cassone posto all'aperto, ricoperto da un tetto di legno in attesa della primavera. Ideale per la **jota**. Al brindisi della staffa non poteva mancare l'**Altromartini, un intrigante "cocktail"** dove, in un calice d'ordinanza, si viaggia fuori spartito. Una crema di patate con latte caldo, burro e noce moscata. Una cucchiata di *brovada* ingentilita con qualche goccia d'olio d'oliva, uno strato di *museto* sbriciolato e, infine, a ingolosire il tutto, una spruzzatina di cren grattugiato sottile. **E il cerchio si chiude, cren e brovada al servizio di re museto**.



# La Candelora e le crespelle

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

*Le gustose nostrane  
varianti delle crêpe  
transalpine.*

**N**ella proverbiale rivalità tra Italia e Francia, la supremazia che ci contendiamo da secoli con i cugini d'oltralpe per quel che riguarda l'enogastronomia si arricchisce, con le crespelle, di un'altra controversia. Non esistendo una concreta testimonianza sul dove e per merito di chi siano nate le sottili frittatine arricciate, ci sembra appropriato riferirci all'usanza di festeggiare la Candelora con questo cibo al di là delle Alpi.

*La preparazione delle crêpe per  
i pellegrini francesi a Roma*

Secondo un'attendibile cronaca, sembra che **Papa Gelasio**, nel V secolo, contestualmente all'abolizione dei Lupercali (una festa pagana di purificazione che aveva luogo intorno alla metà di febbraio), avesse voluto istituire la festa della Candelora (il 2 febbraio) per celebrare la presentazione di Gesù al Tempio. Per festeggiare la nuova festa cristiana era giunto a Roma, in una fredda notte di febbraio, un gran numero di pellegrini francesi, stanchi e affamati dopo il lungo viaggio. Impietosito dal loro stato, il Papa diede ordine ai suoi cuochi di dar fondo a tutta la farina, il latte e le uova disponibili per realizzare prontamente un cibo leggero ma nutriente. I cuochi risolsero brillantemente l'emergenza realizzando sottili frittatine cotte su piastre di ferro arroventate.

temente l'emergenza realizzando sottili frittatine cotte su piastre di ferro arroventate.

Ai pellegrini francesi piacque talmente tanto questa preparazione (battezzata **crêpe** per il raggrinzirsi durante la cottura) che decisero di farla propria, dedicandole addirittura la festa della Candelora.

*Le diverse ricette nostrane*

Tutt'altra realtà quella delle crespelle nel nostro Paese, adottate e trasformate fantasiosamente, da tempi remoti, in vere e proprie gustose preparazioni gastronomiche. La prima ricetta di **crispellas** si rinviene nel trecentesco **Liber de Coquina**: "... *Crispellas sic fac: habeas farinam albam distemperatam cum ovis, addito safrano. Et pone ad coquendum in lardo*





*tantum; et quando decocte fuerint, pone desuper zucaram vel mel. Et comede".*

**Nella Valsesia** si preparano le **miacce** che nel Canavese vengono dette *miasse* oppure *ofele*: in Valsesia si impiegano farina bianca e di mais, latte, uova, panna, acqua e sale, mentre nel Biellese e Canavese si preparano con una parte preponderante di farina di mais. Tutti gli ingredienti vengono mescolati e poi il composto si adagia sul "ferro da *miasse*" rovente, unto con un po' di lardo.

Il termine *miaccia* potrebbe derivare da miglio, la cui farina era utilizzata per certe "stiaciatine di farina fatte abbrustolire con un ferro caldo" come riportato in una ricetta risalente al 1448.

La tradizione vuole che **le miacce venissero farcite con formaggi o salumi locali**, proprio come sostituto del pane, mentre **oggi vengono gustate**, piegate in due o in quattro, **anche con prodot-**

**ti dolci**, come cioccolato, burro e zucchero, crema di castagne o marmellata.

Tanto sottile da sembrare trasparente il **ciaffagnone**, una pietanza tipica dei toscani **Manciano e San Casciano dei Bagni**, che se ne contendono la paternità. Si tratta di un disco di impasto a base di acqua, farina, uova e sale, cotto in una padella di ferro a manico lungo, unto con il lardo, e, secondo la tradizione, deve essere **condito solo con una spolverizzata di cacio pecorino stagionato**.

Proprio per la presenza dei lunghi manici nella padella, la bravura di chi procede alla cottura sta nel lanciare in aria l'impasto e riprenderlo al volo per farlo rosolare su entrambi i lati.

Le crespelle figurano anche come componente di veri e propri ottimi primi piatti, come le raffinate ed eleganti **scrippelle 'mbusse abruzzesi**. **Originarie del Teramano**, si dice che si tratti di una ri-

cetta inventata casualmente nel 1800 da **Enrico Castorani**, assistente del cuoco degli ufficiali francesi di stanza in Italia, che per errore fece cadere alcune *crêpe*, che stava portando agli ufficiali francesi, in un pentolone di brodo di gallina. Per rimediare al danno e non sprecare cibo prezioso in quei tempi duri, Castorani volle servire ugualmente quella deliziosa combinazione, accolta entusiasticamente. Secondo la ricetta tradizionale, le *scrippelle*, preparate da un impasto di uova, acqua e farina, poi cosparse di parmigiano o pecorino e arrotolate su se stesse, vengono disposte nei piatti dei commensali e bagnate con il brodo saporito e leggero di gallina.

### *Dalla Valle d'Aosta alla Sicilia*

Più corposa la versione delle **crespelle alla valdostana**, dove sono preparate con un composto di uova, latte, farina e burro, e farcite con fette di prosciutto cotto e quadrotti di fontina. Piegate a mezzaluna e poi in 4, si dispongono in una pirofila e, dopo averle cosparse di besciamella, si passano in forno.

Per "precisione gastronomica", va fatto presente che con il nome *crespelle* o *crippelle* **si indicano anche certe frittelle**, dolci o salate, presenti nella cucina di diverse regioni italiane e farcite per lo più con mozzarella e prosciutto.

**A Cosenza**, in Calabria, le crespelle prendono il nome di **cuddrueddri**: ciambelle fritte a base di un impasto di farina e patate lesse. Nella versione salata sono ripiene di acciughe o pomodori secchi, mentre in quella dolce sono spolverizzate esternamente di zucchero e possono essere ripiene di crema di ricotta.

**In Sicilia** le crespelle, chiamate **crispeddi**, sono realizzate in **gustose varianti dolci e salate**. In provincia di Catania, quelle salate sono preparate con farina di grano duro e sono ripiene di acciuga salata o ricotta, mentre in provincia di Ragusa le crespelle sono dolci, insaporite internamente con semi di finocchietto e condite esternamente con zucchero e cannella o zucchero e miele.





# Braciole all'empolese

di Gianni Barresi

Accademico di Empoli

*Come dare nuova vita e masticabilità alla carne avanzata.*

**S**ono le braciole di ieri, quelle dure che, messe nella salsa di pomodoro, diventavano tenere e poi venivano fritte. Forse tutto è nato così, con **il tentativo di rendere di nuovo mangiabili le braciole avanzate**, magari il giorno prima, e con l'auspicio che diventassero più masticabili e morbide. La carne veniva, così, "rifatta", cioè messa nel pomodoro, con l'aggiunta di altri aromi, per migliorarne la masticabilità.

*Molte le ricette per il riuso della carne*

Ci sono molte ricette su come riusare la carne, lo stesso **Pellegrino Artusi** ne dava una decina di varianti. In proposito, i modi più conosciuti, **in Toscana, sono due: le braciole all'empolese e quelle alla livornese**. Le due ricette, in molti casi, si sovrappongono e sono spesso tema di dibattito; però, le ultime non derivano da una ricetta livornese, ma da un insieme di ricette in cui si usano aglio, prezzemolo, capperi e acciughe, e questo in tutta la Toscana era ed è un modo di cucinare "alla livornese". Quelle all'empolese non hanno tutti questi aromi: si usa l'aglio, il pomodoro e qualcuno, nel tempo, ha aggiunto anche i capperi, che non ci vorrebbero. E sempre con il tempo si è persa l'abitudine di unire qualche scorza di limone, che favoriva la digestione e nascondeva un po' l'odore non proprio ottimale della carne. Nei primi anni Cinquanta del 1900, si raccontava che c'erano i giorni indicati per consumare e cucinare certi alimenti e il martedì o il mercoledì erano quelli per il

fritto. Le braciole che avanzavano non si dovevano certo buttare via, anche se in verità non avanzavano spesso. Erano sufficienti un paio di spicchi di aglio, un po' di pomodoro, due scorze di limone ed ecco che diventavano "all'empolese", definizione, questa, piuttosto recente, perché di solito si chiamavano **braciole rifatte**. Quando, ancora nella teglia, si potevano tagliare con un cucchiaino, tanto si erano ammorbidite nel pomodoro, erano pronte.

**Oggi le rivisitazioni della ricetta sono molte** e si creano spesso polemiche e correnti di pensiero. Dopo più di 200 anni da quando si è cominciato a mangiare la carne "rifatta", si è persa o si è voluta perdere la differenza tra braciole all'empolese e alla livornese.

La ricetta familiare qui riportata rappresenta il modo di preparare le braciole, come si usava in genere a Empoli nei primi anni Cinquanta. In molti ritengono di avere la ricetta originale, ma spesso sono fantasie: ciò che è certo è che si tratta di un **piatto di cucina del riuso, dove le braciole diventano un ingrediente e gli aromi aggiunti potevano variare** in base al gusto personale. **Non era un piatto contadino**: la carne non se la potevano permettere tutti, per cui andava mangiata fino all'ultimo boccone e le alternative erano farci le polpette o queste braciole.

*Il piatto derivava dalle osterie per recuperare i numerosi avanzi*

Il termine *braciola* deriva da brace ed è stato usato per la prima volta intorno al 1500. Indica una fetta di carne da cuocere sulla brace con la graticola.

È un po' difficile vedere un piatto come le braciole all'empolese solo nell'ottica della cucina casalinga, anche perché in certi anni, come quelli di inizi 1900, in casa si compravano cose precise, giuste per es-



sere consumate senza lasciare avanzi. Queste braciole, come anche il lesso rifatto con le cipolle, sono più pertinenti, o meglio di derivazione da osterie o locande, dove c'era la necessità di recuperare e riusare gli avanzi, in quanto si preparavano piatti per un certo numero di persone.

## BRACIOLE ALL'EMPOLESE (Ricetta familiare)

**Ingredienti:** 4 braciole sottili, 2 uova, pane grattugiato, 2 cucchiai di passata di pomodoro, 2 spicchi di aglio, scorze di limone, sale, pepe, olio.

**Preparazione:** lavare le braciole e ripulirle dal grasso esterno. Sbattere le uova e immergervi la carne che poi si passa nel pane grattugiato. Mettere abbondante olio in una teglia e, quando è molto caldo, immergere le braciole per farle dorare da entrambe le parti. Facendo attenzione a non bruciare l'olio nella teglia, aggiungere aglio, sale e la passata di pomodoro. Unire le scorze di limone e coprire la carne con un po' di acqua calda. Lasciar cuocere a fuoco medio per circa 20 minuti.



# Il salam d'la duja

di Flavio Dusio

Accademico di Novara

*Un noto insaccato di suino della tradizione contadina piemontese e non solo.*

La parola "duja" in piemontese significa vaso, quindi "salame nel vaso". Il termine deriva dal *dolium* dei Romani (il *pithos* dei Greci), cioè una grande giara generalmente di terracotta. **Il salame viene messo a dimora in vasi invetriati e coperto dal grasso di suino**, ottenuto per colatura a caldo del tessuto adiposo sottocutaneo del maiale (lardo) e viscerale (sugna).

*La procedura per ottenere un prodotto che profuma di aromi*

Per il salume **si usano carni di suino di prima scelta**, quali spalla, coscia, culetto e coppa insieme, **conditi con sale, pepe, aglio e vino rosso**, in genere Barbera, e poi insaccato in budello torto di manzo (intestino crasso di bovino raschiato e vuotato, molto resistente). Alcuni produttori aggiungono all'impasto anche noce moscata e cannella per ottenere un prodotto altamente aromatico. Si procede a **una legatura a mano** dando vita a salumi della lunghezza di circa 15 cm, del diametro di 4 o 5 cm, del peso di circa 300 grammi, lasciati maturare in luogo asciutto per quattro settimane. Dopo la maturazione, sono posti nei vasi (la *duja*) e coperti dallo strutto fuso che, solidificandosi, mantiene morbidi i salami per un lungo periodo, anche più di un anno, conferendo loro **un sapore piccante caratteristico**. Tale sistema di conservazione è nato per



garantire una stagionatura ottimale, anche in luoghi umidi dove potrebbero insorgere muffe.

*Il grasso che l'avvolge consente un invecchiamento prolungato, mantenendolo morbido*

Il grasso che l'avvolge svolge funzione isolante, consentendo un invecchiamento prolungato **in modo che acquisisca la sapidità tipica** dei salumi stagionati, ma mantenendo una consistenza morbida. Per il consumo, occorre rimuovere il grasso, pulirlo con il coltello, togliere la pelle e tagliarlo a fette alquanto spesse, accompagnate, spesso, con purè di patate. **Gli aspetti nutrizionali** riguardano un'ottima fonte di zinco e di cobalamina (vitamina B12), per prevenire "l'anemia perniciosa di Biermer". **Le zone di produzione** sono circoscritte alle province di Novara, Vercelli, Biella e nella vicina Lomellina. Il salame gode di una tutela legislativa, essendo un Prod-

to Agroalimentare Tradizionale del Piemonte (Pat).

Nella Lomellina (in provincia di Pavia), **nel piccolo paese di Olevano** (720 abitanti), si tiene addirittura la **"Sagra del salam d'la duja"** il 15 e 16 di agosto, in occasione della festa di San Rocco. Abbinato al melone, nel periodo estivo in cui si svolge la sagra, **si consuma anche nei risotti e nella frità rugnusa**, la cui ricetta prevede, con il salame sotto grasso, la robiola fresca, parmigiano, basilico, timo e menta, in **una sinfonia di sapori**, con intenso aroma e una **piacevole esaltazione olfattiva**.

**Oggi i vasi in terracotta sono sostituiti da contenitori in vetro** dove sono posti, stratificati, sino a cinquanta salami.

Il consumo contestuale di rucola o insalate miste, olive e capperi garantisce un ottimo apporto nutrizionale in qualunque periodo stagionale. La presenza di potassio nella frutta, d'estate, e negli ortaggi in altre stagioni, contrasta efficacemente il sodio contenuto nel salume, consentendo un moderato consumo anche a coloro che devono mantenere normali i valori pressori.



# Non esitare a gustare i lampascioni

di Angelo Sinisi

Accademico di Bucarest

*Dietro il loro  
gusto amarognolo  
si nasconde il sapore  
della storia della  
tradizione meridionale.*

I lampascioni, piccoli bulbi selvatici appartenenti alla famiglia delle Liliacee, sono uno dei simboli più autentici della cucina tradizionale del Sud Italia. Questo ingrediente, oggi quasi sconosciuto soprattutto tra le giovani

generazioni, era **un tempo onnipresente sulle tavole delle regioni meridionali**. Purtroppo, con l'avvento della modernità e il cambiamento delle abitudini alimentari, i lampascioni sono stati gradualmente dimenticati, lasciando un vuoto non solo gastronomico, ma anche culturale.

*Simili a piccole cipolle,  
hanno un sapore unico*

I lampascioni sono i bulbi del *Muscari comosum*, una pianta spontanea che

crece principalmente nelle aree mediterranee, esteticamente simili a piccole cipolle, hanno un sapore unico: **un mix tra l'amaro e il dolce, con una consistenza carnosa che li rende particolarmente versatili in cucina**. Sono spesso raccolti a mano, scavando nel terreno dove crescono selvatici, anche se negli ultimi anni si è diffusa la loro coltivazione, che richiede comunque pazienza e dedizione, per soddisfare le richieste di mercato.

Essendo piante rustiche e adattabili, crescono bene in terreni poveri e ben drenati; si piantano in autunno, interrando i bulbi a una profondità di circa 10-15





centimetri, e richiedono poche cure: un'irrigazione minima e la rimozione delle erbacce sono sufficienti per garantire la loro crescita. **Il ciclo vegetativo è piuttosto lungo**, e i bulbi possono essere raccolti solo dopo 2-3 anni, quando hanno raggiunto la giusta maturità e il sapore è perfettamente sviluppato.

Dal punto di vista nutrizionale, i lampascioni sono **ricchi di fibre, vitamine** (soprattutto del gruppo B), **sali minerali e composti fenolici dalle proprietà antiossidanti**; inoltre, sono noti per le loro **virtù depurative e digestive**, utilizzati tradizionalmente per favorire la diuresi e regolare il transito intestinale. Tuttavia, il loro sapore amaro può non essere immediatamente gradito da tutti, ma rappresenta uno degli aspetti più autentici di questo alimento.

### *Come si preparano*

**La cucina tradizionale meridionale offre innumerevoli ricette** a base di lampascioni, che possono essere protagonisti di antipasti, insalate, piatti freddi o caldi. **La preparazione di base prevede la pulizia accurata dei bulbi:** vanno rimossi gli strati esterni, quindi

immersi in acqua per alcune ore o anche per una notte intera, al fine di attenuare l'amaro.

Tra le ricette più diffuse troviamo i **lampascioni sott'olio**, ideali come antipasto o contorno. Dopo averli lessati in acqua salata e aceto, vengono scolati, asciugati e conservati in vasetti di vetro con olio extravergine d'oliva, aglio, peperoncino e, a piacere, erbe aromatiche come il rosmarino o l'origano. Questa preparazione **ne esalta il sapore**, rendendoli perfetti da gustare con pane casereccio o come accompagnamento a formaggi stagionati.

Un'altra ricetta tradizionale è quella dei **lampascioni fritti, un piatto semplice ma irresistibile**. Dopo la lessatura, i bulbi vengono schiacciati leggermente per aprirsi come piccoli fiori, quindi fritti in abbondante olio d'oliva fino a doratura. Il risultato è un contorno croccante e saporito, spesso accompagnato da un calice di vino rosso locale.

I lampascioni lessati si prestano anche **alla preparazione di piatti freddi, come l'insalata**, abbinati a patate lesse, olive nere e cipolle fresche. Conditi con olio, limone, sale, pepe e un pizzico di peperoncino, costituiscono un piatto perfetto per le stagioni calde.

Per chi preferisce un piatto caldo, i lam-

**pascioni al forno** sono una scelta eccellente: disposti in una teglia con patate, pomodorini, olio, aglio e spezie, vengono cotti fino a diventare morbidi e dorati. Questo piatto, ricco di sapori mediterranei, rappresenta una perfetta sintesi fra tradizione e semplicità.

### *Un ritorno necessario alla tradizione*

La riscoperta dei lampascioni è fondamentale non solo per preservare un pezzo di storia culinaria del Sud Italia, ma anche **per valorizzare la biodiversità e promuovere un'alimentazione sostenibile**. Portarli sulle nostre tavole significa anche **educare le nuove generazioni** a conoscere e apprezzare il patrimonio gastronomico che rischia di perdersi. È tempo di riportare alla luce questo alimento dimenticato, di riscoprire i sapori autentici della nostra terra e di tramandare il valore delle nostre radici.

La prossima volta che vi capiterà di vedere i lampascioni al mercato o in un menu, non esitate a provarli: dietro il loro gusto amarognolo si nasconde il sapore della storia.



# Ripensare la classificazione dei ristoranti

di **Giorgio Maria Rosica**

Delegato di Singapore-Malaysia-Indonesia

*Uno studio della University of Denver propone un modello utile per mappare l'intero ambito dell'offerta culinaria.*

In Italia, la cucina è amore, la tradizione non va tradita e ogni piatto racconta una storia. Ma se tradizione e innovazione gastronomica sono il nostro orgoglio, possiamo dire altrettanto della classificazione dei nostri ristoranti? Come in Europa, anche negli USA non esiste una classificazione standardizzata e ufficiale per il settore della ristorazione. Tuttavia, **uno studio della University of Denver, Colorado, propone**

**un modello basato sul concetto di consumo utilitaristico ed edonistico**, utile per *mappare e comunicare l'intero spettro dell'offerta culinaria* in modo trasparente e in un linguaggio accessibile. Interessante e diverso. Il modello, che si basa su un *sistema aperto*, propone un quadro interattivo e flessibile e permette di "giocare" con i criteri per personalizzare le valutazioni. In sintesi "non riduce", ma "esprime e valorizza", **permettendo al consumatore di orientarsi in un panorama gastronomico sempre più vasto e competitivo.**

*Obiettivo: la valorizzazione di un patrimonio unico*

Il modello **si articola in quattro categorie**, che rappresentano combinazioni uniche di esperienza culinaria, servizio

e ambiente. Tale approccio segue un *continuum* dal funzionale all'edonistico, permettendo a ciascun ristorante di essere valorizzato per ciò che offre:

■ **Ristoranti funzionali (Utilitarian):** offrono un'esperienza **essenziale e rapida**, focalizzandosi sul cibo come bisogno primario. Rientrano qui *fast food*, pizzerie e self-service.

■ **Ristoranti esperienziali:** uniscono **qualità del cibo, servizio curato e un'atmosfera che arricchisce** l'esperienza sensoriale. Includono osterie, trattorie e ristoranti di *casual dining*.

■ **Ristoranti d'élite (Hedonic):** privilegiano il piacere gastronomico con **piatti creativi e un servizio di alto livello**. L'esperienza gastronomica è un viaggio nei sapori, nell'estetica e nella creatività. Comprendono ristoranti stellati, *fine dining* e gourmet.

■ **Ristoranti di lusso esperienziale:** offrono un'esperienza **culinaria esclusiva**, combinando eccellenza gastronomica, servizio impeccabile e ambienti raffinati che amplificano il piacere edonistico. Sono i ristoranti di lusso e i ristoranti a tema esclusivo.

*La valutazione*

Il modello utilizza **uno scoring dettagliato**, che valuta **25 aspetti** suddivisi tra *funzionalità* (es. rapidità del servizio, rapporto qualità-prezzo) ed *esperienza edonistica* (es. qualità sensoriale, ambiente, originalità). I punteggi, da 1 a 100, posizionano i ristoranti lungo un *continuum*, aiutando i consumatori a orientarsi e i ristoratori a migliorarsi. Ogni aspetto è



valutato da 1 a 4 e il punteggio massimo di 100 indica eccellenza in tutti i 25 aspetti. Le quattro categorie di ristorazione sono identificate da uno *scoring* da 1 a 25 per i ristoranti funzionali, 26-50 per gli esperienziali, 51-75 per i ristoranti d'élite e 76-100 per quella dei ristoranti di lusso esperienziale.

Lo *scoring* non si limita a classificare, ma **permette anche ai consumatori di creare una propria scala di valutazione**, rendendo la scelta del ristorante un'esperienza personalizzata e interattiva.

---

*Un modello utile anche al turismo gastronomico e alle piattaforme online*

---

La cucina italiana è un pilastro dell'attrattività turistica del nostro Paese. Questo modello offre ai visitatori **uno strumento per navigare tra le tante esperienze culinarie**, dallo *street food* alla cucina stellata. È una guida chiara, accessibile e immediata che valorizza l'offerta e potrebbe anche **incoraggiare un turismo più consapevole**, dando visibilità alle piccole realtà locali che puntano sulla qualità e sull'autenticità.

Oggi, i consumatori cercano trasparenza nelle scelte gastronomiche, e la digitalizzazione amplifica tale esigenza. Integrare il modello di *scoring* nelle piattaforme online **potrebbe trasformare le recensioni, rendendole più oggettive e articolate**. Tale strumento aiuterebbe i ristoranti a comunicare il loro impegno verso qualità, sostenibilità e responsabilità sociale, guadagnando un vantaggio competitivo.

---

*L'innovazione nella cucina italiana e la valorizzazione della tradizione*

---

La cucina italiana non è statica, ma in continua evoluzione. Tale modello riesce a valorizzare tanto la tradizione quanto l'innovazione, dimostrando che **non si tratta di scegliere tra passato**



**e futuro, ma di unire entrambe le dimensioni.** Classificare in modo chiaro il panorama gastronomico italiano aiuterebbe a raccontare meglio la nostra

ricchezza culinaria. E chissà: un giorno potremmo dire dopo una cena memorabile, "Quel ristorante? Un buon 60! Te lo raccomando".



# L'importanza di nutrirsi bene

di Antonio Ravidà

Delegato onorario di Palermo Mondello

*Ok alle diete che fanno bene alla salute, e pure a quell'attimo di goduria davanti a una pietanza preparata come si deve.*

**C**resce in Italia e nel mondo l'interesse per il mangiare sano ed equilibrato e sempre più giovani sono attratti dalle materie e dai possibili sbocchi occupazionali proposti dalle facoltà universitarie di scienze biologiche, scienze tecnologiche agro-alimentari, scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana. **Negli ultimi anni la figura del nutrizionista, un po' come quella dello psicologo, ha assunto un ruolo chiave con le sue competenze che, sempre più estese, abbracciano vari campi.**

*Il benessere psicofisico può dipendere anche da una giusta alimentazione*

Buona salute e benessere psicofisico - siamo corpo, mente e spirito - dipendono *in primis* dalle diete **con il giusto apporto calorico** tra carboidrati, proteine, grassi, e **un professionista sa come intervenire** per bilanciare al meglio i macro e i micro nutrienti. A lui si rivolgono lo sportivo, l'adolescente, l'obeso, l'anoressico, il malato per imparare a nutrirsi e quindi a essere in forma, e non solo fisica. Appare utile in proposito menzionare, per esempio, **l'importanza dei probiotici** che, secondo alcuni studi, potrebbero migliorare la salute mentale e, infatti, si parla di **psicobiotici**. Del resto è noto quanto la comunicazione tra intesti-



no e cervello sia strettissima e costante. Chi si occupa di regimi alimentari sa bene, come è stato ampiamente dimostrato, che per contrastare molte patologie croniche e persino i tumori, **il cibo rappresenta un'arma più che efficace** poiché colpisce l'origine della malattia, cioè l'infiammazione e lo stress ossidativo.

Lo stile di vita alimentare in genere, dunque, è fortemente condizionato dalla mente: l'onnivoro, il vegetariano, il vegano, il fruttariano. L'esperto interviene colmando eventuali carenze di vitamine e sali minerali con l'utilizzo di svariati integratori.

Il mio grande amico attore e scrittore **Pino Caruso** diceva: "Il mangiare carne è un omicidio premeditato, il digerirla occultamento di cadavere". E ancora: "Da piccolo facevo la fame. Ora faccio la dieta. Sono cinquant'anni che non mangio". **Silvio Garattini**, l'illustre oncologo fondatore dell'Istituto di ricerche farmacologiche Mario Negri, 96 anni (ne dimostra molti di meno), raccomanda la quotidiana camminata a passo veloce e un'alimentazione moderata che non dia spazio a eccessi, citando i benefici di una buona spremuta di arance a pranzo e di un bel piatto di pasta asciutta la sera.

## *Solo rinunce?*

Rinunce, dunque, e solo rinunce? Dovremmo forse essere fermamente convinti di no perché **uno strappo alla regola, una tantum, giova alla mente e anche al corpo**. Noi italiani abbiamo la fortuna di vivere in un Paese che, come la Francia, vanta un'insuperabile cultura enogastronomica; numerosi chef stellati e non, e tantissime massaie super esperte in materia custodiscono **le preziose ricette delle nonne**, autentiche pagine di storia da riproporre alla lettera o **in versione rivisitata a seconda dei gusti**. La filiera agroalimentare, inoltre, muove sicuramente miliardi oltreché motivazioni più che fondate.

Ok alle diete che fanno bene alla salute e pure a quell'attimo di goduria davanti a una pietanza preparata come si deve nel rispetto della qualità e delle migliori tradizioni, come da sempre l'Accademia raccomanda in tutto il mondo. Se è vero che "siamo quel che mangiamo" è altrettanto vero quanto diceva **Oscar Wilde**: "Ho dei gusti semplicissimi, mi accontento sempre del meglio".



# Il Prosecco alla spina

di **Gabriele Gasparro**

Delegato di Roma

*Distributori londinesi di vino frizzante alla spina, lo chiamano come quello originale Doc.*

**S**iamo secondi solo alla Francia per l'esportazione di vino nel mondo, anche se negli ultimi tempi il mercato del vino sta accusando qualche *performance* negativa. Tuttavia, il successo del nostro Prosecco prosegue. Rimanendo in assoluto il vino Doc italiano più esportato, con un valore complessivo che si avvicina a **1,7 miliardi di euro**. Nello scorso anno ne sono stati venduti circa 756 milioni di ettolitri.

*In Inghilterra, la nostra gloria vinicola ha subito un vero affronto*

In Inghilterra, la popolarità di questa nostra gloria vinicola ha subito un vero affronto. Da qualche tempo **sono apparsi**, in punti vendita londinesi, **distributori di vino Prosecco alla spina, simili a quelli della birra**. Inconcepibile idea per un popolo, come il britannico, che ha sempre valorizzato il vino, pur non coltivando la vite, ma inventando la commercializzazione e la diffusione di grandi vini come il Porto, la nostra Marsala, addirittura prodotta in Sicilia da imprenditori inglesi, e infine il Chianti che nei secoli passati veniva sbarcato sul Tamigi in un molo che era chiamato, appunto, Chianti.



Questo inconcepibile modo di vendere il vino umiliandolo e chiamandolo addirittura Prosecco, quando non lo è, **ha sollecitato il Consorzio di tutela della Doc Prosecco a prendere provvedimenti** in merito, iniziando un'azione informativa per spiegare ai consumatori inglesi, amanti delle bollicine italiane, che **non è corretto usare il termine Prosecco abbinato al consumo di un vino frizzante non venduto in bottiglia**. Ed è così che, nello scorso anno, **nelle metropolitane più frequentate di Londra (ogni giorno tutta l'Underground accoglie in media 3 milioni di passeggeri) sono comparsi ben 800 manifesti**, in particolare **nelle centralissime stazioni** di Waterloo, Westminster, Embankment, Charing Cross.

*Non chiamatelo Prosecco se è un semplice vino frizzante*

**Un'iniziativa pensata per spiegare che la bottiglia è l'unico modo per bere il Prosecco italiano originale** a denominazione. I manifesti a grandi lettere sull'im-

agine del distributore hanno la scritta: *"This is not prosecco. Do not call it prosecco if it is a common effervescent wine."* (Non è Prosecco. Non chiamatelo Prosecco se è un semplice vino frizzante).

**Stefano Zanette**, presidente del Consorzio, ha rilevato l'importanza di questa campagna internazionale: "Difendere il Prosecco non è solo una questione economica, ma anche culturale. Questo vino rappresenta l'eccellenza italiana, frutto di una tradizione vitivinicola centenaria e di un territorio unico. Ogni sorso racchiude il sole delle colline venete e friulane, la passione dei produttori e il rispetto per l'ambiente". L'ufficio tutela del Consorzio lavora quotidianamente in collaborazione con le autorità inglesi per contrastare i fenomeni di usurpazione del marchio e della denominazione del Prosecco.

Con il successo delle nostre eccellenze alimentari "Made in Italy", ogni giorno aumentano le contraffazioni o le false diciture dell'"Italian Sounding" che evocano l'Italia, inducendo ingannevolmente a credere che siano prodotti autentici italiani, quando in realtà di italiano hanno poco o nulla.



# Crudo o cotto?

di **Giampaolo Colavita**

Centro Studi "Franco Marengi"

*Cuocere i cibi rappresenta una mediazione vantaggiosa tra la perdita di qualche nutriente e l'acquisto di gusto, energia e sicurezza.*

**Q**uando Prometeo rubò il fuoco agli dei e lo donò agli uomini, o meglio, quando l'*Homo neanderthalensis* "domesticò" il fuoco, l'umanità fece un gigantesco passo in avanti. Poté **scaldarsi** nei periodi freddi, fare luce nell'oscurità e **tenere lontane le belve, ma rivoluzionò anche la propria alimentazione**, influenzando la sua stessa evoluzione fisica, perché imparò a cuocere i cibi, con conseguenze importanti sull'evoluzione della specie. Infatti, ne //

*Crudo e il cotto, Lévi-Strauss (1908-2009) individua proprio nella cottura del cibo un elemento fondante dell'ordine culturale, il mediatore del **passaggio dallo stadio naturale a quello delle regole sociali della comunità umana.***

*Con la cottura dei cibi l'umanità fece un gigantesco passo in avanti*

La cottura ha aumentato la quantità di cibo, perché sono diventati **commestibili prodotti che crudi non possono essere mangiati**: semi, radici e tuberi, ma soprattutto la carne. Con la cottura si è ridotta la possibilità che i cibi causassero malattie e, anche se **Pasteur** era di là da venire, si era osservato che **il cibo poteva essere più sano**. Poi abbiamo scoperto che il calore uccide i microbi e i parassiti, che sovente sono causa occulta di malattie. La cottura ha ridotto il tempo e l'energia necessari alla masticazione e alla digestione, con **modificazioni morfologiche anche della dentatura**. Inoltre, poiché gli alimenti

cotti consentono una maggiore biodisponibilità di nutrienti, è **aumentata l'energia ricavata dal cibo**, migliorando lo sviluppo corporeo e la forza fisica. Con la possibilità di cuocere i cibi si è sviluppata la pratica di *cocinare* o *coquinare*, che significa proprio preparare e cuocere il cibo. Essa ha reso **le pietanze più appetibili**, sovente con l'aiuto di condimenti. Il calore, soprattutto se veicolato attraverso l'acqua o l'olio, penetra più velocemente e uniformemente negli alimenti e consente anche di estrarre nutrienti e sostanze aromatiche, nonché di formare nuovi composti, spesso molto apprezzati dal nostro palato. Pensiamo al pomodoro (*solanum lycopersicum*), che dopo una lunga diffidenza da parte del Vecchio Continente, nel XIX secolo ha conquistato un posto rilevante nell'agricoltura e nella cucina italiana, come ingrediente indispensabile per condire la pasta e non solo.

*Il calore permette al pomodoro di liberare un formidabile antiossidante*

Nei tempi andati, la passata di pomodoro era essiccata al sole, salata e "conservata" in recipienti di terracotta, per poi essere ricostituita in acqua calda al momento dell'uso. In tempi più recenti, barattoli e bottiglie di vetro, a chiusura ermetica, hanno permesso la produzione domestica della "conserva di pomodoro" mediante la bollitura a bagnomaria. Del pomodoro e della conserva apprezziamo il colore, il profumo, la capacità di esaltare il sapore della pasta o della carne. Tuttavia, mentre la passata di pomodoro bolle a bagnomaria, o come da tradizione, borbotta per ore nella pentola per il sugo, il calore permette la li-





berazione del **licopene**, un formidabile antiossidante particolarmente abbondante proprio nel pomodoro. Si trova racchiuso nelle cellule dei tessuti vegetali, per cui nel pomodoro fresco è scarsamente biodisponibile, invece, con la cottura, le cellule si rompono e liberano questo benefico antiossidante. Inoltre, essendo liposolubile, il nostro organismo lo assorbe ancor più se il sugo viene condito con olio extravergine di oliva. Contrastando i radicali liberi, il licopene può esercitare una potente azione, proteggendo le nostre cellule dai danni ossidativi; svolge anche un'azione protettiva contro alcuni tumori, in particolare dell'apparato digerente e di quello prostatico, nonché nelle **malattie cardiovascolari**.

Come già detto, la cottura ha permesso di rendere più commestibili, più sicure e saporite le carni, consentendo, soprattutto in tempi di ristrettezze, di valorizzare al meglio parti di minore pregio, o non utilizzabili a scopo alimentare. Il muscolo, che poi diventerà carne, in seguito al processo di frollatura, è costituito da tanti fasci tenuti insieme da una guaina di tessuto connettivo, composto da due proteine, il collagene e l'elastina, che si trovano anche nella pelle, nelle cartilagini, nelle ossa e nelle aponeurosi. **Il collagene** è il più abbondante e, a differenza dell'elastina, è solubile in acqua. A temperature superiori ai 65-70 °C e **con tempi di cottura piuttosto lunghi**

**si scioglie, rendendo tenera e succulenta la carne**. Esso ha la proprietà di emulsionare acqua e grasso, formando un "sughetto" cremoso e saporito, che raffreddandosi gelifica. Inoltre, quando mastichiamo la carne, la gelatina presente tra i fasci muscolari funge da **lubrificante naturale** e, fondendo intorno ai 35 °C, **"si scioglie in bocca"**.

### *I pro e i contro nella cottura della carne*

Torniamo alla nostra tradizione, che in gran parte nasce dal "fare di necessità virtù", e **prendiamo il bollito**. Nato come piatto di recupero, ha conquistato denominazioni blasonate quali il "gran bollito risorgimentale piemontese" e il "gran bollito alla bolognese", ma possiamo dire che ogni regione ha il suo bollito. Se al Nord i tagli di carne sono prevalentemente di bovino, al Sud qualche volta l'ovino, ma per lo più è il maiale di cui "non si butta niente", che si "offre" per prepararlo. Infatti, **per il bollito di maiale** si utilizzano le orecchie, la coda, le cotiche e soprattutto i piedi, che contengono pochissimo tessuto muscolare, ma soprattutto cotica, osso, cartilagine, tessuto connettivo e grasso, con un valore calorico di poco più di 200 kilocalorie per 100 g. Data la loro composizione, è necessaria **una cottura lenta e**

**prolungata**, in umido o bollito; il connettivo delle cartilagini e della cotica si scioglie e, amalgamandosi con il sugo dei fagioli, dà sapidità e succulenza, oltre al piacere di rosicchiare il "tenerone" delle cartilagini.

**Secondo i sostenitori del "crudo", con la cottura la carne si impoverirebbe di nutrienti**, principalmente sali minerali, peptidi solubili e vitamine, alcune inattivate dal calore, altre che si perdono nel liquido di cottura. Va detto che **tale perdita non è poi così rilevante** (10-30%). Infatti, con le attuali disponibilità alimentari, spesso superiori ai fabbisogni, è difficile che si abbiano stati carenziali, anzi, sovente si hanno eccessi, soprattutto se si assumono integratori. In ogni caso, queste vitamine sono prodotte anche dal nostro microbiota intestinale. Insomma, una buona cottura dei cibi rappresenta una mediazione vantaggiosa tra la perdita di qualche nutriente e l'acquisto di gusto, energia e sicurezza. E proprio la sicurezza è un elemento culturale che tradizionalmente connota la cucina degli italiani, i quali hanno sempre ritenuto che "una buona cottura" sia salutare. È ben noto che temperature di 70-75 °C per alcuni minuti, al cuore del prodotto, sono **in grado di inattivare gran parte dei parassiti, virus e batteri pericolosi**. La cucina e i nostri costumi alimentari sono quindi fortemente connotati dalla cultura della sicurezza alimentare e concorrono efficacemente alla tutela della salute.



# Vino rosso e salute, luci e ombre

di **Matteo Pillitteri e Sergio Passalacqua**

*Accademici di Sciacca*

*A oggi non esistono prove scientifiche che un consumo moderato di vino, in particolare rosso, possa avere effetti benefici.*

Il vino è una delle bevande più antiche e celebrate al mondo, con una storia che si intreccia profondamente con la cultura e persino con la religione e la medicina.

Il settore enologico è sicuramente una parte importante della nostra economia, sia per quello che riguarda l'indotto interno, sia quello dell'export.

Negli ultimi decenni, il dibattito sui potenziali benefici del vino, in particolare quello rosso, ha catturato l'attenzione di scienziati, medici e consumatori. La Dieta Mediterranea è stato il primo modello alimentare a essere riconosciuto dall'Unesco quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità, per il suo valore

storico, culturale e benefico sulla salute dell'uomo. Ma la Dieta Mediterranea non può esimersi dal riconoscere come positiva un'assunzione moderata e quotidiana di vino durante i pasti.

---

*Il vino è la bevanda storica del bacino del Mediterraneo*

---

Il vino è infatti la bevanda storica del bacino del Mediterraneo. Quantità moderate di alcol sono caratteristiche del modello alimentare mediterraneo, il cui effetto sulla longevità è stato ampiamente studiato. Nello specifico, l'alcol, nei





paesi del Mediterraneo, viene **consumato soprattutto durante i pasti** e principalmente sottoforma di vino, il cosiddetto *pattern* mediterraneo.

**Dire del vino significa percorrere la storia dell'umanità**, tanto connessi sono i rispettivi destini. **I ritrovamenti archeologici** ne datano le prime tracce a oltre 6 mila anni fa. **Omero**, nell'*Odissea*, narra di come Ulisse riuscisse a far addormentare il Ciclope facendogli bere del vino. **Nella cultura greca**, esso era consumato durante i riti in onore di Dioniso allo scopo di dilatare i confini della coscienza e della conoscenza ed entrare così in diretto contatto con la divinità.

**Nella cultura latina**, anche se gradualmente si attenuano le implicazioni trascendenti, il consumo del vino puro (*merum* - termine ancora oggi in uso in alcune realtà dialettali del Meridione d'Italia) era riservato soltanto agli iniziati mentre nell'uso comune, durante i banchetti, un *magister bibendum* ne stabiliva le percentuali di diluizione con acqua, miele, resine. Era vietato il consumo alle donne. Non casualmente, tanto ne era diffuso e importante il consumo, divenne, **insieme al pane, uno dei simboli della nuova religione** che andò affermandosi in quel periodo.

Non è improprio parlare del vino come vero e proprio alimento e non come semplice bevanda. **Nel Medioevo il consumo veniva talora prescritto ai monaci come corroborante** o addirittura come ricostituente dopo una malattia debilitante, pur nella **costante attenzione a non scendere nell'ebbrezza**, considerata una deviazione dai corretti principi morali.

Il vino di cui si è sin qui parlato era quasi

certamente un vino rosso, non essendo allora conosciute le più sofisticate tecniche di vinificazione necessarie per ottenere un vino bianco durevole.

### *Il dibattito sui possibili effetti benefici*

Ai nostri giorni **il consumo del vino**, e in particolare del rosso, **sta conoscendo una flessione sia per ragioni legate allo stile di vita**, sia, come dicevamo, anche per motivi legati a un dibattito che si è acceso **sui suoi effetti per la salute**.

Nel recente passato, si era diffuso il concetto che un consumo moderato di vino rosso avesse effetti benefici, in particolare per quanto riguarda la salute cardiovascolare ma, nonostante ciò, non si giustifica un consumo eccessivo.

Quale sostanza renderebbe il vino rosso così speciale? I benefici cardiovascolari favorevoli potrebbero essere principalmente attribuibili agli effetti combinati, additivi o forse sinergici, di diversi componenti del vino e, fra questi, **il resveratrolo, un antiossidante presente nella buccia dell'uva**.

Diversi studi suggeriscono che il resveratrolo possa avere effetti positivi sul sistema cardiovascolare, contribuendo a ridurre l'infiammazione, ad abbassare il colesterolo LDL, il cosiddetto "colesterolo cattivo", e a migliorare la funzione endoteliale delle arterie. Tuttavia, va detto che le quantità di resveratrolo presenti nel vino sono relativamente basse (tra i 2 e i 15 mg/l), e che per ottenere una dose terapeutica significativa si dovrebbe con-

sumare una quantità di vino ben al di sopra di quella considerata moderata e sicura (6,5 litri).

**L'interesse sugli effetti benefici del vino rosso nasce intorno agli anni Ottanta**, quando uno scienziato dell'università di Bordeaux, **Serge Renaud**, osservò come i francesi mostrassero una scarsa incidenza di malattie cardiovascolari nonostante un apporto dietetico relativamente elevato di grassi saturi, con un contestuale consumo di vino rosso. Il passo successivo fu cercare le molecole miracolose, individuandole nei flavonoidi e, soprattutto, nel resveratrolo, anche se in letteratura ci sono dati contrastanti sull'efficacia del resveratrolo se assunto come integratore.

I ricercatori francesi, per cercare di dare un nome a effetto per un fenomeno che avevano osservato, coniarono la famosa espressione "the French paradox" (il Paradosso Francese). Le vendite di vino rosso in quegli anni decollarono e il paradosso diventò famoso in tutto il mondo. **A oggi non esistono prove scientificamente fondate** che un consumo moderato di vino, in particolare di **vino rosso**, **possa avere effetti benefici**, in particolare per quanto riguarda la salute cardiovascolare.

### *Il messaggio chiave è l'equilibrio e la moderazione*

È bene ribadire, in generale, che **non esiste una quantità minima raccomandata**; il vino va **consumato responsabilmente** e, in presenza di malattie importanti, può essere consigliato astenersene.

Il messaggio chiave è equilibrio e moderazione; godersi il vino in modo consapevole e responsabile, riconoscendo tanto i suoi potenziali benefici quanto i suoi limiti in termini di salute.

Per coloro che già apprezzano un bicchiere di vino come parte di un pasto equilibrato e di uno stile di vita sano, è rassicurante sapere che tale abitudine può avere alcuni effetti positivi. Se si sceglie di bere vino, bisogna farlo a ragion veduta, senza attribuirgli virtù mitologiche che la scienza, oggi, non avvalora.





Società Filologica Friulana,  
Udine 2024, pp. 255  
€ 20,00



## Gustâ Gurizan

*Storie e ricette di piatti goriziani*

di **Roberto Zottar**

I Goriziano è storicamente un crocevia di diverse culture: latina, veneta, mitteleuropea e dell'intero impero asburgico, ebraica, e tale posizione ha determinato e influenzato l'evoluzione di un patrimonio gastronomico proprio. Anche nel Goriziano, purtroppo, si deve oggi fare i conti con la crescente tendenza a cucinare sempre di meno e a rivolgersi sempre di più a preparazioni che soddisfino il gusto ma siano già pronte, o quasi, sacrificando la salubrità alla comodità, ma pagando lo scotto di aumentare il consumo di alimenti iper-manipolati. Roberto Zottar ci propone questa raccolta di "storie e ricette" per promuovere, anche attraverso la curiosità, la riscoperta di preparazioni culina-

rie tradizionali e il desiderio di tornare in cucina, alla ricerca di soddisfazioni sensoriali divenute inusuali. L'elencazione delle ricette, dalla nomenclatura plurilinguistico-dialettale, segue l'ordine del menu tradizionale dall'antipasto al dolce, ma la caratteristica che rende quest'opera interessante e di piacevole lettura, oltre che diversa dai classici ricettari di cui abbonda l'attuale letteratura culinaria, è la presenza dei commenti storico-sociali che accompagna la descrizione della tecnica di preparazione dei piatti, contribuendo alla sua piacevolezza. Tutto questo in omaggio al principio della plurisensorialità che sta alla base delle nostre esperienze gastronomiche.

Morellini Editore,  
Milano 2024, pp. 80  
€ 25,00



## A tavola con il cioccolato

*Un po' dolce un po' salato*

di **Gloria Brolatti**

24 lettori (il limite manzoniano dei 25 è invalicabile!) di questa rubrica avranno forse notato la riluttanza del recensore a segnalare i ricettari, se non integrati in un più ampio contesto storico e culturale. Nonostante le apparenze, l'opera di Gloria Brolatti, con la collaborazione di Marilena Bergamaschi, non fa eccezione a questa regola. Innanzitutto per l'originalità di presentare una serie di oltre trenta ricette contenenti il "cibo degli dei" e ordinate secondo il canone di un classico menu, dall'antipasto al dolce. Fra i piatti proposti troviamo l'insalata orientale e cioccolato bianco, il riso alla zucca con cioccolato, le tagliatelle al cacao con noci e speck, il coniglio in salsa di cioccolato, gli ossibuchi con tagliolini al cacao,

la crostata al cioccolato, caprino e pistacchi e la pizza dolce al cioccolato. In secondo luogo, i proventi derivanti dalla vendita del volume saranno devoluti interamente alla Fondazione Operation Smile Italia ETS, una ONLUS nata nel 1982 con l'intento di restituire il sorriso a bambini e adulti nati in Paesi a basso e medio reddito e operati per malformazioni cranio-maxillo-facciali congenite. Operation smile ha oltre 30 centri di cura in 20 Paesi del mondo, fra cui quello di Milano, aperto nel 2023, e si avvale della collaborazione di oltre 6000 volontari, di cui 100 italiani. Un matrimonio fra gastronomia e solidarietà, particolarmente significativo in tempi in cui a entrambe non viene dedicata l'attenzione che meriterebbero.



### Piemonte

#### BIELLA

### A concerto e a cena con Puccini

*La serata ha accostato le melodie delle opere del Maestro ai piatti di cucina che amava di più.*



La Delegazione ha dedicato la cena degli auguri a Giacomo Puccini, nel centenario della sua morte. La serata ha accostato le soavi melodie delle opere del Maestro ai piatti di cucina che amava di più, alcuni dei quali addirittura da lui creati. Il convivio si è svolto a Palazzo Gromo Losa, nel borgo medievale cittadino, preceduto da un applaudito concerto in collaborazione con la Fondazione Accademia Perosi, dove la soprano biellese Francesca Faudella e il maestro Leonardo Nicassio, al pianoforte, hanno eseguito alcune tra le più celebri arie tratte dalle opere pucciniane. La cena a seguire si è basata su un menu studiato dalla Simposiarca Luisa Benedetti, ispirato

a documenti e ricette dello stesso Puccini ed elaborato con maestria dallo chef Ivan Ramella. Partendo dalle passioni culinarie del musicista lucchese, gli Accademici hanno gustato aringhe e ravanelli trasformate in un'appetitosa mousse, mentre l'amore per le battute di caccia ha ispirato una deliziosa terrina di fagiano e un superlativo risotto alla folaga. Per dessert, il pan Puccini, torta inventata a suo tempo da un pasticciere del luogo per utilizzare l'abbondante produzione di fichi del Maestro. Folta la presenza degli Accademici con gradito ospite il Delegato di Asti Massimo Malfa. Ottima serata, degna conclusione di un anno accademico ricco e variegato. (Marialuisa Bertotto)

### CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2025

#### FEBBRAIO

28 febbraio - **Brescia**  
Convegno "La cucina borghese della Belle Époque con Puccini e la sua musica"

#### MARZO

20 marzo - **Verona**  
Convegno "Così... per Gioco - Giorgio Gioco, un cuoco che ha voluto bene alla sua città"

25 marzo - **Svizzera Italiana**  
Quarantennale della Delegazione

#### VERCELLI

### Giovani leve in cucina

*I ragazzi dell'Alberghiero interpretano il menu natalizio.*

Il convivio degli auguri all'Istituto Alberghiero di Trino è stato l'occasione per accogliere, alla presenza di Piero Spaini, CT Piemonte Est, due nuovi Accademici: Sandro Griva e Mauro Tos. "Siamo felici di entrare a far parte di questa Istituzione culturale" - hanno affermato - "In un momento in cui si è sempre più social, è bello riscoprire la convivialità ed è importante preservare la storia e la tradizione della nostra cucina". A fare gli onori di casa la Delegata Paola Bernascone Cappi: "Gli Istituti alberghieri sono molto importanti per il mondo enogastronomico italiano, realtà in cui si formano i cuochi del futuro e non solo, ma anche tutte le altre figure professionali legate al mondo dell'enogastronomia e dell'accoglienza". La dirigente dell'IPSEOA "Sergio Ronco" di Trino, Cinzia Ferrara, ha aggiunto: "Appuntamenti come questi sono molto importanti per la crescita dei

ragazzi, che si abituanano così ad avere dimestichezza con i diversi servizi. Siamo attenti alla cultura del territorio". Presente alla serata anche il Sindaco di Trino, Daniele Pane: "L'alberghiero è il fiore all'occhiello della nostra città, un vanto per il nostro territorio. Qui crescono giovani leve che porteranno al di fuori del territorio le nostre eccellenze e tradizioni". I ragazzi dell'alberghiero hanno interpretato al meglio il menu proponendo una *tartrà* piemontese con vellutata di peperoni e leggera bagna cauda; tagliolini ai "trenta tuorli" con porcini trifolati e petali di tartufo; petto d'anatra al ribes con cipolle boretane glassate e sablé con pera all'arancia, crema al mascarpone e ganache al cioccolato. Il brindisi finale è stato affidato alle note di Giuseppe Verdi e alla voce del soprano vercellese di fama internazionale Simona Zambruno, ospite della serata. (Raffaella Lanza)

### Lombardia

#### MILANO

### Cena degli auguri in un raffinato club privato

*Un menu all'insegna della cucina lombarda di casa.*

Le premesse per festeggiare il Natale c'erano tutte: una sala raffinata, tovaglie immacolate con fiori e candele, e un menu all'insegna della cucina lombarda di casa. Le varie por-

tate sono state improntate alla più stretta osservanza della gastronomia della regione, ma con una novità, suggerita dal Delegato Dino Betti van der Noot che ha condotto la serata da perfetto



padrone di casa. Dopo gli *agnoli* mantovani in brodo, richiestissimi dai commensali, il secondo piatto, infatti, non è stato la tradizionale e prevedibile tacchinella arrosto o la faraona ripiena, ma una pietanza di origine belga secondo la ricetta della famiglia van der Noot: la *carbonade flamande* accompagnata da un soffice e spumoso purè di patate. Lo chef Manuel Poli ha scelto un taglio di carne di manzo piuttosto magra, cotta per oltre tre ore nella birra (scura e forte, belga d'abbazia) con cipolla appassita e caramellata con un cucchiaino di zucchero di canna; e per finire amalgamando

il sugo con panna densa. Il risultato è stato ottimo. Un unico vino ha accompagnato, a tavola, tutte le portate, mentre con il Barolo Chinato, secondo antica ricetta di casa Cocchi, si è brindato al momento del dessert: il mitico panettone classico milanese Baj secondo la ricetta del 1887, servito con una golosa crema al mascarpone, frutta secca e morbidi datteri. Serata riuscitissima, presenze al gran completo nella confortevole ed elegante sala di un club privato; applausi alla brigata di cucina e al servizio di tavola, inappuntabile e realizzato da giovani molto attenti e premurosi. (Paola Ricas)

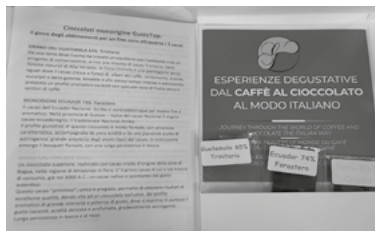
### Veneto

#### COLLI EUGANEI-BASSO PADOVANO

## Il cioccolato: varietà monorigine e abbinamenti

*Incontro per degustare vari cioccolati associati a un distillato e al tè.*

**L**a Delegazione, in occasione della tradizionale cena degli auguri, ha organizzato un incontro sul tema "Il cioccolato: le varietà monorigine e gli abbinamenti con il tè e i distillati". Il relatore della serata, Giuseppe Rossetto, nel suo laboratorio artigianale "Gusto Top" di Montegrotto Terme, si occupa di tutta la filiera del caffè, dall'importazione, alla torrefazione, fino alla tostatura, nonché della lavorazione di cioccolati secondo la tradizione artigianale, partendo dalle varietà monorigine di cacao. Di questi ultimi sono state illustrate le qualità organolettiche e le caratteristiche dei vari cru in un percorso che ha condotto gli Accademici attraverso le diverse sfumature sensoriali con l'aiuto di un vero e proprio kit di degustazione,



realizzato espressamente per la Delegazione. In un interessante e curioso gioco degli abbinamenti attraverso tutti i cinque sensi, gli Accademici hanno potuto sperimentare direttamente le associazioni dei vari cioccolati con un distillato (Grappa Nardini ottenuta da vinaccia di bacca rossa con 7 anni di affinamento) e l'inedito accompagnamento con il tè, adatto a chi non ama i super alcolici. La cena, organizzata dal Simposiarca Sergio Bertasi nel ristorante "Casa Liviangior" di Montegrotto, ha visto protagonista un menu

### Trentino - Alto Adige

#### BRESSANONE

## Diploma di Cucina Eccellente

*A Oskar Messner, titolare del ristorante "Pitzock", per la continua ricerca di materie prime locali e la valorizzazione di prodotti di nicchia.*



**Q**uando si ha la fortuna di incontrare un ristorante come il "Pitzock", ai piedi delle Dolomiti di Funes, ci si rende subito conto di essere davanti a qualcosa di speciale. Quindi, la Delegazione lo ha tenuto d'occhio visitandolo quattro volte, constatando ogni volta un miglioramento, fino a decidere di consegnare il primo Diploma di Cucina Eccellente a Oskar Messner, proprietario, cuoco e *deus ex-machina* del locale. Oskar è un personaggio attorno al quale ruota una buona fetta dell'economia della Val di Funes, se si esclude il turismo: la sua continua ricerca di materie prime locali lo ha portato a scoprire e valorizzare prodotti di nicchia che grazie a lui riescono poi a reggersi da soli sulle proprie gambe. Così, una razza ovina e una bovina in via di abbandono (la "pecora dagli occhiali" - *Villnösser Brillenschaf* - e il "manzo

delle Odle" - *Geislerrind*), per merito dei suoi piatti, sono ora ricercati allevamenti - ma è solo uno dei tanti esempi che Oskar racconta personalmente durante la presentazione delle portate. La tenace ricerca di microproduzioni di qualità in una realtà di montagna, con tutte le difficoltà che ne conseguono, fornisce un'eccellente materia prima che il cuoco trasforma con tecnica sicura e in continua evoluzione (grazie anche all'interrelazione con istituzioni e illuminati colleghi italiani ed europei) e compone con il suo talento. Il risultato è esaltante: le peculiari caratteristiche delle pietanze si fondono in quella che si potrebbe definire un'esperienza culturale gastronomica olistica. La consegna del Diploma è stata accolta con entusiasmo e gratitudine dal cuoco, che ha ricevuto così un ulteriore premio alla sua meritoria attività.

di pesce reinterpretato con l'uso di ingredienti locali e di stagione dallo chef Andrea Lepriero, nella

sala riservata agli Accademici e decorata per il Natale dalla moglie Adina. (Susanna Tagliapietra)

## Emilia Romagna

### BOLOGNA-SAN LUCA

## Consegna del premio “Giovanni Nuvoletti”

*La “Società di Mutuo Soccorso tra Salsamentari di Bologna 1876” tutela il patrimonio gastronomico del territorio.*

**L**a cena degli auguri della Delegazione si è tenuta presso il Circolo della Caccia. Nel corso della serata, è stato consegnato il premio “Giovanni Nuvoletti” alla “Società di Mutuo Soccorso tra Salsamentari di Bologna 1876” nella persona del Presidente Davide Simoni.

La “Società di Mutuo Soccorso tra Salsamentari di Bologna 1876” è una delle più antiche associazioni d'Italia e ha lo scopo di promuovere e tutelare lo straordinario patrimonio gastronomico del territorio emiliano-romagnolo, a partire dai suoi pregiati salumi. Ne fanno parte negozianti, salumieri, allevatori, casari, affinatori di formaggio, ma anche gourmand e appassionati che hanno a cuore i sapori della tradizione.



L'impegno dell'associazione trova oggi la sua massima espressione nel “Tagliere dei Salsamentari De.Co.”, bollino di garanzia riconosciuto alle attività di ristorazione che offrono ai loro clienti i migliori salumi, formaggi, panificati e prodotti di gastronomia del territorio. Le origini dell'associazione risalgono alla Compagnia dei Salari del XIII secolo, ma è stata rifondata nel 1876 come Società di Mutuo Soccorso per offrire sostegno economico ai lavoratori del settore dei salumi. (Atos Cavazza)

## Marche

### FERMO

## Celebrazione del ventennale

*Due giorni di festa e il convegno su “La cultura gastronomica nel Fermano: conoscenza e identità”.*

**A** Porto San Giorgio, dove nel 2004 era stata fondata, la Delegazione ha organizzato due giornate di festeggiamenti per il proprio ventennale. L'evento si è avvalso della

collaborazione dell'Amministrazione Comunale e della Pro Loco di Porto San Giorgio e del patrocinio della Provincia, del Comune e di Confindustria di Fermo. Sono stati coinvolti anche gli stu-

## Toscana

### SIENA

## La tavola dei colori

*In cucina, come nell'arte, il colore diviene linguaggio.*

**L'**arte contemporanea apre le attività del 2025 della Delegazione nel ristorante più antico della città, “Tre Cristi”. La Simposiarca Beatrice Bargagli Stoffi, con una relazione dal titolo “La tavola dei colori”, è stata affiancata da Carlo Pizzichini, importante artista senese dalla straordinaria apertura internazionale: pittore, ceramista e curatore di mostre, Docente di Pittura all'Accademia di Brera, membro Ordinario della Classe di Pittura dell'Accademia delle Arti del Disegno di Firenze e molto altro che, per l'occasione, ha allestito una pregevole mostra di bellissime ceramiche variopinte. Nell'interessante riunione conviviale, partendo da un cenno sulla neurogastronomia, si è parlato della relazione che c'è tra i colori

degli alimenti e i meccanismi degli stimoli sensoriali del nostro cervello, che reagisce non solo alla vista del cibo ma anche ai colori delle stoviglie, che hanno la capacità di esaltare le pietanze. Le suggestioni evocate dalle cromie provano che in cucina, come nell'arte, il colore diviene linguaggio.

L'artista, dopo una interessantissima descrizione dei colori e dei meccanismi percettivi, ha parlato dei colori della città di Siena che, con le bandiere delle sue contrade, detiene e vive il più bello degli spettri cromatici, che la animano durante l'anno.

La tavola dei colori ha dato impulso ad approfondire con un convegno il rapporto tra arte, cibo, scienza, colori, composizione, tradizione culinaria e storia dell'arte.



denti del V anno di grafica del locale Liceo Artistico, guidati dalla dirigente Cristina Corradini, nell'ideazione del manifesto pubblicitario e della cartolina celebrativa del ventennale.

Il primo giorno, presso villa Bonaparte, la Delegazione ha mostrato, a un folto pubblico, le aziende e i prodotti selezionati negli ultimi anni come eccellenze del territo-

rio e delle sue tradizioni. Il taglio del nastro, da parte del Sindaco di Porto San Giorgio e del Delegato Fabio Torresi, è avvenuto alla presenza di numerose autorità e rappresentanti del territorio e, per l'Accademia, del Segretario del CdP Ugo Serra, del CT Sicilia orientale Vittorio Sartorio, dei Delegati di Enna, di Gela, di Campobasso, oltre a vari Accademici di



altre Delegazioni, i quali hanno partecipato anche alla cena a base dei prodotti in mostra, elaborata dalla "Top Catering" e tenutasi nei saloni delle feste.

La giornata successiva si è aperta presso il Teatro Comunale di Porto San Giorgio con il convegno "La cultura gastronomica nel Fermo: conoscenza e identità".

Dopo il benvenuto del Delegato, si sono succeduti i saluti istituzionali del Sindaco di Porto San Giorgio Valerio Vesprini, del Presidente della Provincia Michele Ortenzi, del Sindaco di Fermo Paolo Calcinaro, del Presidente di Confindustria Fermo Fabrizio Luciani e del CT e Consulente Sandro Marani, per poi dare il via al convegno, moderato dall'Accademico Leonardo Seghetti, Ambasciatore

della Cucina Italiana nel mondo. Le relazioni sono state tenute dai personaggi insigniti negli anni del premio "Nuvoletti": Lando Siliquini, Roberto Ferretti, Luigi Rossi, Carlo Verducci e Giovanni Martinelli. Dopo il ritorno a Villa Bonaparte per l'apposizione, sulle cartoline, dell'annullo postale espressamente dedicato, l'evento si è chiuso con una pregevole riunione conviviale con un menu di pesce rielaborato su quello della cena di fondazione.

All'Accademico Andrea Recchioni è stato conferito il diploma per i 35 anni di appartenenza al sodalizio e una targa commemorativa della fondazione è stata consegnata a Gianni Lamponi patron della "Top Catering". (Fabio Torresi)

### Abruzzo



### Profumo di bosco

*Breve storia della castagna, protagonista del menu.*

Il ristorante "Modè", in località Scerne di Pineto, propone dal 2022 una cucina semplice e schietta, presentando menu quotidiani anche ai lavoratori della vicina zona industriale. La Delegazione ha voluto aprire una finestra su questo versante della ristorazione contemporanea, nella quale convivono piccoli locali, tradizionali o innovativi, che cercano di mantenere un legame con il territorio e la gastronomia locale. Il ristorante, con annesso bar, è piccolo e arredato con gusto semplice e moderno, che

potremmo definire minimalista e piacevole. Le portate sono state ispirate alla castagna, frutto di stagione del bosco e sapientemente scelto dalla Simposiarca Giuseppina Vignati. La relazione di Elisabetta Modestini ha tracciato una breve storia di questo alimento, del quale l'Abruzzo è stato per lungo tempo uno dei maggiori produttori nazionali. Ne ha messo in luce la funzione di alimento "povero", così definito perché destinato a sfamare le fasce più disagiate delle popolazioni, soprattutto montane, ma ricco,

### MACERATA

### Evento dedicato alle paccucce

*Spicchi di mela rosa essiccati e conservati ricoperti di mosto o vino cotto: un'eccellenza De.Co. del territorio.*

La Delegazione si è riunita a Colmurano per un evento dedicato alle *paccucce*, spicchi di mela rosa dei Sibillini, essiccati al sole o al forno e conservati in barattoli di vetro ricoperti di mosto o vino cotto. Questo modo di conservare le mele deriva da una vecchia consuetudine degli abitanti di Colmurano chiamati appunto "paccuccià".

Le *paccucce* hanno origini molto antiche e vengono prodotte solo nel territorio di Colmurano. Oggi, purtroppo, non sono molto conosciute, e per dare risalto a questa eccellenza la Simposiarca Mara Gasparri ha organizzato l'incontro accademico nel corso del quale la Presidente della locale associazione, Monica Erodiate, insieme al Vice Presidente e fondatore Emilio Seri, hanno relazionato sulla preparazione e la storia delle *paccucce*, che hanno ottenuto la denominazione comunale (De.Co.). La preparazione del pranzo, in cui sia nell'antipasto, sia nel secondo e nel dolce vi

era la presenza di quelle mele rosa, è stata accurata e le pietenze hanno raccolto l'apprezzamento dei commensali. Purtroppo la cottura delle costine di maiale a bassa temperatura ha destato qualche perplessità. Eccellente il dolce al formaggio e la polenta con farina di mais ottofile. La Delegazione continua la sua ricerca e promozione di alimenti autentici che rappresentano l'identità del territorio. La storia delle *paccucce* è un esempio di come la tradizione possa essere un punto di partenza per nuove opportunità.

(Pierpaolo Simonelli Paccacerqua)



invece, di proprietà nutrizionali e presente in moltissimi piatti della regione, come la zuppa di ceci e castagne. Gli Accademici hanno gradito i piatti realizzati dalla brigata di cucina e serviti a tavola

con cortesia e cura. Al termine, il Delegato Antonio Moscianese Santori ha salutato i commensali e ricordato i prossimi impegni della Delegazione. (Aurelio Menozzi)

## **SULMONA**

### **Natale a Sulmona**

*Illustrate le antiche tradizioni natalizie abruzzesi.*

**L**a riunione conviviale degli auguri si è svolta presso il ristorante "Mercato Pratola Centrale". Nel corso della serata, l'Accademico Riccardo Pagliaro ha illustrato le antiche tradizioni natalizie abruzzesi. Un tempo, ci si preparava al Natale dalla festa dell'Immacolata: in chiesa con la novena, nelle case con l'allestimento del presepe, con la preparazione dei "ceci ripieni" e degli "scarponi", questi ultimi cotti nei forni di quartiere oggi scomparsi. Nelle strade si sentiva il suono di zampogne e ciaramelle. Il 23 dicembre si celebravano tradizioni come la "Squilla", riprodotta da Monicelli nel film *Parenti ser-penti*. La Vigilia iniziava con il digiuno e la sera, dopo il suono delle campane che intonavano l'Ave Maria, il capofamiglia metteva il "ciocco" nel camino per riscaldare simbolicamente Gesù. I resti del ciocco, il giorno di Capodanno, si portavano in campagna. Si riteneva che tale

rito allontanasse dalla famiglia la malasorte e che preservasse il raccolto dalle intemperie. La cena di magro prevedeva piatti con sarde e alici, zuppe di legumi come le "sette minestre": lenticchie, fagioli, ceci, favetta, cavoli neri, riso con acqua di mandorle e maccheroni con le sarde. Seguivano piatti di pesce come anguilla, capitone, baccalà. Il giorno di Natale si interrompeva il digiuno con piatti tradizionali, come il "brodo con il cardone". Molte tradizioni antiche oggi rimangono e sono affiancate da nuove usanze dovute alla contaminazione con altre culture. (Riccardo Pagliaro)



## **Campania**

### **BENEVENTO**

### **Alla scoperta della cuffianella**

*Prodotta in un piccolo caseificio locale, a Morcone, ha sapore delicato, fondente e acidulo.*

**M**orcone, piccolo comune della provincia di Benevento ai confini con il Molise, presenta un caratteristico centro storico che si sviluppa a ventaglio lungo il monte Mucre, alla cui sommità si affezzano i

resti del castello medievale risalente al X secolo. In questa suggestiva cornice, a gennaio, prende vita uno dei presepi viventi più belli d'Italia, dove gli abitanti, nei poveri costumi dell'epoca, rinnovano la Betlemme di Maria e



## **Molise**

### **CAMPOBASSO**

### **Convegno sulle birre artigianali in Molise**

*Nell'occasione sono stati consegnati anche i premi alle eccellenze del territorio.*

**N**ella Sala del Consiglio Comunale del Municipio di Campobasso, si è tenuto un interessante convegno: "Le birre artigianali in Molise: influenze nella gastronomia. Dove osano le birre...". Alla presenza di un folto pubblico, di ospiti prestigiosi, e di esperti relatori, si è parlato di questa bevanda di cui si sa molto poco, nonostante faccia parte degli usi e consumi di mezzo mondo. Marialuisa Forte, Sindaco della città, ha portato i saluti istituzionali dell'Amministrazione. Il Delegato Ernesto Di Pietro, CT del Molise, ha aperto i lavori: "Noi siamo un paese a tradizione vitivinicola ma oggi molti produttori artigianali, con entusiasmo e creatività, offrono ai loro clienti birre genuine dai sapori e dagli aromi spesso sorprendenti". Sebastiano Delfino, Docente Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti presso l'Unimol, ha a sua volta sottolineato che "La biodiversità vegetale del Molise può diventare il vero ingrediente per la produzione di una birra di qualità. Orzo, cereali e luppolo autoctoni hanno tutti i requisiti necessari per la produzione di

una birra regionale unica". L'agronomo Pierluigi Cocchini ha evidenziato che "la crescita, sia quantitativa, sia qualitativa, dei birrifici non va di pari passo con la cultura birraria della maggioranza dei consumatori, che resta ancorata a un consumo di birre industriali di scarso valore, perdendo diverse occasioni per degustare quelle artigianali locali". Simona De Castro, cuoca e titolare, insieme al fratello Stefano, del ristorante "Monticelli", ha illustrato un accattivante menu a base di birra, evidenziando quanto potenziale ci sia in questa bevanda. A chiusura dei lavori il Delegato ha proceduto alla consegna dei premi alle eccellenze del territorio: il "Villani" al tartufo d'estate a fette in olio d'oliva dell'azienda Tesori del Matese di Dana Pietroiacovo di San Massimo; l'"Alberini" al panificio Fratelli Palazzo di Francesco Palazzo; il "Nuvoletti" allo studioso di enogastronomia Franco Miranda e il Diploma di Buona Cucina al ristorante "Monticelli" di Simona e Stefano De Castro. (Ernesto Di Pietro)

di Giuseppe. Quest'anno, vicino alla capanna, campeggiavano due grandi forme di caciocavallo, dono dei pastori alla Sacra Famiglia. La bellezza e perfezione dei formaggi ha fatto scoprire alla Delegazione un piccolo caseificio locale a conduzione familiare, il

cui formaggio di punta è la "cuffianella", nome che deriva da Cuffiano, contrada in cui ha sede il laboratorio. La cuffianella è ottenuta con latte intero bovino di animali allevati nell'area di produzione, di razza bruna o pezzata rossa. È un formaggio inserito nell'elenco



dei Pat della Regione Campania. Come vuole la tradizione, la stagionatura avviene in vecchie cascine in pietra con tetto in legno e tegole, generalmente terranee e di modesta altezza interna, oppure in cantine, ambienti che garantiscono temperatura e umidità pressoché costanti. Il complesso processo produttivo, descritto sommariamente, consente di ottenere un formaggio dalla forma di parallelepipedo, del peso di circa 1,5 kg, con crosta piuttosto sottile di colore paglierino intenso con evidente impronta delle fuscelle; la pasta, di color bianco

panna, ha consistenza cremosa con occhiatura fine e ben distribuita. Al palato ha sapore delicato, fondente, acidulo, fresco. Il mercato è quasi esclusivamente locale, e la cuffianella è presente tal quale in ricchi antipasti e taglieri, insieme a pregiati salumi anch'essi locali e a ortaggi e verdure sott'olio, oppure viene preparata secondo una ricetta di rapida esecuzione: ridotta in bastoncini, dopo una doppia panatura, viene frita. Risulterà gradevolmente croccante ma da consumare rigorosamente calda. (Danila Carlucci e Flavia Di Giambattista)

### GIOIA TAURO-PIANA DEGLI ULIVI, REGGIO CALABRIA

## Festa delle frittelle

*Tradizionale convivio che celebra il rito del maiale.*



**G**li Accademici delle due Delegazioni hanno organizzato, presso la "Trattoria da Ninazzu" di Taurianova, la tradizionale riunione conviviale che celebra il rito del maiale, denominata "Festa delle Frittelle", celebrata sotto l'attenta supervisione dello *chef executive* Enzo Cannatà. L'incontro, al quale hanno partecipato numerosi Accademici e graditi ospiti, è stato impreziosito dalla presenza dei Delegati di Area Greca-Terra del Bergamotto, Franco Prampo-

lini, e di Messina, Attilio Borda Bossana, nonché dai presidenti di diversi *club service*, Luigi Carbone del Lions Club Polistena Brutium, Ettore Gerace del Lions Club Palmi, Francesca Maseo dell'Inner Wheel di Palmi e Sissy Barone della Fidapa di Palmi. La manifestazione è stata avviata dal Delegato di Gioia Tauro-Piana degli Ulivi, Ettore Tigani, con il saluto a tutti i partecipanti, cui è seguito l'intervento del Delegato Giuseppe Alvaro: entrambi si sono soffermati sui valori dell'amicizia

## Calabria

### CROTONE

## La Delegazione compie venti anni

*I festeggiamenti nello stesso locale dove fu costituita.*

**L**a Delegazione ha compiuto i suoi primi 20 anni di attività. È una ventenne sveglia, curiosa e appassionata. Associa uno scelto numero di cultori crotonesi della cucina di tradizione locale e regionale. Nei locali addobbati a festa del "Lido degli Scogli", gli Accademici, guidati dal Delegato Sergio D'Ippolito, hanno festeggiato il ventennale in città, alla presenza dei Delegati delle province calabresi e delle autorità locali, fra cui il Sindaco di Crotona Vincenzo Voce e l'arcivescovo di Lamezia Terme Monsignor Serafino Parisi. "Vent'anni sono un traguardo importante - ha ricordato Sergio D'Ippolito nel suo intervento - li festeggiamo stasera nello stesso luogo dove vent'anni fa venne istituita la Delegazione". "Dovrei citare tutti i nostri Accademici che sono passati durante i venti anni trascorsi - ha proseguito - ma sento il dovere di avere un pensiero affettuoso e deferente verso chi non c'è più, a iniziare da Adriana Liguori Proto, che insieme ad altri crotonesi iscritti a Catan-

zaro costituì, nel 2004, la Delegazione a Crotona, di cui fu prima Delegata". "La nostra Delegazione - ha concluso - oggi è un centro propulsivo di grandi valori per la comunità di Crotona: attenzione non solo per il cibo con le sue preparazioni, ma anche interesse verso i produttori che operano nella filiera enogastronomica".

Il giornalista Gianfranco Manfredi, che curerà la pubblicazione di un volume sulla storia dell'Accademia a Crotona, ha evidenziato le caratteristiche particolari della storia e della cultura della città.

A conclusione della prima parte della serata, è stato consegnato a Luciano Cortese, titolare della famiglia che gestisce da 95 anni il "Bar Moka", il premio "Massimo Alberini". Prima del convivio, il vescovo Monsignor Serafino Parisi ha impartito la benedizione.

Un particolare menu natalizio, preparato dallo chef Antonio Martino, lo stesso di vent'anni fa, ha accompagnato uno speciale momento di convivialità.

(Sergio D'Ippolito)

e del confronto costruttivo tra le Delegazioni. L'evento, oltre al valore enogastronomico del convivio, volto a valorizzare la cucina regionale legata al territorio e alle sue tradizioni, ha rappresentato anche un alto momento di "cultura" grazie alle relazioni curate dagli Accademici Simposiarchi, Cettina Princi Lupini e Giuseppe Zampogna, che si sono soffermati sull'antico rituale della "cucinazione del maiale", un appuntamen-

to carico di buoni auspici e teso a esorcizzare la paura dei raccolti magri. Positiva valutazione delle pietanze e apprezzati la *location* e il servizio anche per la delicata accoglienza. Nel rispetto della tradizione, che ha visto nel corso dei secoli famiglie intere di calabresi radunate intorno alla *quaddara* (caldaia), si è potuto assistere alla preparazione delle frittelle, gustandone subito dopo bontà e prelibatezza. (Ettore Tigani)

## Sicilia

### CATANIA

## Il successo del panettone madonita

*Realizzato dal maestro pasticciere Nicola Fiasconaro, il dolce si è imposto in tutto il mondo e, nel 2008, anche nello spazio.*

**U**na bella serata organizzata dalla Delegazione nella sala Apollo dell'hotel "Nettuno" di Catania, gremita di Soci e ospiti, per la tavola rotonda "I dolci siciliani fra tradizione e innovazione", con ospite d'onore il noto pasticciere, maestro Nicola Fiasconaro (cavaliere del lavoro dal 2020). Erano presenti Ugo Serra, Segretario del CdP; Vittorio Sartorio, CT Sicilia Orientale; i Delegati di Enna, Marina Tagliavore, e di Gela, Gualtiero Cataldo.

Dopo il saluto di benvenuto, il Delegato Gianclaudio Tribulato ha introdotto l'Accademica Maria Carmela Vagliasindi che, durante la sua colta ed esaustiva relazione, ha fatto un *excursus* storico della cultura dolciaria in Sicilia. "Una storia che è cominciata 4.000 anni fa e che continua a stupire chiunque degusti un dolce tipico siciliano". Secondo il calendario "dolciario", Vagliasindi ha elencato la varia tipologia della tradizione siciliana dei dolci delle feste: in Sicilia non esiste un evento, senza il dolce!



Presentato dall'Accademico Rosario Cunsolo, Nicola Fiasconaro, accompagnato dal figlio Mario, ha parlato della storia della sua famiglia che ha lanciato nel mondo la bellezza e l'artigianalità della Sicilia, non rinunciando mai alla qualità. "I Fiasconaro - ha sottolineato Cunsolo - rappresentano un esempio della forza della coesione: tutti uniti, adesso anche con la seconda generazione, hanno realizzato un dolce tipico del Nord, come il panettone, e lo hanno fatto assurgere a icona mondiale. La loro produzione si è infatti imposta in Italia e all'estero, raggiungendo oltre 70 Paesi". La serata ha avuto il suo epilogo con una raffinata cena e lo scambio degli auguri con una "dolce" nota finale: l'immane panettone Fiasconaro. (Michela Ursino)

### ENNA

## Una serata ricca di eventi

*Tra gli altri, la consegna del premio "Dino Villani" per la produzione del "piacentinu ennese".*

**U**na riunione conviviale di Natale ricca di contenuti, al ristorante dell'hotel

"Federico II" di Enna. La Delegazione si è congedata per questo 2024 con una cerimonia che ha

### CEFALÙ

## Vent'anni di cultura a tavola

*La Delegazione ha celebrato il suo ventennale nel corso di una partecipata cerimonia.*



**N**ella splendida cornice del Teatro "S. Cicerò" di Cefalù, si è tenuto l'evento celebrativo per il ventennale della Delegazione dal titolo: "Vent'anni di cultura a tavola". La Vice Delegata Nella Viglianti ha sottolineato come in questi anni la Delegazione si sia adoperata per incidere sul territorio con l'obiettivo di formare e informare sulle problematiche culturali e alimentari al fine di far acquisire tutti gli strumenti necessari per valutare e apprezzare il buon cibo. Ha sottolineato inoltre l'importanza della scuola, luogo di crescita e formazione di idee, e ha ricordato le diverse convenzioni con gli Istituti Alberghieri del territorio, tra cui l'IPSEOA di Cefalù con il progetto sulla riscoperta del testo di Bartolomeo Scappi, custodito presso la locale biblioteca Mandralisca, oggetto di laboratori da parte degli studenti che ne hanno riprodotto alcune ricette. Dopo i saluti del Sindaco Daniele Tumminello e dell'Assessore alla Cultura Antonio Franco, il Dele-

gato Antonio Spallina ha illustrato brevemente l'operato dei suoi predecessori. Ha quindi sottolineato l'impegno della Delegazione a ricercare la connessione tra le produzioni agro-zootecniche locali con le migliori tradizioni enogastronomiche del territorio che costituiscono l'identità antropologica e culturale di una comunità. Milena Ficano, Segretario della Delegazione, ha presentato il percorso culturale della Delegazione nel tempo, tra cui le dispense della collana *La cucina a modo nostro*. Il Vice Delegato Franco Restivo ha parlato dei grani duri siciliani, ripercorrendo la storia dell'alimentazione. Dopo un intermezzo musicale e di poesia, la professoressa Rita Cedrini, docente emerita di Antropologia presso l'Università di Palermo, ha presentato un'interessante relazione sulla preparazione della tavola attraverso la storia, testimonianza del gusto e del modo di avvicinarsi al cibo da parte dell'uomo nel corso dei secoli. (Antonio Spallina)

visto partecipare oltre 60 persone, fra Accademici, personalità e rappresentanti istituzionali. La Delegata Marina Tagliavore, con

il Simposiarca e Vice Delegato Fabio Montesano, ha sottolineato uno dei momenti più significativi della serata: il conferimento del





premio "Dino Villani" alla famiglia Di Venti, dell'omonimo caseificio di Calascibetta (presente anche Maria Rita Speciale, Assessore al Bilancio dello stesso Comune), per una tipicità locale: il *piacentinu* ennese. Nel corso della serata, sono poi stati presentati i nuovi Accademici: Rosangela La Monica e Toti Corso.

Interventi significativi sono poi stati quelli del Segretario del CdP Ugo Serra, del CT Vittorio Sartorio, e di Andrea Scoto che ha par-

lato dei marchi di tutela Dop e Igp che ricadono nel territorio e, in particolare, del lavoro di squadra per il riconoscimento della Dop per il *piacentinu* ennese. Un riconoscimento è stato poi consegnato anche a Bruno Maddalena e Graziella Puleo per i 35 anni di appartenenza all'Accademia.

Il Simposiarca, infine, ha illustrato il menu del convivio, insieme allo chef Vittorio Fauci e al direttore della struttura Calogero Salvaggio.

### Europa

#### Germania

#### COLONIA

## La cena di "magro" e il pranzo "grasso"

*I piatti delle feste nella tradizione regionale sarda.*



La cena degli auguri è stata organizzata presso il ristorante "Domo Mea", per una serata dedicata ai piatti della festa. Per onorare l'occasione, il

Simposiarca Enrico Francavilla e lo chef Giuseppe hanno proposto un menu dalla forte componente evocativa, che ha messo in tavola i sapori più autentici e tradizionali

### Sardegna

#### CAGLIARI

## "Panadas e pardulas"

*Incontro culturale e gastronomico per conoscere e gustare due preparazioni caratteristiche del territorio.*

In occasione della IX Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, incentrata sulla "Dieta Mediterranea e Cucina delle Radici: Salute e Tradizione", la Delegazione ha organizzato l'evento culturale e gastronomico "Panadas e pardulas". La serata si è tenuta negli accoglienti spazi di Villa Mostallino, un'antica casa campidanese di Assemini, cittadina alle porte di Cagliari. Oltre agli Accademici della Delegazione hanno partecipato alcuni ospiti interessati a conoscere a fondo la *panada*, antico pasticcio ripieno di anguille o carne di agnello, caratteristico delle produzioni gastronomiche identitarie di Assemini. La *panada* è costituita da un involucro di pasta al cui interno sono poste le anguille o, in alternativa, i pezzi di agnello, insieme a patate e altri ingredienti abituali. Una volta riempita e ben sigillata, questa sorta di tegame di pasta viene posto in forno per un tempo sufficiente alla completa cottura del succulento contenuto. I lavori sono stati introdotti dal Delegato Roberto Pisano, e moderati da Alessandra Guigoni, giornalista e Vice Delegata, che ha intervistato la *food writer* Roberta Corradin, madrina della serata. Dopo l'intervista si è colta



l'occasione per visitare un gioiello del centro storico del paese, l'antica chiesa bizantina di San Giovanni Battista, e poi assistere alla preparazione della *panada* da parte di due maestre di questa preparazione gastronomica, che ne hanno svelato alcuni segreti. La serata si è conclusa con la degustazione delle diverse tipologie di *panadas* e con un assaggio di *pardulas*, dolce della tradizione realizzato con una fragrante sfoglia di ricotta aromatizzata dallo zafferano. (Roberto Pisano)

dell'entroterra sardo. La volontà dello chef di far conoscere i prodotti originali della sua terra ha offerto l'occasione per assaporare una buona varietà e un'ottima

qualità dei cibi. Come tutti i pasti della festa, le pietanze più "preziose" sono state protagoniste. Tra queste, i *culurgiones* ripieni con pecorino, patate e menta.

La serata degli auguri, oltre a consentire ad Accademici e ospiti di assaporare un menu "delle feste", è stata anche un'occasione per vivere serenamente la cultura della "tavola conviviale" italiana: ed è così che si è dato vita a una tombolata, con in palio i doni a sorpresa portati dagli stessi com-

mensali, animata dal neo-Accademico Marcus e dal veterano Mario. Tutti hanno partecipato, ma solo i più fortunati hanno vinto. Per tutti hanno vinto la buona cucina del ristorante e il clima festoso che ha coinvolto i commensali. In chiusura, la consegna della vetrofania 2024. (Enrico Francavilla)

## Ungheria

### BUDAPEST

## Cultura e civiltà della tavola

*Questo il tema della serata degli auguri, allietata da melodie natalizie.*



Come da tradizione, la Delegazione ha riproposto anche quest'anno il più classico dei suoi eventi, ossia la riunione conviviale degli auguri, momento importante per scambiarsi, con sincerità e amicizia, gli auguri per le festività, circondati dall'eleganza di un ambiente esclusivo. La Delegazione è stata ospitata nei raffinati ambienti del "Grand Hotel W Budapest", con la partecipazione di un numero importante di Accademici e ospiti, tra i quali S.E. Manuel Jacoangeli, Ambasciatore d'Italia e Accademico onorario, il Nunzio Apostolico S.E. Michael Wallace Banach, il Direttore di ICE-Agenzia di Budapest, il Presidente e il Vicepresidente di Confindustria Ungheria, il Presi-

dente della Camera di Commercio Italiana per l'Ungheria e il Comitato Italiani all'Estero per l'Ungheria, presente con il suo Segretario. Nell'indirizzo di saluto, il Delegato ha posto l'accento sugli aspetti relativi alla cultura e alla civiltà della tavola, definendoli una vera e propria forma di arte da considerare e rispettare come parte di un linguaggio che, alla stessa stregua della musica o della pittura, dice cose che le parole non possono o non riescono a dire. Nel corso della serata, sono stati accolti i nuovi Accademici: Giovanna Chiappini Carpena, Fabio Grilli e Giacomo Volpi. L'evento ha riscosso un enorme successo grazie anche al fattivo impegno della Vice Delegata e

## Malta

### MALTA

## Speciale convivio di Natale

*Un menu che parlava di "casa" ha riaperto ricordi che fanno bene al cuore.*

La riunione conviviale degli auguri si è svolta al ristorante "Made in Puglia", dove i fratelli Campanella, Ilaria in cucina e Ambrogio in sala, offrono un'accoglienza tutta italiana e una cucina tipica pugliese di grande tradizione, ma mai scontata.

La tavola, semplice e insieme ricercata nei suoi colori dorati, e illuminata dalla calda luce delle candele, ha contribuito a creare l'atmosfera intima e accogliente tipica del Natale. La Delegata ha dato il via alla serata ripercorrendo un anno accademico costellato di belle riunioni conviviali, dove gli ingredienti principali sono sempre stati il buon cibo, la buona compagnia, ma anche tanta cultura. Gli auguri di rito sono stati affidati alla penna di Charles Dickens e al suo *Canto di Natale*, un racconto immortale che, pubblicato in brossura rossa con caratteri in oro nel 1843, era designato a dare una lezione morale ai bambini. I passi scelti e interpretati dall'attore Giovanni Costantino hanno narrato una storia di speran-

za, dove il protagonista, grazie al miracolo del Natale, esce dalla sua condizione di miseria morale per ritrovare il senso della vita e la strada della felicità. E la felicità, in questo speciale convivio, l'hanno trovata anche gli Accademici, di fronte a un menu che parlava di "casa", quella vissuta da Ilaria che, partendo dalle tradizionali pettole e ricotta frita alla pugliese, ha concluso con una proposta straordinaria e appropriata per un'occasione dove i ricordi legati alla tradizione sono d'obbligo: "L'uovo come lo facevano i nostri nonni". Un proustiano tuffo nell'infanzia che ha riaperto ricordi che fanno bene al cuore. (Massimiliana Affanni Tomaselli)



Tesoriere Maria Carmela Gaetani Aronica, nonché alla collaborazione preziosa del Segretario Giulio Marcianò, dei Consulitori Ilona David e Flavio Aita e al lavoro infaticabile della *interior designer* e cara amica della Delegazione, Tita

Musso Lamberti. Nel corso della cena, inoltre, la cantante Lucrezia Bacocco, accompagnata dal sassofonista Balazs Raboczki, ha intrattenuto con preziose melodie natalizie. (Michele Fasciano)



## PIEMONTE

### ALBA LANGHE 6 dicembre 2024

Ristorante "Antica Torre" di Stefania e Paola Albarello, in cucina Maurizio Albarello. ●Via Torino 71, Barbaresco (Cuneo); ☎0173/635170; anticatorrebarbaresco@gmail.com, anticatorrebarbaresco.it; coperti 50+55 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni ad agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 9.

**Le vivande servite:** pane burro e acciughe con tartufo, toma con tartufo, cardi con fonduta e tartufo, carne cruda tritata con tartufo; tajarin con tartufo; bonet.

**I vini in tavola:** Alta Langa Borgo Maragliano Nebbiolo 2021 (Produttori del Barbaresco).

**Commenti:** Riunione conviviale dedicata al tartufo. Il Simposiarca Accademico Gianmaria Bonino ha presentato, con passione e competenza, la raccolta e la qualità dei tartufi dell'annata 2024. Il cibo, ottimo, ha confermato la grande professionalità del team del ristorante.

### ALESSANDRIA 15 dicembre 2024

"Ristorante del Santo Bevitore" di Gianluca Spinola, in cucina Thomas Papa. ●Corso Romualdo Marco 11, Novi Ligure (Alessandria); ☎0143/1500530; info@ristorantealbergocorona.it, www.ristorantealbergocorona.it/ristorante, www.facebook.com/@alocandadelsantobevitore/; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,8.

**Le vivande servite:** panissa, focaccia novese e salame crudo di Varzi, vitello tonnato all'antica maniera; agnolotti della tradizione; pollo ficatum con salsa al foie gras; panettone artigianale e zabaione.

**I vini in tavola:** Rosé San Pietro

V.S.Q. brut bio; Gavi Docg San Pietro 2022 bio; Nero San Pietro Monferrato Doc bio 2021 (tutti Tenuta San Pietro).

**Commenti:** Scambio di auguri per gli Accademici della Delegazione riuniti a Novi Ligure, presso il ristorante all'interno dello storico Hotel Corona. Ben realizzato il menu, improntato sulla tradizione: di particolare interesse gli agnolotti, sicuramente un piatto simbolo delle feste. Degno di nota il pollo ficatum, allevato con farina di fichi, cotto arrosto alla maniera francese con l'utilizzo di burro e aromi e servito con una salsa al foie gras. La riunione conviviale si è svolta in un clima di amicizia e allegria per poi terminare con un brindisi a base di Moscato d'Asti.

### CUNEO-SALUZZO 1° dicembre 2024

Ristorante "Interno Due" di Interno Due Snc di Paolo Lautero & C., in cucina Paolo Lautero. ●Via Martiri della Liberazione 2, Saluzzo (Cuneo); ☎0175/248907; internodue.saluzzo@gmail.com, www.internodue.it, Instagram - Facebook; coperti 140+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e sabato a pranzo. ●Valutazione 7,9.

**Le vivande servite:** uovo a 65° con fonduta d'alpeggio, carciofi e tartufo nero; agnolotti del plin pizzicati a mano ai 3 arrosti con fondo bruno; tournedos di vitella piemontese con ristretto di Marsala e guancialetto di Norcia; Paris-Brest alle nocciole; panettone.

**I vini in tavola:** Franciacorta brut (Contadi Castaldi); Langhe Nebbiolo 2022; Moscato d'Asti (entrambi Giorgio Pelissero).

**Commenti:** Pranzo degli auguri a Saluzzo, in un locale storico della cittadina, completamente rinnovato nel 2023 e condotto con entusiasmo da tre giovani ragazzi: Paolo, Alessio e Gabriele. Ospite della giornata Susanna Bordiga, figlia di Pier Giovanni, Accademico dal 1969 recentemente scomparso, ricordato con affetto e stima dal Delegato Ferruccio Franza che ne ha ripercorso la vita accademica e le indubbie doti umane. Di particolare risalto nel menu il dolce Paris-Brest, realizzato con bravura, ideato nel 1891 da Louis Durand, un pasticciere di Maison-Laffitte, per ricordare la

corsa ciclistica Paris-Brest-Paris: la forma circolare rappresenta infatti una ruota.

### IVREA 5 dicembre 2024

Ristorante "Residenza del Lago" di Nella Mancini e Federico Nuccio, in cucina Nella Mancini. ●Via Roma 48 bis, Candia Canavese (Torino); ☎011/9834885; info@residenzadelago.it, www.residenzadelago.it; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** merluzzo mantecato, polenta bianca, cipolla rossa di Cannara caramellata, sformatino di cavolo viola, topinambur e salsiccia d'Muncalé; lasagnetta con zucca, castagne e cavolo nero; guancetta di manzo stracotta al Carema; mousse di castagne e marroni con emulsione di caki e terra di merlinga; piccola pasticceria e panettone.

**I vini in tavola:** Timorasso Derthona (Bruno Battagazzore); Nebbiolo Langhe (Massolino); Moscato d'Asti Fiori di Campo (Cascina Carlot).

**Commenti:** Piacevole e partecipata riunione conviviale degli auguri. Di ritorno, dopo anni, in questo ristorante, un classico del territorio, attento ai piatti della tradizione canavesana e piemontese, gli Accademici hanno apprezzato la proposta incentrata su piatti di stagione, rivisitati con sobrietà, materie prime scelte con cura. Particolarmente gradita la guancetta di manzo, stracotta al Carema, un grande classico del ristorante; delicato lo sformatino di cavolo viola, topinambur e salsiccia d'Muncalé, buona la lasagnetta con zucca, castagne e cavolo nero. Applausi per il Timorasso. Un bell'inizio per la Simposiarca, Donatella Farcito, neo-Accademica.

### MONFERRATO 27 novembre 2024

Ristorante "Il Centrale" di Ristorante Il Centrale, in cucina Fabio e Cinzia. ●Piazza Giuseppe Romita 10, Moncalvo (Asti); ☎0141/917126; ristoranteilcentrale@libero.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie settembre; giorno di chiusura variabile a seconda delle prenotazioni. ●Valutazione 8,2.

**Le vivande servite:** salsiccia di Bra, lingua con gelatina al man-

darino, acciuga frita, polpettina, animella di vitello glassata al "Tosazu", topinambur grigliati e crema di buccia di limone, uovo "terme" con verdure invernali, salsa delicata all'acciuga e tartufo nero; raviolotti al gorgonzola con salsa alle pere e crumble di noci; quaglia ripiena di frutta essiccata, sedano rapa e funghi; pera cotta al Moscato, zabaione, nocciola e gelato al tartufo.

**I vini in tavola:** Spumante Blanc de Noir (Ferraris); Santachiara Langhe Nebbiolo Red Label (Ca' del Baio).

**Commenti:** Il locale gode di ottima insonorizzazione, personale di sala molto competente, riguardo e attenzione a intolleranze ed esigenze del cliente; piatti convincenti e coinvolgenti.

### NOVARA 15 dicembre 2024

Ristorante "Al Sorriso" di dal 1981 Angelo e Luisa Valazza, in cucina Luisa Valazza. ●Via Roma 18, Soriso (Novara); ☎0322/983228; info@alsorriso.it, www.alsorriso.com; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 9.

**Le vivande servite:** gazpacho tiepido con capesante, gamberi e olio evo aromatizzato al basilico, patata con uovo colante, gratinata al parmigiano e tartufo bianco di Alba; risotto Carnaroli con carciofi, topinambur, crostacei e polvere di pino mugo; filetto alla Rossini, salsa Perigueux; caramellato di fragole e lamponi con zabaione caldo al Moscato; panettone tradizionale.

**I vini in tavola:** Spumante brut Pas Dosé 2019 (Ferrari); Timorasso 2023 (Walter Massa); Barolo di Monforte 2016 Essenze (Vite Colte); Moscato d'Autunno 2023 (Saracco).

**Commenti:** Meraviglioso pranzo di Natale in uno dei templi della cucina italiana. Un menu con alcuni piatti nuovi e con classici intramontabili, tutti cucinati alla perfezione. I commensali sono stati serviti con preziosi piatti Richard Ginori Antica Doccia e Angelo Valazza ha aperto, per cucinare la salsa del tournedos alla Rossini, una rara bottiglia di Madeira del 1840 che gli era stata donata dallo storico Delegato Tino Tromellini. È stata l'occasione per accogliere in Delegazione tre nuovi Accademici, con il benvenuto.

to di Elisabetta Cocito, Consigliere di Presidenza, che ha inoltre duettato con il patron Angelo Valazza sulla storia e sulle ricette dei piatti serviti. Ottimi e ben abbinati i vini. Servizio impeccabile.

### PINEROLO 16 dicembre 2024

Ristorante "Regina" della famiglia Risolo, in cucina Silvana Pilloni. ●Piazza Luigi Barbieri 22, Pinerolo (Torino); ☎0121/322157; info@albergoregina.net, www.albergoregina.net; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,7.

**Le vivande servite:** *sairas* fritto con confettura di kumquat, baccalà mantecato alle nocchie con crema di cannellini, mini *capunet* di maiale con salsa al pomodoro, *subric* di bollito con salsa verde; ravioli di cardi con crema di acciughe e *chips* di topinambur; coda di bue brasata in crosta di patata con cremoso di sedano rapa; semifreddo ai porcini.

**I vini in tavola:** Altalanga (Ettore Serafino); Langhe Nebbiolo Bric Amel (Marchesi di Barolo); Barbera d'Asti La Bigia (Luigi Spertino); Asti (Contessa di Castiglione).

**Commenti:** Riunione natalizia all'insegna della migliore tradizione gastronomica pinerolese, con alcune divagazioni apprezzate dai commensali: così la carne per il ripieno degli agnolotti è stata sostituita dai cardi e dalla crema di acciughe, tale da procurare un suggestivo richiamo alla *bagna cauda*, piatto che più tipico non si può. Come dolce è stato servito un semifreddo aromatizzato ai porcini, che ha rappresentato la cifra del ristorante. Prima della cena è stato formalizzato l'ingresso nella Delegazione della nuova Accademica Paola Rolando, che ha presentato una curiosa relazione a proposito della forma del pane. Cibo buono, servizio puntuale, atmosfera natalizia; in sintesi, un'ottima riunione conviviale.

### TORINO 23 novembre 2024

Ristorante "Tabui" di Clot Tartufi srl, in cucina Mattia De Davide. ●Via Carlo Alberto 14, Torino; ☎011/18730085, cell. 328/058586; info@iltabui.it; coperti 80+25 (all'aperto). ●Parcheggio

zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** flan di topinambur con fonduta, tartufo nero e *chips* di topinambur, battuta di carne cruda con tartufo bianco, uovo *poché* con fonduta e tartufo bianco; *tajarin* con tartufo bianco e tuorlo marinato grattugiato; brasato di guancia di manzo con cipollate brasate al vino e purè di patate e carote; gelato alla crema con miele al tartufo e tartufo bianco.

**I vini in tavola:** Alta Langa Docg (Luigi Coppo); Nebbiolo d'Alba Doc Bricco Barone Marziano (Abbona); Moscato d'Asti Docg (Saracco).

**Commenti:** Il protagonista della serata è stato il tartufo, servito su piatti che tipicamente ne esaltano il profumo e profondamente legati alla tradizione piemontese. Tutte le pietanze erano cucinate con buona mano, con giuste consistenze e ben equilibrate nei sapori. L'uovo *poché* e i *tajarin* sono stati i piatti di maggior successo; molto apprezzata anche la battuta al coltello, tenera, gustosa e ben condita. Dessert insolito e molto gradevole. Servizio in sala attento e ben coordinato, locale piacevole. Abbinamento dei vini in linea con i piatti serviti.



### LIGURIA

#### ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE 6 dicembre 2024

Ristorante "Lamberti" della famiglia Cavalli, in cucina Fabio Dagrada. ●Via Gramsci 57, Alassio (Savona); ☎0182/642747; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili in novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** focaccia biscottata con cipolle e finto cappuccino, suppli alla romana con aioli dello chef, cotechino fasciato e lenticchie cremose (omaggio a Pellegrino Artusi); ravioli *au tuccu*; fegato alla veneziana con purè di

patate di montagna; cannoncino di sfoglia e crema al gianduia; pavlova ai frutti rossi con cremoso alla vaniglia, biscotti stroschia e noci, salsa alla melagrana.

**I vini in tavola:** Vermentino di Sardegna Doc 2022 Fedà (Cantina Madala, Magomadas); Moscato d'Asti 2023 Docg (Bera Neviglie).

**Commenti:** Ottima serata in uno dei migliori locali del territorio. Quest'anno la Delegazione ha reso omaggio a Sophia Loren per i suoi 90 anni e a Marco Polo per i nove secoli dalla sua scomparsa. Un omaggio che ha unito idealmente a tavola Venezia, Roma, Napoli, Genova e il Ponente ligure, celebrando il Natale con i suoi significati più sinceri. Tutte le ricette sono state eseguite alla perfezione con punte di eccellenza per i ravioli, il cotechino e i suppli. Servizio impeccabile, ben coordinato dal direttore/proprietario Bruno Cavalli. Vini ottimi, soprattutto il Moscato d'Asti Bera che è stato offerto al matrimonio del figlio della signora Loren 20 anni fa.

### RIVIERA DEI FIORI 9 dicembre 2024

Ristorante "La Vita è bella" di Sara Calderazzo e Angelo Capausso, in cucina Andrei Florin. ●Corso Inglesi 9, Sanremo (Imperia); ☎0184/591481, cell. 334/3648568; ristorantelavitaebella.sanremo@gmail.com; coperti 150. ●Parcheggio scomodo; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** *tataki* di tonno al pistacchio in salsa aioli, frittino di calamari in salsa tartara; ravioli ripieni di branzino con ragù di triglia e carciofi croccanti; filetto di rombo alla ligure; pandoro farcito con crema pasticciera, frutti di bosco e crema inglese.



**I vini in tavola:** Vermentino Riviera di Ponente Doc; Pigato Riviera di Ponente Doc (entrambi Laura Aschero); Morellino di Scansano (Terenzi).

**Commenti:** Una cena degli auguri che ha impegnato il Simposiarca Alessandro Gervasone e gli Accademici Marco Amoretti e Marco Caldarelli e che ha ottenuto un ottimo successo, con 44 commensali. Degno di nota, su tutti i piatti serviti con efficienza e premura, il *tataki* di tonno. Nella normalità i calamari. I ravioli di pesce suscitano sempre qualche perplessità: buono il ripieno e gustoso il ragù, meno apprezzato da alcuni l'abbinamento con i carciofi. Abbondante il filetto di rombo. Apprezzati il servizio e il rapporto qualità-prezzo. Di livello tutti i vini.



### LOMBARDIA

#### ALTO MILANESE 26 novembre 2024

Ristorante "Osteria Pane e Salame" di Sempione Sport srl. ●Corso Europa 3, Nerviano (Milano); ☎0331/580195; www.osteriapanesalame.it; coperti 90+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** salumi e formaggi con sottaceti e salsa di cipolle in agrodolce con gnocco fritto; ossobuco in umido con polenta taragna; dolce alla carta.



LOMBARDIA segue

**I vini in tavola:** Barbera d'Asti (Ribota); Vesia Glera (Treviso); Sensi 1990 vino liquoroso (Il Santo).

**Commenti:** L'osteria porta il cliente in una dimensione d'altri tempi. Il patron Marcello ha accolto gli Accademici e il Delegato ha ricordato la storia dell'ossobuco, vivanda tipica del territorio milanese celebrata da Stendhal e Artusi. Abbondante antipasto di salumi e formaggi per iniziare e, a seguire, l'ossobuco con polenta taragna e/o con il classico risotto allo zafferano: solo qualche sbavatura in alcuni piatti dove la pietanza era sfaldata (osso tagliato a meno dei classici quattro centimetri di spessore). Il dolce liberamente scelto ha soddisfatto il palato in tutte le sue varianti.

## CREMONA 7 novembre 2024

Ristorante "Caffè La Crepa" dei fratelli Fausto e Franco Malinverno. ●Piazza Matteotti 4, Isola Dovarese (Cremona); ☎0375/396161; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,9.

**Le vivande servite:** polpettine vegetariane e di carne, tonno di lago; gnocchi "a la mulineera", fagiolini dall'occhio con le cotiche; cotechino vaniglia con lenticchie e verze; crostata con marroni, meringa e cioccolato.

**I vini in tavola:** Sabbioneta rosso Igp (Corte Pagliare Verdieri); Bianco Mantovano Doc (Ricchi).

**Commenti:** Particolarmente apprezzato il tonno di lago (filetto di carpa cotto a bassa temperatura su purea di patate con cipolla dolce) e gli gnocchi "a la mulineera", senza uova e senza patate, solo con acqua e farina, conditi con un delicato sugo di fagioli e patate. È stato consegnato il premio "Alberini" a Rita e Matteo Alquati della storica pasticceria Baresi di Cremona.

## LODI 20 dicembre 2024

Ristorante "Albergo del Sole" di Francesca e Mario Colombani, in cucina Jessica Milani. ●Via Monsignor Trabattoni 22, Maleo (Lodi); ☎037/758142; info@ilsoledimaleo.com, www.ilsoledimaleo.com; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno

di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** mini burger con cotechino croccante, senape e scarola, pâté d'anatra alla maniera del Sole; agnolotti di stracotto ai tre brodi; cappone arrosto con il suo ripieno; panettone artigianale con crema di mascarpone e panna liquida.

**I vini in tavola:** Spumante brut (Monsupello); Merlot Faial (La Predina); Malvasia Passito L'Ora Felice (La Tosa).

**Commenti:** Menu super tradizionale, con qualche tocco di innovazione modaiola, per la riunione conviviale natalizia svolta in questo locale dove spesso la Delegazione torna per respirare la calda atmosfera di una elegante osteria, con alloggio, del XV secolo. Molto buono il cotechino contenuto nel simpatico burger d'inizio, seguito da un apprezzato pâté d'anatra, iconico piatto del ristorante, offerto in tre indovinate versioni, tra le quali un macaron, dove la versione tradizionale rimaneva comunque la migliore. Ottimo il brodo nel quale annegavano gli agnolotti e buono il cappone proposto in un'interpretazione dove il ripieno, cotto a parte, non rispettava appieno la tradizione. Perfetto l'abbinamento dei vini.

## MILANO NAVIGLI 23 novembre 2025

Ristorante "La Corte Romanengo - Sala da tè" di Pietro Romanengo fu Stefano srl, in cucina Lorenzo Sandri. ●Via Caminadella 23, Milano; ☎02/72021136; bottegaviacaminadella@romanengo.com, www.romanengo.com; coperti 18. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto, 25 dicembre-6 gennaio; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** salame di Sant'Olcese di Cabella, galantina e testa in cassetta; "assazzi" al pesto genovese; tartare di branzino con misticanza di stagione; formaggetta della Valle d'Aveto con marmellate Romanengo; sorbetto al cioccolato Santè Romanengo e canditi; dolci genovesi con abbinamento alle spezie.

**I vini in tavola:** Gavi 2023 (Tenuta Campoghero).

**Commenti:** Milano incontra Geno-

va in un luogo insolito, all'interno di un cortile meneghino, per raccontare luoghi e sapori genovesi. Il Simposiarca Paolo Sacchi Nemours ha descritto la storia centenaria dei salumi della bottega della famiglia Cabella, un'unicità a tutela di un'antica tradizione ligure. A seguire, ogni piatto e ingrediente si plasmava nelle ceramiche della tavola, avvolte dai decori e dal calore dei dettagli dell'ambiente. Nel locale resta ancora la memoria della più antica confetteria italiana che offre dal pesto ai canditi, alle spezie, accompagnati dagli aneddoti di Cristiano Agus, responsabile Botteghe di Milano Pietro Romanengo.



## TRENTINO - ALTO ADIGE

### BRESSANONE 18 dicembre 2024

Ristorante "Pitzock" di Oskar Messner, anche in cucina. ●Via Pizack 30, Funes (Bressanone); ☎0472/840127, cell. 347/1911604; info@pitzock.com, www.pitzock.com, https://www.instagram.com/pitzock/, https://www.facebook.com/people/Pitzock-essen-trinken/100063464113247; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì, giovedì a pranzo, domenica a cena. ●Valutazione 9,1.

**Le vivande servite:** prosciutto d'agnello del Villnösser Brillenschaf su insalata di lenticchie; cannellone ripieno con manzo Geislerind; stinco di agnello Villnösser Brillenschaf su risotto Vialone nano alle erbe; variazione di dessert.

**I vini in tavola:** Brut Alto Adige Doc (Praelarus); Laven bio Alto Adige (Cantina Bolzano); Pinot Noir Patricia Alto Adige Doc (Girlan).

**Commenti:** Un trionfo caratterizzato da una valutazione stellare e dall'entusiasmo di tutti gli Accademici: la consegna del Diploma di Cucina Eccellente da parte della Delegazione a Oskar Messner del "Pitzock" non avrebbe potuto essere più centrata, in una sera

dove lo chef, in stato di grazia, ha incantato il palato e le orecchie dei commensali. La successione delle sue pietanze più celebri era accompagnata dalle sue storie di tenace esploratore di micro-realtà produttive locali eccellenti tradotte in piatti ammalianti. Un'esperienza gastronomica e culturale olistica, quella provata dagli Accademici, che trova pochi pari nel panorama altoatesino; ogni piatto brillava di luce propria.

### MERANO 19 novembre 2024

Ristorante "Soulfood" di Francesco Previati e Melanie, in cucina Francesco Previati. ●Via Piave 50, Merano (Bolzano); ☎cell. 328/1796123; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,7.

**Le vivande servite:** pizza alla pala (pomodoro, burrata e basilico); pizza alla zingara (rossa con capperi, olive, aglio, origano, pomodori al forno, filetti di alici); pizza lido (bianca con pomodoro semisecco, rucola, crudo, scaglie di parmigiano); pizza carbonara (mozzarella, uovo, pancetta, pepe); panettone fatto in casa.

**I vini in tavola:** Lambrusco L'Eclisse (Paltrinieri); Rosso di Montalcino Col d'Orcia 2022.

**Commenti:** Il locale unisce modernità e tradizione negli arredi, e offre ai suoi clienti pizze di qualità, con impasti attentamente studiati e ingredienti ricercati. Non manca una lista dei vini interessante. La serata è iniziata con i saluti del proprietario Francesco, seguiti dalla presentazione da parte del Simposiarca Mario Bisica e dall'assaggio di tre oli, illustrati dall'esperto Gianluca Fruet che ha regalato numerosi spunti di riflessione. L'Accademico Aldo Clementi ha contribuito con una sempre appassionante relazione sui vini serviti. La cena si è sviluppata con cinque assaggi di pizze, dalle ricette tradizionali ai più arditi accostamenti. Servizio molto attento.

### ROVERETO E DEL GARDA TRENTINO 12 dicembre 2024

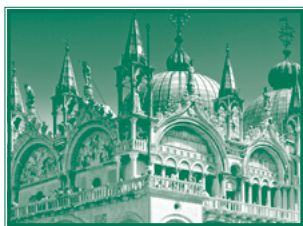
Ristorante "Aria dell'Hotel du Lac et du Parc" di Hotel du Lac et du Parc

srl, in cucina Marco Brink. ●Viale Rovereto 44, Riva del Garda (Trento); ☎0464/566600; sales@dulacetduparc.com, www.dulacetduparc.com; coperti 200+200 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 16 gennaio-31 marzo; novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,81.

**Le vivande servite:** tagliolini con farina di castagne, carciofi e fonduta di Sprezza delle Giudicarie; brasato di manzo con polentina di Storo e lenticchie in umido; panettone con gelato al torroncino e crema allo zabaione.

**I vini in tavola:** Sauvignon blanc Trentino Superiore Doc Dos de Nòa 2022; Cabernet Sauvignon Trentino Superiore Doc Maso Lizzone 2020; Vendemmia tardiva Trentino Superiore Doc Rena 2019 (tutti della Cantina di Riva).

**Commenti:** Riunione conviviale natalizia di cultura oltre che gastronomica, iniziata con alcuni brani musicali, eseguiti dal Coro dell'Associazione "Armonica" di Riva del Garda. Cena equilibrata e ben strutturata, organizzata dai Simposiarchi Valentina Andreatta e Germano Berteotti, valutata positivamente, con particolare apprezzamento dei tagliolini con farina di castagne, carciofi e fonduta di Sprezza delle Giudicarie. Interessante relazione svolta dal dottor Riccardo Petroni con tema "Gesù storico". Investitura di due nuovi Accademici, Patty Rigatti e Andrea Savoia, da parte della Consultrice, CT e Delegata di Bolzano Isabella Jone Beretta.



## VENETO

**ALTO VICENTINO**  
10 dicembre 2024

Ristorante "Le Andrianelle Ristorante & Hotel" di Buzzolan e Stefani srls, in cucina Marco Buzzolan. ●Via Loggia 10, Malo (Vicenza); ☎0445/607680, cell. 320/0339391; info@leandrianelle.it, www.leandrianelle.it, ristoranteleandrianelle; coperti 30/35+20

(all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a gennaio e 2-3 settimane ad agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,45.

**Le vivande servite:** sarde in saor, polpettina di carne, polentina fritta con tartufo e parmigiano, crostino con alici marinate e radicchio, sfoglia salata con zucca, fonduta di formaggi e lardo patanegra; risotto Carnaroli cacio e pepe, tartare di gambero rosso e lime; branzino con spuma di broccolo romanesco e porro fritto; panettone artigianale Filippi, crema al cioccolato bianco e crema al mascarpone e caffè.

**I vini in tavola:** Cenci Trento Doc Spumante brut metodo classico 30 mesi sui lieviti 2024 (Cenci); Torque Spumante di qualità Durello metodo classico 2018 Pas Dosé 48 mesi sui lieviti (Dalle Ore); Battistelle Soave Doc classico 2023 (Le Battistelle); Divino Recioto di Soave Docg 2019 (Casarotto).

**Commenti:** La serata degli auguri, Simposiarca Roberta Cecchin con la Consulta, si è tenuta in un locale aperto da circa un anno e gestito da Marco in cucina e Paola in sala, due giovani promesse della ristorazione vicentina. Dopo uno squisito e diversificato aperitivo in piedi con sarde in saor e crostini croccanti con alici marinate e un altro al tavolo, si sono potute gustare un'ottima sfoglia con zucca e fonduta di formaggi e una delizia spagnola. Buono il risotto, anche se il cacio copriva il gusto del gambero rosso. Di buona qualità il branzino servito con la spuma di broccolo. Alla fine della cena, un brindisi con il panettone tradizionale e grandi applausi ai gestori del locale e alle brigate di cucina e sala.

**BASSANO DEL GRAPPA-ALTOPIANO DEI SETTE COMUNI**  
11 dicembre 2024

Ristorante "Al Ponte" di Ristorante Al Ponte di Antonio Straffella, in cucina Flavio Straffella. ●Via Volpato 60, Bassano del Grappa (Vicenza); ☎0424/219274; info@alpontedibassano.com, www.alpontedibassano.com; coperti 60+80 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie metà novembre; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** blinis con panna acida, caviale di salmone e

composta di cavolo rosso; tagliatelle alle vinacce con fumetto di pesce e anguilla affumicata in casa; stracciatella di cappone, cotechino e radicchio crudo di Treviso; bacio di castagne in salsa mou, pralina al caffè.

**I vini in tavola:** Valdobbiadene Docg (Agostinetto); Brenta Vespaiolo Doc 2023 (Le Vie Angarano); Brentino 2021 (Maculan); Torcolato Zonta 2018 (Vigneto Due Santi).

**Commenti:** Una serata particolare al ristorante "Al Ponte" per la Delegazione che ritorna nel posto in cui sei anni prima era sorta. Elegante l'ambiente ove si respirano ricordi, personaggi e storia. Il menu della serata è stato realizzato dallo chef Flavio Straffella, che ha proposto cinque portate che si possono definire "lontane dalle tradizioni locali", ma con sentori e sapori molto equilibrati e ben apprezzati. Degne di nota le praline di cioccolato dello chef, servite con il caffè alla fine della cena. Buoni i vini abbinati. Gradevole il servizio in sala con Antonio Straffella e i figli.

**LEGNAGO-BASSO VERONESE E POLESINE OVEST**  
17 novembre 2024

Ristorante "Trattoria Al Borgo" della famiglia Cherubini, in cucina Lodovica Cherubini. ●Piazza G. Marconi 3, Frazione Bonavicina, San Pietro di Morubio (Verona); ☎045/7125493, cell. 328/9730440; trattoriaalborgo@gmail.com; coperti 45+12 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì sera e martedì. ●Valutazione 7,57.

**Le vivande servite:** lardo di conca e pâté di fegatini, polenta *brustolà* con stortina e Monte Veronese, prosciutto crudo con parmigiano e aceto balsamico, tartella con radicchio rosso, patate, pancetta e formaggio caprino; risotto con radicchio rosso e *tastasal*; baccalà in umido con polenta in crema; tortino di castagne con cuore di cioccolato pralinato.

**I vini in tavola:** Durello dei Monti Lessini brut; Valpolicella Classico; Barolo Chinato.

**Commenti:** Il Simposiarca della bella serata, Cesare Bellussi, ha condotto gli Accademici in questa storica trattoria della Bassa, per assaporare i cibi della tradizione

veronese. Più che buono il buffet di benvenuto, con degustazione di lardo di conca, stortina veronese con una bollente polenta arrostita e crostini di prosciutto con parmigiano. Interessanti il risotto, con radicchio rosso e *tastasal*, e il baccalà in umido che a più Accademici ha ricordato gli antichi sentori dei baccalà familiari. Per finire, un tortino di castagne con cuore di cioccolato ben accompagnato dal Barolo Chinato. Buono l'abbinamento dei piatti con i vini rigorosamente del territorio. Veloce ed efficiente il servizio.

**ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA**  
20 novembre 2024

Ristorante "Allo Scalo" di Ristorante allo Scalo, in cucina Thomas Franceschetti. ●Via Scalo, Adria (Rovigo); ☎0426/22456; cester740@libero.it; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8.

**Le vivande servite:** moeche sabbiate, calamari *cacciarelli* su vellutata di cannellini e speck croccante, polpo tra i coralli con burrata, pomodorini e olive taggiasche; risotto con capesante e radicchio; sfogliatina alla crema e frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Prosecco dry Senso (Andreola); Sauvignon Collio (Formentini); Ribolla Gialla Collio (Sturm).

**Commenti:** In una sala accogliente e raccolta, è stato servito un menu interessante, originale, saporito e molto curato, con piatti gustosi e cromaticamente invitanti; il tutto accompagnato da vini scelti con attenzione e da un ottimo dolce. Il servizio, ottimo, e l'accoglienza hanno contribuito alla riuscita della piacevole serata.

**VERONA**  
18 dicembre 2024

Ristorante "Iris" di Soave, in cucina Giacomo Sacchetto. ●Via Leoni 10, Verona; ☎045/4158021; info@irisristorante.it, www.irisristorante.it; coperti 35. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** iris mangia e bevi, lievitati, tonno rosso con soia, pomodoro, olio di mandorla, melanzane, scampi e pandoro; riso al

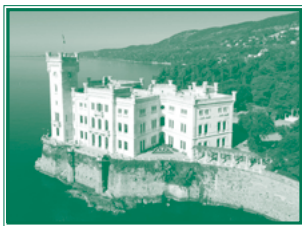


VENETO segue

Chiaretto di Bardolino, storione, rapa rossa e rosa; gnocco di patate e pepe, lingua e pane; germano reale con olivello spinoso, noci nere, cavolo alla melagrana e castagne; aspettando il dessert agrumi, sogni d'oro, dolcezze in festival.

**I vini in tavola:** Lessini Durello 60 mesi extra brut (Gianni Tessari); Saarburger Rausch Spätlese Trocken (Markus Molitor); Gewürztraminer (Hartmann Donà); Valpolicella Superiore (Torre di Terzolan); I Capiteli Veneto Igt (Anselmi).

**Commenti:** Lo splendido Palazzo Soave, ex Malaspina Bottagisio, ha fatto da cornice al tradizionale brindisi degli auguri della Delegazione. Nel centro storico della meravigliosa città, la Delegazione ha festeggiato l'ingresso di Elena Tognetti. La sua grande passione per la civiltà della tavola e la sua preziosa simpatia sono già di per sé un fantastico augurio per l'anno che sta arrivando. Il menu della serata si è caratterizzato per la perfezione e bellezza dei piatti serviti. L'eccellente ricordo del primo incontro, nel 2021, con il cuoco Giacomo Sacchetto consente alla Delegazione di augurare a lui e alla sua brigata di poter raggiungere, quanto prima, i livelli di assoluta eccellenza manifestati allora.



## FRIULI - VENEZIA GIULIA

### TRIESTE

2 dicembre 2024

"Antica Trattoria Suban" di Federica Suban, in cucina Hujdur Abdulhadar. ●Via Comici 2, Trieste; ☎040/54368; anticatrattoria@suban.it; coperti 90+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie seconda settimana di gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** sformatino di sedano rapa e finocchio su fonduta al tabur; brodo affumicato con gnocchetto morbido di pane e formaggi; palacinka alla mandriera; porcina ripiena di castagne



patate duchessa; coppa di gelato al mandarino; frittole.

**I vini in tavola:** Prosecco Doc extra dry Belstar (Bisol); Gavi Docg bio 2021 (La Zerba); Friuli Doc Pinot Nero 2022 (Antonutti); Canelli Docg Moscato d'Asti 2023.

**Commenti:** Un locale storico d'Italia è stato ideale per festeggiare la cena degli auguri di Natale. I Simposiarchi Paolo Penso e Mara Rondi assieme alla titolare, Federica Suban, hanno orchestrato una serata all'insegna di un menu con richiami alla tradizione austro-ungarica. La serata è stata allietata dalla musica dei maestri Roberta Bordolin e Stefano Casaccia che hanno suonato musiche della tradizione natalizia. Ai commensali è stato donato il volume *Non solo ostriche*, che racchiude gli atti del convegno organizzato a giugno dalla Delegazione sull'antica ostreicoltura nel golfo di Trieste.

### UDINE

13 dicembre 2024

Ristorante "Agli Amici" di Agli Amici 1887, in cucina Emanuele Scarello. ●Via Liguria 252, Godia (Udine); ☎0432/565411; prenota@agliamici.it, www.agliamici.it, www.facebook.com/AgliAmici1887; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera, lunedì e martedì. ●Valutazione 9,5.

**Le vivande servite:** dentice con rapa rossa e melagrana; "Laguna-mare": raviolo di moeca, risotto alle frattaglie, sedano rapa e tartufo nero; lombatello di vitello con uva fragola e bietola; arte e orafa agli agrumi e cioccolato bianco; la dolcezza delle feste con il panettone fatto in casa, torrione morbido al

miele bio e mandorle d'Avola, cremino maxi.

**I vini in tavola:** Pittaro spumante brut metodo classico; vini selezionati della cantina del ristorante.

**Commenti:** Elegante e festosa riunione conviviale degli auguri, svoltasi in uno dei più rinomati ristoranti della regione. Importante affluenza di Accademici con tanto di lista d'attesa, poiché nell'arco di qualche giornata sono stati esauriti i posti disponibili. Lo chef Emanuele Scarello ha creato un menu *ad hoc* per gli Accademici, che ha incontrato il favore dei commensali ricevendo un unanime consenso. Strepitoso il primo piatto "Laguna-mare" composto da ravioli di moeca. Il dolce ha ottenuto un'autentica ovazione con un 9 come voto più basso. Servizio impeccabile e attento. Molto curato l'abbinamento con i vini, scelti da Michela Scarello. La serata si è chiusa con un assaggio dei dolci natalizi.



## EMILIA ROMAGNA

### BOLOGNA

14 novembre 2024

Ristorante "Il Boccone del Prete" di Francesco Adurno, in cucina Massimo Guarino. ●Via Siepelunga 56/4, Bologna; ☎051/780038; info@ilbocconedelprete.it, www.ilbocconedelprete.it; coperti 60+30 (all'aperto).

●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì a pranzo. ●Valutazione 8,1.

**Le vivande servite:** tortino di patate e funghi con guancia croccante e crema di parmigiano; lasagne dorate al tartufo nero del Sasso; medaglioni di filetto di manzo alla Marconi; tortino dell'inventore della radio.

**I vini in tavola:** Scheggia Pignoletto frizzante Doc (Agricola Echia, Ozzano dell'Emilia); Concerto Lambrusco Reggiano Doc biologico (Medici Ermete & Figli, Gaida di Reggio Emilia); 158 S.L.M Rubicone Igt (Tenuta Masellina srl agricola, Castelbolognese).

**Commenti:** La cena ha celebrato il 150° anniversario dalla nascita di Guglielmo Marconi. Nel novembre del 2009 Maurizio Campiverdi organizzò una serata dal tema "Centenario del premio Nobel a Guglielmo Marconi 1909-2009", che prevedeva 3 ricette esclusive ideate dalla Delegazione. In questa serata è stato ripetuto quel menu. Ospite il cavaliere Giovanni Pelagalli, fondatore e direttore del Museo della Comunicazione "Mille voci... mille suoni" divenuto Patrimonio dell'Unesco, che ha deliziato con la sua relazione sulle invenzioni marconiane e sulla sezione del Museo dove sono in esposizione rarissimi pezzi originali. Gli Accademici hanno dimostrato interesse per la serata e per il menu.

### BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO

15 dicembre 2024

Ristorante "Il Posto" di Il Posto di Giampaolo Rola e Family srl, in cucina Giampaolo Rola. ●Via Massarenti 37/d, Bologna; ☎051/305872, cell. 349/0097104; giampy1993@icloud.com, ilpostobologna.com, ilpostocucineeventuali; coperti 60+10 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane centrali ad agosto e 1 settimana a gennaio; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** cannolo croccante ripieno di mousse di robiola con crema di piselli, crema di patate, curcuma e aceto balsamico di Modena 10 anni; tagliatelle tirate al mattarello con ragu alla bolognese; maialino iberico a lunga cottura su caponata di verdure, chips di patate americane e gel agli agrumi; fetta di

panettone artigianale con mousse al mascarpone e cioccolato; piccola pasticceria.

**I vini in tavola:** Moma spumante; Laurento Sangiovese (entrambi Umberto Cesari).

**Commenti:** Ex osteria della chiesa, storica trattoria bolognese, "Il Posto" è dal 2013 gestito dalla famiglia Rola, che ne ha fatto un locale accogliente e insieme ricercato. Lo chef Giampaolo propone una cucina creativa di pesce, in cui trovano spazio anche piatti della tradizione rivisitati. Protagonista è sempre la materia prima, fresca e di stagione. Pane, pasta e dolci sono tutti fatti in casa. Ricca è la carta dei vini con più di 100 etichette: il focus è sulle bollicine ma su richiesta è possibile degustare rossi importanti. Il plus è la carta dei gin.

 **BORGO VAL DI TARO**  
 **PARMA-BASSA PARMENSE**  
 **SALSOMAGGIORE TERME**  
9 dicembre 2024

Ristorante "La Maison" di Sandra Piazza, anche in cucina con Nicolò Cantoni. ●Piazza Mercato 5, Forno di Taro (Parma); ☎0525/2691, cell. 335/6489986; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie 10-25 agosto; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 7,45.

**Le vivande servite:** selezione di affettati con torta frita, polenta frita con gorgonzola al cucchiaio, parmigiano reggiano 26 mesi; anolini in brodo di cappone; carrello dei bolliti con salse e mostarda; zabaione caldo con sbrisolona.

**I vini in tavola:** Lambrusco e Trebbiano (Fantesini); Rosso fermo (Monte delle Vigne).

**Commenti:** La cena degli auguri, celebrata dalle tre Delegazioni riunite, è stata vissuta nell'ambiente caldo e accogliente di questo locale, posto in centro, in un palazzo d'epoca, ricavato da una storica cantina del XII secolo. Una serata di viva cordialità accademica in cui si sono raffrontati i diversi modi di rappresentare i piatti della tradizione in un territorio che dal Po giunge ai confini con Toscana e Liguria. Il menu classico del Natale parmigiano, ispirato alla tradizione, ha riscosso il vivo apprezzamento dei commensali. Una serata piacevole nei valori costituenti dell'Ac-

cademia. Ottimi i vini e perfetto il servizio.

 **CARPI-CORREGGIO**  
12 dicembre 2024

Ristorante "Magnagallo" di Mauro Cappi, in cucina Andrea Batista. ●Via Magnagallo Est 7, Campogalliano (Modena); ☎059/528751; info@magnagallo.it, www.magnagallo-hotel.com; coperti 100+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9.

**Le vivande servite:** gnocco fritto al prosciutto di Parma con parmigiano del caseificio Rosola ABT Modena; tortellini in brodo di cappone; bollito di carne di manzo e gallina; purè di patate, salsa verde e mostarda di frutta; tenerina; dolce alla mandorla; crostate; pandoro e panettone.

**I vini in tavola:** Lambrusco Grasparossa Doc; Sorbara Doc; Chardonnay extra dry (Bosca); Prosecco Doc.

**Commenti:** Diploma di Buona Cucina per il ristorante "Magnagallo" di Campogalliano condotto dalla famiglia Cappi. La Delegazione lo ha consegnato al titolare, in occasione della riunione conviviale degli auguri di fine anno. Il ristorante non è nuovo a prestigiosi premi che gli vengono riconosciuti per il suo menu tradizionale: parmigiano reggiano, aceto balsamico tradizionale, Lambrusco e carni suine selezionate. Il premio è stato consegnato dal Delegato Pier Paolo Veroni, alla presenza dei Delegati di Modena; Bologna-San Luca e Macerata.

 **CESENA**  
18 dicembre 2024

Ristorante "Terre Alte" di Michele Casalboni, in cucina Thomas Rivalta. ●Via Olmadella 11, Longiano (Forlì-Cesena); ☎0547/666138, cell. 333/3264098; ristoranteterrealte@yahoo.it, www.ristanteterrealte.com; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 10 giorni a gennaio, maggio, agosto, settembre; giorno di chiusura lunedì; martedì a pranzo. ●Valutazione 8,3.

**Le vivande servite:** ostriche Romengouse, bao gambero e tartufo, tramezzino ai gamberi, crocchette di razza, antipasto al vapore di scampi, canocchie e mazzancolle con salse di accompagnamento;

gnocchi bianchi di patate all'Augusto; trancio di rombo nostrano con carciofi e cardi di Cervia; mousse al cioccolato bianco, cremoso di castagne candite e gel al ribes.

**I vini in tavola:** Mosnel Pas Dosé Franciacorta Docg (Mosnel); Bucci Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Doc 2023 (Villa Bucci).

**Commenti:** Per la cena degli auguri la Delegazione si è ritrovata nella raffinata e suggestiva cornice del ristorante "Terre Alte" con un menu dedicato agli amanti del pesce. Dopo l'aperitivo di benvenuto, la riunione conviviale è proseguita con un'apprizzata sequenza di portate, in perfetto equilibrio tra sapori, servizio e atmosfera. Tra queste, il massimo gradimento è stato attribuito all'antipasto al vapore apprezzato per la scelta e la freschezza degli ingredienti. La serata è stata allietata dall'ingresso dei nuovi Accademici Mario Corsi e Aldo Ferretti e si è felicemente conclusa con lo scambio degli auguri natalizi e la consegna del libro dell'anno al gestore Michele Casalboni e allo chef Thomas Rivalta.

 **IMOLA**  
29 novembre 2024

Ristorante "Osteria del Piolo" di Fabrizio Zoli/Sforza srl, in cucina Graziano Poli. ●Via Appia 80/82, Imola (Bologna); ☎0542/850706, cell. 320/9762042; zoli.sforzasrl@gmail.com, www.osteriadelpioloimola.it; coperti 65+16 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana in agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8.

**Le vivande servite:** flan di zucca violina con crema di formaggio di fossa e olio extravergine d'oliva af-

fumicato; tortellini della tradizione in brodo di cappone; coscia di anatra in casseruola alla paprika dolce con prugne al vino rosso; cremoso alle castagne.

**I vini in tavola:** Solo Lei Albana (Ca' Lunga); Frutti rossi Sangiovese riserva; Albana passita (entrambi Monticino Rosso).

**Commenti:** Dopo l'alternarsi di varie gestioni, da circa un anno la nuova dimostra di muoversi su basi ben sperimentate con al timone un cuoco di consolidata esperienza. I piatti presenti in carta riflettono una semplicità ben curata nei particolari. Dopo il flan di zucca violina, affiancato dalla crema di formaggio di fossa, i tortellini in un buon brodo di cappone hanno incontrato un generale gradimento. La coscia d'anatra in casseruola e il dolce finale hanno meritato l'apprezzamento degli Accademici intervenuti a una Consulta allargata. Buoni anche l'abbinamento dei vini delle cantine dell'Imolese e il servizio in tavola.

 **LUGO DI ROMAGNA**  
21 novembre 2024

Ristorante "Locanda di Bagnara" di Mirko Rocca, anche in cucina con Ruggero Lacerenza. ●Piazza Guglielmo Marconi 10, Bagnara di Romagna (Ravenna); ☎0545/76051; info@locandabagnara.it, www.locandabagnara.it; coperti 90. ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana in agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** insalata di vitellone con maionese di ceci, arachidi e cipollotto al Sangiovese; pasta e cicerchie; galletto al miele e rosmarino su zuppeta di lentic-







EMILIA ROMAGNA segue

chie e cavolo nero; panettone artigianale con crema di borlotti e cioccolato fondente.

**I vini in tavola:** Nebbiolo.

**Commenti:** Nella cucina a vista sono stati preparati ottimi piatti e vedere come si lavora in cucina è stato molto stimolante anche per una consapevole degustazione delle pietanze. Un cenno particolare alla pasta con le cicerchie, non facile da trovare, e all'ottimo galletto al miele con lenticchie e cavolo nero. La serata si è conclusa con il primo panettone servito con una squisita crema di borlotti e cioccolato. Al termine, veramente meritati i complimenti di tutti gli Accademici, per una riunione conviviale con ottimi piatti in tavola e particolarmente coinvolgente.

## RAVENNA 4 dicembre 2024

Ristorante "Casale Falasco" di Filippo Pucci, Michele Pagnotta, Endreo Bosi, in cucina Endreo Bosi. ●Via Palazzo 11, Ravenna; ☎ cell. 347/7281252, 345/5115986, 335/6101511, 338/6379754; casalefalasco@gmail.com, www.casalefalasco.it, www.facebook.com/casalefalasco; coperti 120+250 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** carpaccio di caco-mela, prosciutto crudo, indivia saltata al miele e anacardi; risotto allo zafferano e ragù di anatra; brasato di manzo con purea di patate; panettone artigianale con crema inglese allo zabaione.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene; Ribolla Gialla Borgo Canedo; Sangiovese Superiore Mistero (Ca' Lunga).

**Commenti:** La Delegazione si è ritrovata a celebrare la cena degli auguri in un ristorante già visitato piacevolmente diverse volte. Presentazione, servizio, attenzione, piatti perfetti. Menu, come sempre, sopra le attese. Al primo posto, eletti a pari merito, il risotto allo zafferano con ragù di anatra e il brasato di manzo con purea di patate. Tutti impeccabili i piatti proposti. Ben studiato l'accostamento dei vini. Alto livello della cucina con personale attento. Il Delegato, a nome di tutti gli Accademici, ha riservato il meritato applauso allo

staff del ristorante per la qualità della cena. Il locale, *more solito*, ha riscosso un ottimo successo.

## RIMINI 4 dicembre 2024

Ristorante "Osteria La Sangiovesa" della famiglia Maggioli, in cucina Massimiliano Mussoni. ●Piazza Beato Simone Balacchi 14, Santarcangelo di Romagna (Rimini); ☎ 0541/620710; sangiovesa@sangiovesa.it, www.sangiovesa.it; coperti 60. ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura a pranzo dal lunedì al venerdì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** selezioni di salumi tenuta Saiano, squacquerone Dop con rucola e fichi caramellati, polpette di lesso di manzo con pomodoro tardivo, sottoli e giardiniera fatta in casa, cassone alle erbe di campo; cappelletti in brodo di capponne tenuta Saiano; strozzapreti con salame di mora romagnola di tenuta Saiano e cipolla dell'acqua di Santarcangelo; pollastra di tenuta Saiano, allevata a terra, alla cacciatora marinata e rosolata in rosso; arrosto di spalla di vitello con tartufo nero e marroni di Marradi, contorni misti; panettone con gelato alla crema.

**I vini in tavola:** Romagna Terre della Rocca metodo classico Ysola Albana; Romagna Sangiovese superiore Tre Rocche 2023 (Fattoria Nicolucci); Romagna Albana passito 2021 (Bissoni).

**Commenti:** I piatti della tradizione romagnola sono stati curati dalla maestria dello chef Massimiliano Mussoni e realizzati con ingredienti di prima qualità provenienti da aziende agricole locali. Una ricca selezione di salumi, insieme alla giardiniera e alle polpette di lesso, hanno aperto il menu con apprezzamento dei commensali. Molto gradito l'arrosto di spalla e il freschissimo, soffice panettone accompagnato dal gelato alla crema fatto in casa. Buono l'abbinamento dei vini e curato il servizio. La serata è trascorsa in un clima amichevole e si è conclusa con un affettuoso scambio degli auguri.

## SALSOMAGGIORE TERME 6 dicembre 2024

"Trattoria La Boschina" di Diego Delendati, in cucina Youssouf Soumahoro.

●Strada di Lodesana, Fidenza (Parma); ☎ 0524/83015; trattorialaboschina@yahoo.it, www.trattorialaboschina.it, Trattoria Boschina (Facebook); coperti 55+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** budino di zucca al forno con fonduta di formaggio; timballo di anolino con pasta di salame gratinata; guanciale caramellato con patate al forno; zuppa inglese.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene; Il Lambrusco Galletto (Beppe Siliprandi); Pievasciata rosso fermo (Vallepicciola).

**Commenti:** La Delegazione, guidata dal Delegato Roberto S. Tanzi, ha visitato un caratteristico locale che quest'anno ha festeggiato il suo decennale. Posta all'ombra della pieve romanica di Cabriolo intitolata a San Tommaso Becket, "La Boschina" propone la cucina tipica del territorio affiancandola a quella del pesce. Ma è stato sulla cucina del territorio che si è focalizzata l'attenzione degli Accademici, che ne hanno apprezzato la cura non esente da una certa personalità. Il menu, concordato insieme al patron Diego Delendati, è stato positivamente valutato, così come la cordialità della conduzione.



## TOSCANA

### APUANA 1° dicembre 2024

Ristorante "Extra" di Ristorante Extra di Raff. Cla. s.a.s. di Claudio Folini & C., in cucina Claudio Folini. ●Viale Turigliano 13, Carrara (Massa Carrara); ☎ 0585/74741, cell. 328/3142018; ristoranteextra@gmail.com, www.extra Carrara.it; coperti da 60 a 100+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** bocconcino di cotechino su crema di sedano rapa, rollé di coniglio con castagne,

cavolo nero e il suo fondo; risotto Carnaroli Veneria con piccione, melagrana e fonduta di parmigiano; guancia di maiale brasata con soffice di patate affumicato; il Natale al cucchiaino.

**I vini in tavola:** Valdobbiadene di Conegliano Vigna Bianca; Rosso Bolgheri.

**Commenti:** In una location circondata dall'"oro bianco di Carrara", si è svolta la riunione conviviale degli auguri, molto partecipata da Accademici, presidenti di tutti i Club service del territorio e numerosi graditi ospiti. Molto curati l'accoglienza e il servizio in sala, impeccabile, da parte di Raffaella Cuccurullo, attenta padrona di casa. Lo chef Folini ha stupito con piatti legati alle festività natalizie presentati con il suo immancabile tocco di innovazione. Nel corso della serata, è stato festeggiato l'ingresso di due nuove Accademiche: Fabiola Lazzareschi e Maria Vinicia Tesconi. La serata si è conclusa con la consegna del dono natalizio.

### COSTA DEGLI ETRUSCHI 23 novembre 2024

Ristorante "Osteria in Baracca" di Laura Chierichetti ditta individuale. ●Viale Galliano 63, Marina di Cecina (Livorno); ☎ cell. 331/2972147; osteriainbaracca@gmail.com; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** terrina di totani, burro e salvia con polenta, acciughe al carbone con cipolla caramellata e semi di finocchio; cacciuchino con polpo, seppie e cozze; lasagnetta al baccalà; tagliolini al San Pietro e alloro; trancio di dentice affumicato al legno di melo e verdure; cialda con mousse al mascarpone e frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Nissim Grillo Doc Sicilia (Tenute Orestyadi); Rosatico Poggio al Grillo; Aleatico rosato.

**Commenti:** Nicola Parrini ha condotto l'Enoteca Perbacco di Montescudaio dal 1993 al 2009, quando ha fondato il BAT-Birrificio Artigiano Toscano. Nel 2020 decide di far rinascere l'Osteria Baracca a Marina di Cecina e sceglie uno stile "fast-casual", privilegiando accoglienza, relax e sostenibilità. Il cuore della cucina è nel forno a carbone, un Josper

che garantisce intensità e originalità di sapore, utilizzato per tutte le cotture intensificando, se necessario, lo *smoke* con legni pregiati di melo, ciliegio, noce. La pasta è fresca e fatta in casa, così come i dolci. Molto personali le scelte dei vini in abbinamento, grazie a una cantina di ridotte dimensioni ma con etichette originali.

 **EMPOLI**  
13 novembre 2024

Ristorante "Papaveri e Papere" di Papaveri e Papere srl (Paolo Fiaschi, Giuliano e Gabriella Mannucci), in cucina Paolo Fiaschi. ●Via Dalmazia 159d, San Miniato (Pisa); ☎0571/409422; info@papaveriepaolo.com, www.papaveriepaolo.com; coperti 60+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane febbraio/marzo; giorno di chiusura mercoledì (inverno), domenica (estate). ●Valutazione 9,4.

**Le vivande servite:** uovo morbido, crema di patate e porro, ricotta salata e bianco delle colline sanminiatesi; tagliolini freschi con tartufo bianco delle colline sanminiatesi; pancia di maiale brado cbt con purè di sedano rapa e tartufo scorzone; tortino al cioccolato e crema all'arancia.

**I vini in tavola:** Vernaccia di San Gimignano Docg 2022 (La Torre San Gimignano); Acquaiole Montecucco rosso Doc 2022 (Colle Massari).

**Commenti:** Per la riunione conviviale novembrina, la Delegazione ha scelto, come di consueto, San Miniato e il ristorante "Papaveri e Papere": protagonista il tartufo bianco di San Miniato di cui sono state esposte le peculiarità dal Delegato Massimo Vincenzini. Il Simposiarca Scappini ha concordato con lo chef un menu che ha esaltato le differenze gustative tra il pregiato tartufo bianco e il più comune tartufo scorzone. Tutte le portate sono risultate di ottima qualità: ogni anno la cucina del ristorante riesce a stupire e a raggiungere livelli sempre più elevati. Presenti la Delegata del Mugello Monica Sforzini e di Apuana Beatrice Vannini.

 **LUCCA**  
18 novembre 2024

Ristorante "Stefani" di "Antica Trattoria Stefani da Benedetto snc" ge-



stione familiare, in cucina Gian Marco Stefani. ●Via del Borgo 55, Lucca; ☎0583/379031; info@ristorantestefani.it, www.ristorantestefani.it; coperti 100+200 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** flan di finocchi con crema al parmigiano, crostino di polenta con funghi, cecina frita con salsa alle acciughe; risotto alla zucca con fonduta di taleggio e funghi porcini; guancia di vitello al vino con crema di patate e scalogno caramellato; frati di S. Lorenzo e crema alla vaniglia.

**I vini in tavola:** Rosso Franco Lenzini (Fattoria Lenzini).

**Commenti:** Tradizione e innovazione. Questa la sintesi della serata organizzata per soli Accademici allo scopo di ritrovarsi per parlare di "Accademia". Location perfetta, con tavolo imperiale. Lo chef, Gian Marco Stefani, ha saputo innovare mantenendo i punti fermi della tradizione di questo locale che vanta

oltre 150 anni di vita. Gli antipasti, semplici e gustosi, introducono un risotto di stagione, con zucca e funghi porcini. Il secondo, la guancia, ha entusiasmato i commensali per la sua armonia di sensazioni gustative. Piccola sorpresa con il dessert, "frati" (così a Lucca si chiamano le ciambelle) da antica ricetta di casa Stefani. Ottimi. Serata riuscita, di vera Accademia.

 **LUNIGIANA**  
11 novembre 2024

Ristorante "Locanda Antica Pieve" di Laura Giorgi, anche in cucina con Sabri Soumaya, in pizzeria Ivan Battaglia. ●Via Nazionale 55, Filattiera (Massa Carrara); ☎0187/457207; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** salumi misti con *sgabei* e schiacciata; pizza a giro con l'assaggio di quattro pizze gourmet: Acciugosa (pomodoro di San Marzano Dop, mozzarel-



la di bufala, stracchino, cipolle, acciughe, pomodorini, origano), Castagnola (mozzarella di bufala, mozzarella fior di latte, lardo di Colonnata Igp, castagne al miele), Luna (pomodori di San Marzano Dop, basilico, burrata pugliese artigianale, prosciutto crudo di Parma Dop, olio evo), Rustica (mozzarella fior di latte, stracchino, pomodorini, salsiccia, olio evo, friarielli); torta di cachi con gelato alla crema e crema chantilly.

**I vini in tavola:** Àulico Ciliegiolo Igt Toscana 2023 (Tenuta Ca' Bianca).

**Commenti:** Per la riunione conviviale per i soli Accademici la Delegazione, in omaggio a uno dei piatti italiani più iconici, ha fatto visita alla pizzeria della "Locanda Antica Pieve". Dopo un gradevole antipasto lunigianese, sono state gustate quattro diverse pizze gourmet, tradizionali e fantasiose, tutte squisite. All'assaggio si sente la cura nella preparazione dell'impasto, nella sapiente scelta degli ingredienti; molto gradito l'abbinamento con il vino rosso locale da vitigno autoctono. Deliziosa la torta ai cachi, ricca di gusto con note speziate. Servizio al livello di ristorante. La visita in pizzeria ha pienamente confermato l'ottima impressione della Locanda.

 **MAREMMA-GROSSETO**  
28 novembre 2024

Ristorante "Black Wood" di Black Wood Società Agricola ARL, in cucina Annalisa Paoli. ●Via Andrea del Sarto 22, Grosseto; ☎cell. 328/5844826; info@blackwoodconcept.it, www.blackwoodconcept.it; coperti 40+45 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie seconda settimana di gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** foccaccia con lardo di Colonnata, ricottina frita di bufala di "Inno al Sole" con salsa di spinaci e polvere di olive nere moraiolo, *croquette* di patate amiatine panata con pistacchi e nocciole, cuore di mozzarella di bufala su letto di pecorino passoccio del Fiorino e tartufo nero; cappellacci farciti con ragù bianco di anatra, spuma di guttus della Parrina e speck d'anatra affumicato; faraona in porchetta di pancetta con purè di topinambur e carota brasata; soufflé di castagne dell'Amiata con cuore di cioccolato bianco e noci sabbiate.



TOSCANA segue

**I vini in tavola:** Rame della Guardiola Sangiovese Charmat (Azienda La Guardiola in Val di Chiana); Zizzolo Bolgheri rosso (Azienda Le Fornacelle in Bolgheri).

**Commenti:** Serata molto apprezzata. Il ristorante si trova all'interno di una fattoria storica grossetana, ove si allevavano cavalli della "razza del Casalone". Oggi vi si trova un agriturismo con ristoro agricolo; la cucina è improntata alla ricerca di materie prime selezionate, scelte nelle migliori realtà agricole toscane, con un occhio di riguardo ai prodotti della Maremma e con attenzione alla stagionalità delle materie prime. L'obiettivo è quello di offrire al cliente una cucina contemporanea e raffinata. In cucina Emanuele Cicatiello e Annalisa Paoli, una giovane coppia amante del buon gusto e della buona tavola.

 **MUGELLO**  
14 novembre 2024

Ristorante "Montelleri" di Montelleri 3.0 soc. consortile arl, in cucina Donato Petri. ●Via dei Pini 1, Vicchio (Firenze); ☎055/7963568, cell. 342/3556922; prenotazioni@montelleri.it; coperti 120+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera, lunedì, martedì a pranzo. ●Valutazione 8,3.

**Le vivande servite:** tagliere di crostini di fegatini, sbriciolona e ricotta di pecora; assaggio di tre tipi di pasta ripiena: tortellini in brodo, ravioli di ricotta e spinaci, tortelli al sugo di anatra; polpettine di lesso con pure di patate; latte alla portoghese.

**I vini in tavola:** Governo all'Uso Toscano Igt 2022 (Cennina); Cedro Chianti Rufina Docg 2020 (Rufina).

**Commenti:** Grande e calorosa l'accoglienza riservata agli Accademici nei locali di questo ristorante, di recente rinnovati e ampliati. Donato Petri ha entusiasmato tutti i commensali con le sue semplici preparazioni. Passione, abilità e grande cura sono state poste nella realizzazione di tutti i piatti del menu con ingredienti di prima qualità. Porzioni abbondanti anche per gli assaggi dell'ottima pasta fresca ripiena, rigorosamente fatta in casa. Soddisfatta la richiesta delle gustose polpettine di lesso conosciute nel territorio. Premuroso anche se



un po' lento il servizio. Molto buono l'abbinamento dei vini. Una serata trascorsa in amicizia e piacevolezza, conclusa con i ringraziamenti all'intera brigata.

 **PRATO**  
21 dicembre 2024

Ristorante "MYO" di PABA sas, in cucina Angiolo Barni. ●Viale della Repubblica 277 c/o Museo Pecci, Prato; ☎0574/1597312; myoristorante@icloud.com, www.ristorantemyo.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie prima settimana di gennaio e 3 settimane in agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,8.

**Le vivande servite:** in piedi: crocchette morbide di baccalà, rocher di fegatini di pollo con granella di nocciole tostate, giardiniera; al tavolo: lingua e anguilla glassata e alla brace; pappardelle tirate a mano con calamaretti e carciofi; faraona di Francesco Baioli arrostita, con melagrana, arancia e pinoli; cime di rapa saltate; torrone e panettone di produzione propria.

**I vini in tavola:** Cremant d'Alsace (Lorentz); Gavi di Gavi 2023 (La Scolca); Il Bioselvatico 2021.

**Commenti:** Piacevolissimo pranzo degli auguri. Molto bella la decorazione dei tavoli fatta da Clara Trama Pierattini. Bravissimi i Simposiarchi Nardone, Pierattini e Vignali per la scelta del menu che Angiolo Barni ha eseguito da par suo. I piatti hanno avuto tutti un altissimo gradimento e ha stupito molto l'abbinamento fra lingua e anguilla. La perfetta chiusura è stato il panettone che viene prodotto nel forno di famiglia così come il pane, le fo-

cacce ecc... Il pranzo si è svolto in un clima di grande serenità e amicizia.

 **SIENA VALDELSA**  
17 novembre 2024

Ristorante "Aiazzi" di Tiziana Guasconi. ●Via Fratelli Bandiera 86, Colle di Val d'Elsa (Siena); ☎0577/92967, cell. 339/3629720; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura sabato. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** tagliere tipico toscano con crostini, affettati e formaggi; tagliolini al lampredotto; maltagliati al ragù di pecora; fettucine all'amatriciana rivisitata; pollo piccante con fagioli all'uccelletto, peperoni al tegame; millefoglie alla crema chantilly e cioccolato.

**I vini in tavola:** Chianti Gasparri Docg 2022 (Fattoria dell'Agresto); Chianti Colli Senesi Docg 2019 (Bichi Borghesi).

**Commenti:** Un'antica trattoria tipica toscana a conduzione familiare, che si contraddistingue per una cucina genuina e casereccia, per l'ambiente un po' retrò e la cordialità del proprietario. Apprezzata anche la capacità organizzativa dimostrata nel preparare all'ultimo minuto alcune variazioni sul menu prefissato giudicato da alcune signore non proprio "leggero", in riferimento ai tagliolini al lampredotto e ai maltagliati al ragù di pecora. Questi primi, in verità, si sono poi rivelati assolutamente privi di sapori eccessivamente forti e sono stati molto graditi dai "temerari" che avevano voluto provarli. La valutazione finale sta a dimostrare l'unanime apprezzamento da parte dei numerosi Accademici.

 **VALDARNO FIORENTINO**  
17 dicembre 2024

Ristorante "Villa La Borghetta" di Villa La Borghetta, in cucina Federico Cardi. ●Via del Cesto, Figline Valdarno (Firenze); ☎055/952868; info@villalaborghetta.com, www.villalaborghetta.com; coperti 300+70 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1.

**Le vivande servite:** patatine, olive, verdure fritte e coccoli, crespella gratinata ripiena di ricotta del pastore, carciofi e taleggio su crema di zucca gialla; tortelloni ripieni di cinto senese saltati con timo e pomodori secchi, con cavolo nero saltato e tarese del Valdarno croccante su crema di patate; guancia brasata al Chianti con patate e pure di sedano rapa; cuore caldo al cioccolato accompagnato da frutti rossi e gelato.

**I vini in tavola:** Prosecco; Cilieggiolo Doc 2022 (Tenuta Montauto).

**Commenti:** Il ristorante è posto all'interno del resort "Villa La Borghetta", un'antica dimora del 1300, oggi elegantemente restaurata. La cortesia del maître e la professionalità dello chef contribuiscono a far godere appieno dell'ospitalità del locale, che pone molta attenzione sia alle ricette tradizionali regionali, sia ai prodotti freschi del territorio, o fatti in casa. Particolare apprezzamento è stato riservato alla crespella gratinata e alla guancia brasata al Chianti, risultata morbida e dai sapori intensi.

 **VALDELSA FIORENTINA**  
10 dicembre 2024

Ristorante "Casa Selektia" di Calugi, in cucina Enrico Menna. ●Via V. Niccoli 316, Castelfiorentino (Firenze); ☎cell. 378/3032534; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,45.

**Le vivande servite:** ovino croccante con spuma di pecorino e tartufo uncinato; straccetti al ragù bianco con olive, pomodorini secchi e rosmarino; capocollo di maiale al vino con crema di patate schiacciate e tartufo invernale; mela spadellata al tartufo con gelato alla vaniglia e meringa sbriciolata.

**I vini in tavola:** Valdobbadiene Lo Spago (Spagnol); Five Roses (Leone de Castris); Chianti Colli Senesi (Cesani); Moscato d'Asti Iris (Cascina Carlòt).

**Commenti:** Scambio di auguri in un luogo oramai conosciuto e che non crea sorprese: sempre al top per *location*, pietanze e vini. Un grazie ai Simposiarchi Anna Bozzini e Pietro Arrigoni che hanno saputo catalizzare cibo, vino e convivialità. Grande plauso all'ovino croccante.



## MARCHE

### ANCONA

20 novembre 2024

*"Agriturismo Rosso Conero di Graziella Lucese" di Fattoria Lucese snc. di Massimiliano e Mauro Manini az. ag., in cucina Graziella Lucese. ● Via Varano 147, Ancona; ☎071/2861204; www.agriturismorossoconero.it; coperti 60+120 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie gennaio e febbraio; giorno di chiusura lunedì in estate; dal lunedì al giovedì in inverno. ● Valutazione 7,3.*

**Le vivande servite:** crema di ceci al rosmarino, lenticchie, costine e salsiccia, fagioli con le cotiche; mezzelune farcite di piselli su vellutata di pomodori e guanciaie croccante; coniglio in porchetta con purè di fave e cicoria; zabaione ghiacciato al vino di visciole e crumble di mandorle.

**I vini in tavola:** Anfora bianco 2022 bio Igt Marche bianco; Passion 2022 bio Igt Marche rosso; Scantafavola 2021 bio (tutti Fattoria Lucese).

**Commenti:** L'agriturismo sorge nel verde del parco del Conero, circondato da vigneti e uliveti dell'annessa azienda agricola. L'accoglienza è familiare, i piatti serviti sono legati alla produzione del territorio, preparati con cura e rispetto delle ricette di famiglia. Le preparazioni prediligono materie prime locali: gli antipasti, in particolare, sono espressione di genuinità, così come la ricetta di famiglia del coniglio in porchetta, affidato alla signora Graziella; la pasta fatta a mano; le verdure fresche e il tocco delle erbe aromatiche del giardino. L'ambiente rustico si apre all'esterno sul giardino, il servizio è accogliente e gentile, l'azienda è certificata bio.

### ASCOLI PICENO

17 novembre 2024

*Ristorante "Villa Cicchi" di Soc. Agricola "Conca d'Oro" di Eredi Cicchi, in cucina Maria Elena Cicchi. ● Via Salaria Superiore 137, Frazione Abbazia di Rosara, Ascoli Piceno; ☎cell. 335/6657414, 320/5764799; mariaelencicchi@gmail.com, www.villacicchi.it; coperti 70+250 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura aperto su prenotazione. ● Valutazione 8.*

**Le vivande servite:** cacciannanze con prosciutto 48 mesi, crema di mascarpone, miele di edera; zuppa d'autunno ai porcini e castagne con pane croccante; filetto di maiale *sous vide* alle ciliegie, zucca, funghi e patate arrosto; zuppa inglese & cookies al cioccolato.

**I vini in tavola:** Passerina spumante brut; Pecorino Tarà (entrambi Coci Grifoni); Rosso Piceno Superiore Il Brecciarolo (Velenosi); Vino cotto dolce (Massimo Germani).

**Commenti:** Convivio d'autunno preceduto da una conferenza sul tema "I grani e i pani di ieri, di oggi, di domani", con relatori l'Accademico Leonardo Seghetti e il professor Francesco Galiffa. L'aspetto mangereccio è stato altrettanto rilevante, per la raffinatezza della cucina della chef Maria Elena Cicchi che segue la tradizione. Consegna del premio "Alberini" al responsabile del "Laboratorio Grano" di Ascoli Piceno, Daniele Ciabattini, da parte del CT Sandro Marani e dell'Assessore alla Pubblica Istruzione e Università di Ascoli Piceno, dottoressa Donatella Ferretti, in rappresentanza del Sindaco, assente dalla città.

### FERMO

15 dicembre 2024

*Ristorante "Non ti scordar di me" di Non ti scordar di me Srl, in cucina Simone Boldrini. ● Via Elpidiense 4450, Sant'Elpidio a Mare (Fermo); ☎0734/990050, cell. 339/6704840; nontiscordardime-ristorante@gmail.com; coperti 55+55 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ● Valutazione 8,1.*

**Le vivande servite:** olive e creme fritte, galantina con crema di castagne, flan di ricotta e crema di funghi; cappelletti in brodo di cappone; lesso di cappone con verdure; brasato di manzo con purea

di patate; semifreddo all'arancia con cioccolato fuso; buffet di dolci natalizi e tagliata di frutta mista.

**I vini in tavola:** Passerina; Rosso Piceno (entrambi Terra Fageto); Vernaccia di Serrapetrona.

**Commenti:** Riunione conviviale degli auguri natalizi organizzata con magistrale esperienza dal Vice Delegato La Corte e dalla Tesoriera Raccichini. In tavola i piatti della tradizione, la cui esecuzione ha ottenuto unanimi consensi dai commensali. Ottima l'atmosfera amicale e conviviale e il clima natalizio enfatizzati dai canti e dalle note al piano dell'Accademica Forgià. Buffet finale di dolci natalizi fra cui cannoli siciliani offerti dal Vice Delegato e la tagliata di frutta mista e frutti rossi offerta dall'Accademico Acciari. Di gran gusto il vuota tasche in ceramica decorata scelto come ricordo dell'evento. Foto di gruppo di fronte al camino e all'albero di Natale a ricordo di una bella giornata.



## UMBRIA

### FOLIGNO

12 dicembre 2024

*Ristorante "Locanda del Teatro" di Paolo e Pasqualino PA.PA.snc, in cucina Pasqualino Titta. ● Piazza Antonio Martini 3, Montefalco (Perugia); ☎0742/718755, cell. 347/7882235; info@locandamontefalco.it, www.locandamontefalco.it, ristorante Locanda del teatro; coperti 50+40 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie ultime 2 settimane di marzo e di novembre; giorno di chiusura giovedì e venerdì a pranzo. ● Valutazione 8.*

**Le vivande servite:** terrina di fegatini di pollo con salsa di pere al Sagrantino; tortellini fatti a mano in brodo di cappone al profumo di nocce moscata; degustazione di bolliti con salsa verde; parmigiana di gobbi con salsa di pomodoro e basilico; semifreddo al torrone con salsa al cacao; assaggio di dolci natalizi.

**I vini in tavola:** Vini della Locanda del Teatro.

**Commenti:** La Delegazione ha festeggiato la riunione conviviale degli auguri presso questo ristorante a Montefalco, adiacente al Complesso museale di San Francesco, ove i Simposiarchi Leonardo Lupidi e Alvaro Pieroni hanno precedentemente organizzato un'interessante visita agli straordinari affreschi di Benozzo Gozzoli e di Pietro Vannucci detto il "Perugino". La riunione conviviale è stata un momento importante per ricordare gli eventi che hanno caratterizzato l'anno 2024, con particolare riferimento al cinquantennale della fondazione della Delegazione, avvenuta nel 1974. Sono stati serviti gli ottimi piatti natalizi preparati dallo chef Titta e presentati dal maître Galanti.

### PERUGIA

12 dicembre 2024

*Ristorante "Bisbò - Dimora del Gusto" della famiglia Roberto Bocci, in cucina Michele Grohmann. ● Via Perari 13, Perugia; ☎075/5757657, cell. 392/3244170; info@ristorantebisbo.it, www.ristorantebisbo.it; coperti 90+45 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8,3.*

**Le vivande servite:** cannolo ripieno di pâté di fegatini accompagnato da coulis di lamponi; caramelle ripiene di norcina servite con burro al limone e tartufo nero; manzo brasato al vino rosso con purea di zucca alla senape e misticanza; dolce alle castagne con purea di cachi e cuore di lamponi decorato con foglie d'oro.

**I vini in tavola:** Franciacorta extra brut Riserva Docg 2015 (La Fioca Nigoline); Barbera d'Alba Superiore Castlé Doc 2022 (Fratelli Barale); Barbaresco Docg 2021 (Giuseppe Cortese); Vermouth di Torino Ig rosso (Del Professore).

**Commenti:** Gradevolissima serata conviviale degli auguri, in un locale incastonato nel Barton Park, curata realizzazione alle porte di Perugia, in un giardino illuminato da splendidi luci natalizie. Il menu ha confermato le qualità del ristorante. Il Simposiarca, Andrea Fatti (sommelier F.I.S.) ha dimostrato grande attenzione nell'abbinamento dei vini con i piatti, preparati dal giovane chef Michele Grohmann, selezionando quattro eccellenze italiane. Molto apprezzato il tenero brasato. Nota di rilievo le foglie d'oro alimentare volute dal Simposiar-



UMBRIA segue

ca per decorare il dolce. Il piacevole convivio è terminato, come da tradizione, con un festoso scambio di auguri e un brindisi al nuovo anno.

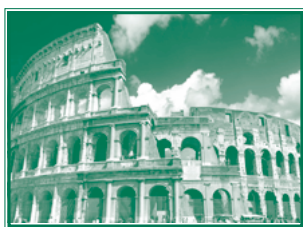
## SPOLETO 6 dicembre 2024

Ristorante "La Torretta" di Trattoria Torretta. ●Via Filitteria 43, Spoleto (Perugia); ☎0743/44954, cell. 333/8204127; info@trattorialatorretta.com, www.trattorialatorretta.com; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** galantina e sformatino; cappellotti alla carne e riduzione di brodo; coscio di agnello arrosto con verdure ripassate; panettone caldo con gelato. Pane e grissini fatti in casa.

**I vini in tavola:** Sagrantino; Grechetto (entrambi Scacciadiavoli).

**Commenti:** A Spoleto si mangia bene in molti locali, ma ve ne sono alcuni che hanno quella capacità di seguire la stagionalità, con menu personalizzati ma su una base sempre tradizionale e che prestano un'attenzione perfetta al cliente, con uno stile impeccabile, che lascia i palati soddisfatti senza appesantire la digestione. Tutte ottime caratteristiche di Stefano e il suo staff che hanno permesso una piacevole serata dedicata agli auguri. Piatti tutti molto apprezzati: impossibile dire quale abbia spiccato sugli altri.



## LAZIO

### FROSINONE-CIOCIARIA 15 dicembre 2024

Ristorante "Hotel Relais Filonardi" di Hotel Relais Filonardi srl, in cucina Mario Quattrococchi (allievo di Tacchella e Marchesi). ●Piazza dei Franconi 1, Veroli (Frosinone); ☎0775/230645; info@filonardi.it, www.filonardi.it; coperti 150+50 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 10-20 agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,7.

**Le vivande servite:** carciofo alla giudia su letto di patate, vol-au-vent di polenta con porcini, flan di zucca; fettuccine al Cabernet di Atina e speck di anatra; duetto di carne con soffice di patate; costoletta di agnello fritto dorata; brasato al Cesanese del Piglio; ciambelline locali al vino.

**I vini in tavola:** Cesanese del Piglio Docg.

**Commenti:** Ambiente molto curato e pet friendly. Servizio eccellente ed estremamente curato.

### LATINA 14 dicembre 2024

Ristorante "Forno del Procoio" di La Foresteria (Chiara e Donatella Cavaterra), in cucina Donatella Cavaterra. ●Via dell'Abbazia snc, Fossanova, Priverno (Latina); ☎0773/1767068, cell. 346/1596522; laforesteria@fossanova.it, www.fossanova.it; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,2.

**Le vivande servite:** tris con crostino di polenta croccante e lardo al tartufo, mozzarella di bufala in pasta kataifi e carpaccio di manzo; tortello di zucca con caprino e liquirizia; faraona farcita di prugne e marroni con spuma di sedano rapa; strudel di mele renette su crema inglese alla vaniglia.

**I vini in tavola:** Tufaliccio Igt (Marco Carpineti); Amyclano Igt (Azienda Monti Cecubi).

**Commenti:** Il tradizionale convivio degli auguri si è svolto, su indicazione del Simposiarca Giorgio Ruggiero, al "Forno del Procoio", nel borgo medievale di Fossanova con la monumentale abbazia. Il nome del locale deriva dall'antica usanza di raccogliere il latte e di lavorarlo per la cagliata dei formaggi nel recinto di raccolta del bestiame. Nel 1999 l'edificio abbandonato



fu trasformato in forno per pane e focacce; nel 2010 passò a ristorante a conduzione familiare con le sorelle Cavaterra: Donatella in cucina e Chiara all'accoglienza. I piatti del menu, apprezzati dai commensali, partono dalla tradizione e vanno oltre, sperimentando accostamenti tra sapori antichi e nuovi, senza esagerare.

### RIETI 14 dicembre 2024

Ristorante "Casale di Villa Battistini" di REIM Srl, in cucina Andreina Renzi. ●Via Tancia 38d, Contigliano (Rieti); ☎cell. 339/8267903; info@casalebattistini.it, www.casalebattistini.it; coperti 250+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 10 giorni a febbraio e 5 giorni a novembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,9.

**Le vivande servite:** polpette di bollito fritte e salsa verde, pancotto abruzzese, uovo su crema di sedano rapa e patate, broccoletti e porro fritto; cappelletti in brodo; sedanini al ragù bianco, salsa d'arrosto e crema di parmigiano; guancia brasata su crema di patate e cicoria, con carciofo alla romana; tarte tatin con gelato alla crema.

**I vini in tavola:** Valdobbiadene (Borgo Molino); Satrico; Shiraz (entrambi Casale del Giglio); Moscato d'Asti (Dogliotti).

**Commenti:** La cucina di Andreina, insignita quest'anno del Diploma di Buona Cucina, a parte qualche nota discordante da parte di alcuni Accademici, come sempre si è rivelata all'altezza delle aspettative. Due le pietanze che, su tutte, hanno riscosso notevole successo: le polpette di bollito fritte e la guancia brasata. I tavoli serviti per ultimi hanno ricevuto alcuni piatti non caldi e questa è stata la nota in linea con la cucina. La Simposiarca ha intrattenuto ospiti e Accademici descrivendo accuratamente i piatti che via via venivano serviti e fornendo alcune note storiche sulla villa e sul suo illustre proprietario dell'epoca, il tenore Mattia Battistini.

### ROMA APPIA 13 dicembre 2024

Ristorante "Hostaria I Clementini" di chef Marco Luci, in cucina Emanuele Di Cosimo. ●Via di S. Giovanni in La-

terano 106, Roma; ☎06/45426395; info@iclementini.it, www.iclementini.it; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** parmigiana di melanzane; lasagnetta con misticanza di campo e ricotta; bacalà alla cacciatora su patate lesse; ciocco clementino.

**I vini in tavola:** bianco e rosso (Cin-cinnato Coop. Agr. di Cori).

**Commenti:** Nonostante l'infausta giornata (sciopero generale e nubifragio su Roma), il locale ha pienamente rispettato i suoi impegni con professionalità e cortesia. L'Hostaria è nata nel 1906 all'ombra del Colosseo. Dal 2004 il nome "I Clementini" (il locale è di fronte alla Basilica di San Clemente). Una tradizione gastronomica sempre vitale viene mantenuta con sapori semplici e genuini.

### VITERBO 13 novembre 2024

"Trattoria del Cimino da Colombo dal 1895" della famiglia Calistri, in cucina Maria Assunta Stacchiotti. ●Via Filippo Nicolai, Caprarola (Viterbo); ☎0761/646173, cell. 340/4747404, 333/6452826; trattoriadelcimino@gmail.com; coperti 55+25 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 15-31 gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,4.

**Le vivande servite:** bis di pizzette con ragù di manzetta maremmana e con lardo di mangalica e castagne dei monti Cimini; pappardelle alla lepre con bacche di ginepro; cinghiale alla viterbese, patate arrosto; salame con cacao Chontalpa e sorbetto ai lamponi dei monti Cimini.

**I vini in tavola:** Brissaia Ansonica Maremma 2023 (Fattoria di Magliano); Marameo Merlot 2012 (Geremi vini di Ischia di Castro).

**Commenti:** Il neo Accademico Federico Ciorda si è voluto cimentare nell'organizzazione del convivio autunnale di novembre, con il risultato positivo coralmente riconosciuto. Gradito l'antipasto e lodati impasto e fattura delle pizzette. Ottimo le pappardelle con il sentore di ginepro che accompagnava l'eccellente ragù. Uguale favore ha ottenuto il cinghiale, di cui è stata apprezzata la continuità

della tradizione locale. Molto gradita la scelta del cacao per il dessert, ottimi i vini. Il giovane titolare ha illustrato i piatti e rammentato e rinverdito la davvero antica tradizione di famiglia, validamente proseguita nel tempo. Esperienza da consigliare e ripetere.



## ABRUZZO

### PESCARA ATERNUM 16 dicembre 2024

Ristorante "Al Regio Tratturo" di Massimo Aceto, anche in cucina. ● Strada Statale 539, km 6,4, direzione Serramonacesca, Manoppello (Pescara); ☎ cell. 388/6556283; coperti 40+40 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** selezione di pecorini e caprini accompagnati da confettura e miele al tartufo, ceci dell'altopiano e marroni di Rieti; pizza *scima* alle erbette di campo; pecora alla callara; anellini alla pecorara del tratturo con ricotta secca; celli ripieni e mostaccioli, con vino novello.

**I vini in tavola:** Montepulciano d'Abruzzo Doc; Cerasuolo d'Abruzzo Doc (entrambi Cantine Pietrantoni); Genziana del Brigante; La Brigantessa (entrambi Terre dei Briganti).

**Commenti:** Durante la riunione conviviale si è parlato di "tratturi", antiche vie dalla storia millenaria raccontate dal relatore Antonello Ricciuti attraverso curiosità e aneddoti. Le due Simposiarce, l'Accademica Maria Cristiana Serra e la postulante Lorena Marmottini, si sono occupate del menu partendo dal presupposto che i tratturi non sono sinonimo solo di transumanza, ma raccontano anche la storia dei pastori e delle loro famiglie. La loro dieta era prevalentemente vegetariana, fatta di legumi secchi, maccheroni, formaggio di pecora e polenta di granoturco, mentre la carne si mangiava nelle festività di

Natale e Pasqua, condividendola con i vicini.

### SULMONA 5 dicembre 2024

Ristorante "Mercato Pratola Centrale" di Mario Ferrini, in cucina Antonio Ottaviani e Giuseppe Marcantonio. ● SS 5 Dir, Pratola Peligna (L'Aquila); ☎ 0864/238183, cell. 340/3301260; info@mercatocentrale.it; coperti 180+60 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 8.

**Le vivande servite:** flan di zucca e funghi porcini con fonduta di parmigiano reggiano e *chips* di prosciutto crudo di Parma; risotto al radicchio e salsiccia fresca con cialda di grana padano; guancetta al mosto cotto con verza e patate in padella; zabaione caldo con crumble al pan di Spagna; dolci natalizi.

**I vini in tavola:** Selezione di vini (Azienda Agriverdebio).

**Commenti:** In una sala accuratamente addobbata per il Natale, si è svolta la riunione conviviale degli auguri. Con un'elegante ed esaustiva relazione, l'Accademico Riccardo Pagliaro ha illustrato le antiche tradizioni abruzzesi con particolare riguardo al territorio. La Simposiarca Rita Quaranta ha descritto la preparazione del menu che aveva scelto con il giovane cuoco Antonio. Apprezzato il flan di zucca; gustoso il risotto al radicchio; buono il secondo con il contorno di patate e verza, legato alle tradizioni locali. Il dolce è stato gradito da tutti e per concludere sono stati serviti i dolci natalizi con lo spumante per un brindisi accademico augurale.



## MOLISE

### CAMPOBASSO 16 novembre 2024

Ristorante "Hotel San Giorgio" di HALBA srl, in cucina Simone Di Tommaso. ● Via Insorti d'Ungheria 38,

Campobasso; ☎ 0874/493619, cell. 347/8218804; info@hotelsangiorgiocampobasso.com, www.hotelsangiorgiocampobasso.com, hotel\_ristorante\_sangiorgio, facebook/hotelsangiorgiocampobasso; coperti 150+30 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8.

**Le vivande servite:** tortino di anatra e giardinetto di cicoria su *de-mi-glacé* di birra al doppio malto; zito antico alla genovese; cosciotto ripieno di agnello di Roccamandolfi e spigatello con alicetta; birramisù.

**I vini in tavola:** Rosato Terre degli Osci Igp; Molise Rosso Doc (entrambi Cantina San Zenone di Montenero di Bisaccia).

**Commenti:** La riunione conviviale è stata preparata dal Simposiarca Flaviano Di Mascio, al suo debutto, prendendo lo spunto dal precedente convegno dal tema molto interessante: "Le birre artigianali in Molise, influenze nella gastronomia; dove osano le birre". Il giovane chef ha interpretato al meglio la particolare proposta, offrendo agli ospiti e ai tanti Accademici un'esperienza sensoriale gratificante; tutti si son resi conto di trovarsi al cospetto di una cucina personalizzata in pensieri e opere originali. Molto apprezzati l'ambiente elegante e il servizio premuroso e gentile. Corretto l'abbinamento dei vini, anche se le pietanze servite avrebbero meritato qualcosa di meglio.



## CAMPANIA

### BENEVENTO 13 dicembre 2024

Ristorante "Corte degli Archi" di Pietro Biele. ● Via Carlo Torre 12, Benevento; ☎ 0824/1743686, cell. 334/7833049; info@cortedegliarchi.it, www.cortedegliarchi.it; coperti 60. ● Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7,4.

**Le vivande servite:** zeppoline con acciughe, scarola ripiena; gnocchi

con crema di broccoli, acciughe e caciocavallo; baccalà con cipolla caramellata e *chips* di patate; tiramisù con crema di zucca.

**I vini in tavola:** 18Punto96 Bianco brut (Sciore); Falanghina (Elena Catalano); Rosato (Mario Fappiano); Alalunga rosé (Ocone).

**Commenti:** Frutto della sapiente ristrutturazione conservativa di una cantina attiva fino alla metà degli anni Sessanta, la sala riservata alla riunione conviviale, interessante per la presenza di elementi a vista di pregresse costruzioni, è risultata priva di adeguato comfort acustico e termico. La materia prima utilizzata per le pietanze è di alta qualità ma l'elaborazione non la valorizza. Il servizio è rapido e attento. I vini in ottimo abbinamento con le pietanze servite. La Delegata Danila Carlucci ha ripercorso la storia delle cantine beneventane, custodi della cucina più tradizionale, e in particolare ha raccontato le misure di capacità utilizzate prima dell'adozione del "litro" avvenuta nel 1879.

### NAPOLI 25 novembre 2024

"La Trattoria dell'Oca" delle famiglie De Simone ed Esposito, in cucina Andrea Cariatu. ● Via Santa Teresa a Chiaia 11, Napoli; ☎ 081/414865; trattoriadellocal@live.it, @latrattoriadellocal; coperti 60. ● Parcheggio scomodo; ferie variabili ad agosto; giorno di chiusura martedì. ● Valutazione 8.

**Le vivande servite:** bocconcino di provola fritto, crocchè di patate, bruschetta con stracciatella e alici di menaica, burrata con vellutata di pomodoro, focaccia con lardo di Colonnata e pepe nero, parmigiana di melanzane, spicchi di margherita; mezzanelli allo *scarpariello*; pappardelle all'appassimento rosso con salsiccia; mousse alle castagne.

**I vini in tavola:** Venturone appassimento rosso.

**Commenti:** Piatti preparati con cura e dedizione. Parmigiana eterea e fritta bene. Buona la panatura delle frittelle: compatta al taglio e con la giusta croccantezza. Ottima la salsa al pomodoro d'accompagnamento alla burrata: preparata come quelle di una volta, con un soffritto di sedano, carote e cipolle. Fragranti le focacce, i crostini e la pizza margherita serviti alla giusta temperatura.



CAMPANIA segue

Eccellente la cottura dei mezzanelli dei quali si rileva la corretta mantecatura e un'intrigante piccantezza. La perfezione è delle pappardelle: avvolgenti ed equilibrate nei sapori tutti perfettamente percettibili. Gradevole la mousse alle castagne di cui si segnala il giusto grado di dolcezza.



## PUGLIA



**BARI**

4 dicembre 2024

Ristorante "Farhà" di Pantaleone Farace, in cucina Roberto Caputo. ●Via Giulio Petroni 15, Bari; ☎080/5564366; info@excelsiorbari.it, www.excelsiorbari.it; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** lingotto di melanzana laccato al pomodoro con crema di basilico e *dressing* al parmigiano; orecchiette alle cime di rapa e panfritto all'acciuga; guancia di vitello brasata al Negramaro con *chips* di patata viola; panettone e pandoro con crema spalmabile al cioccolato.

**I vini in tavola:** Bianchi, rossi e rosati (Spagnoletti Zeuli).

**Commenti:** La rituale riunione conviviale natalizia si è svolta negli eleganti ambienti del ristorante "Farhà". Si tratta del ristorante di un

albergo cittadino, l'Excelsior, con servizio alla carta anche per gli ospiti esterni. La bellissima tavola apparecchiata è stata ampiamente ammirata dai numerosi Accademici e amici. Apprezzato anche il menu, tanto per la correttezza delle esecuzioni, quanto per il giusto equilibrio fra tradizione e modernità. La cena è stata preceduta da una commossa commemorazione di Vittorio Marzi, recentemente scomparso. Il Delegato ha voluto ricordare l'alto profilo dell'uomo, dello studioso e dell'Accademico.



**FOGGIA-LUCERA**

9 novembre 2024

Ristorante "Moreno" di Moreno Incoronata, in cucina Michelina Donofrio. ●Via Marie Petite Pierre 3, Faeto (Foggia); ☎0881/973205, cell. 348/3128150; info@prosciuttodifaeto.it, www.prosciuttodifaeto.it; coperti 70+35 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie dal secondo lunedì di settembre per 15 giorni; giorno di chiusura venerdì. ●Valutazione 9.

**Le vivande servite:** salumi misti di produzione del ristorante, formaggi freschi locali, pettoline fritte calde, sott'olio misti; troccoli alla rustica con pomodorini, guanciale e coppa di maiale nero e cipolla; assaggi di pasta e fagioli con gambo di prosciutto; spezzatino di coppa di maiale nero con pomodoro, sedano, cipolla e carota, con contorno di patate al forno e verdure al forno; strudel con mela cotogna.

**I vini in tavola:** Nero di Troia (Cantine Grifo).

**Commenti:** Gli Accademici, prima della riunione conviviale, hanno visitato il Museo della Civiltà Contadina francoprovenzale di Celle San Vito, il comune più piccolo della



provincia di Foggia. Poi la Delegazione si è recata a Faeto, dove ha visitato la Chiesa Madre del SS. Salvatore. Al termine, si è recata presso il ristorante "Moreno" dove la titolare della struttura ha presentato le pietanze del menu. Gli Accademici hanno apprezzato gli ottimi salumi e le diverse portate.



## CALABRIA



**COSENZA**

30 novembre 2024

Ristorante "Tina Pica" di Christian Loria, in cucina Vincenzo Zicaro e Christian Loria. ●Via Rivocati 104, Cosenza; ☎cell. 380/7553817; chrisloria@libero.it, www.ristorantetinaapica.com, www.facebook.com/tina.pica1; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie 10-25 agosto; giorno di chiusura dal lunedì al giovedì a cena. ●Valutazione 7,8.

**Le vivande servite:** panzerotti napoletani e pepite di baccalà fritto, insalata di baccalà all'agro, baccalà grigliato con julienne di filetti di peperoni gialli e rossi, millefoglie di zucchine e baccalà al gratin; zuppetta di ceci e baccalà con spolverizzata di peperone crusco calabro e crostini di pane; baccalà e patate della tradizione cosentina; insalata di finocchi, arance e noci; millefoglie di babà.

**I vini in tavola:** Dovi Spumante brut metodo classico; Pollino Terre di Cosenza Rosato Dop (entrambi Cantine Ferrocinto).

**Commenti:** Per rendere omaggio a una tradizione antica ma dalle consuetudini di consumo nuove, la Delegazione ha organizzato un convivio a tema "Baccalà & Baccalà con piccoli sfizi". Se nei racconti dei nonni il baccalà era considerato una buona alternativa alla carne, ai giorni nostri rappresenta uno dei punti di riferimento delle offerte gastronomiche di tutti i territori, grazie all'altissima qualità di un prodotto ormai disponibile tutto l'anno e alla bontà di ricette entrate a pieno titolo nei menu dei migliori ristoranti. Nella tradizione cosentina si trattava, in ogni caso, di un alimento da concedersi ogni tanto, consumato soprattutto nel periodo natalizio e invernale.



## SICILIA



**AGRIGENTO**

6 dicembre 2024

Ristorante "Akropolis" di Alfonso Lattuca, in cucina Davide Giambruno. ●Via Francesco Petrarca 30/35, Agrigento; ☎092/2402861, cell. 348/3140350; eventi@ristoranteakropolis.com, ristoranteakropolis.com; coperti 60+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,31.

**Le vivande servite:** sformatino di pesce spada e verdure con quadrucci in crema bianca e velata di patate, roast beef di tonno al sesamo con verdure al wok e maionese di soia, insalata di seppia e frutta;



mantecato di Carnaroli con zucca e crostacei; dentice in crosta di sale, verdure di stagione; marmellata di mandarini e vaniglia, cremoso alla nocciola, nocciole sabbiolate salate e sorbetto di mandarino

**I vini in tavola:** Catarratto (Firriato); Zibibbo (Pellegrino).

**Commenti:** A inizio serata il Delegato Claudio Barba ha ricordato che nel 2025 Agrigento sarà Capitale italiana della Cultura e la Delegazione sarà felice e pronta ad accogliere tutti gli Accademici che per l'occasione visiteranno la città. È seguita la cerimonia della consegna del kit di benvenuto al nuovo Accademico Casimiro Castronovo. La cena, preparata dallo chef sotto la direzione del titolare Alfonso Latuca, è stata molto apprezzata. La serata si è conclusa con lo scambio degli auguri.

#### CANICATTI 16 novembre 2025

Ristorante "Casale Firriato" di Rita La Magra. ● *Contrada Casalotti, Canicatti (Agrigento); ☎ cell. 333/9060139; coperti 65+65 (all'aperto).* ● *Parcheeggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì.* ● *Valutazione 8.*

**Le vivande servite:** *fuata*, salsiccia di maiale stagionata, formaggio pecorino, frittata di ricotta, frittata di erbe selvatiche, funghi ripieni, fiori di zucca in pastella, caponata, polpette; cavati al ragù di maiale; carne di maiale e salsiccia al ragù; ravioli di ricotta, fichidindia e ananas con miele e pistacchi.

**I vini in tavola:** Nero d'Avola biologico (Viticoltori Associati, Canicatti).

**Commenti:** Riunione conviviale ruscitissima, organizzata in un

accogliente locale, a conduzione familiare, immerso nella campagna canicattinese. Il Simposiarca Archimede Corbo ha relazionato brillantemente sulle tradizioni della Festa di San Martino. Il menu proposto, in armonia con il tema trattato, è stato apprezzato dai numerosi commensali. Ottima la *fuata*, cotta nel forno a legna e con impasto di farine di prima qualità e a lievitazione naturale, e i ravioli alla ricotta. Molto gentile e cordiale il titolare.

#### CEFALÙ 16 novembre 2024

Ristorante "B.I.F. Braceria Italiana Fuorimondo" di SERIO1952 srl, in cucina Giuseppe Bonadonna. ● *Via Madonna degli Angeli 12, Cefalù (Palermo); ☎ 0921/41164, cell. 338/7518113; grupposerio1952@gmail.com, www.bifbraceria.it; coperti 50.* ● *Parcheeggio zona pedonale; ferie novembre-marzo; giorno di chiusura mai.* ● *Valutazione 9,5.*

**Le vivande servite:** carpaccio di arrosto freddo di *picanha* con mousse di formaggio dolce, flan di funghi con fonduta di patate; busiate ai tre ragù; mezzo pacchero con crema di zucca, guanciale e provola affumicata; lombo di maialino porchettato, patate al forno e verdure saltate; tagliata di frutta; torta del ventennale.

**I vini in tavola:** Ruffiano bianco; Grillo; Insolia; Grecanico; Catarratto; Ruffiano nero.

**Commenti:** In un clima cordiale e gioioso, si è svolta la riunione conviviale nell'elegante ristorante B.I.F a due passi del Duomo di Cefalù con la presenza degli Amministratori Comunali, di alcuni Delegati siciliani ed ex Accademici accolti con piacere.

#### MESSINA 10 dicembre 2024

Ristorante "Villa Ida" di Gran Mirci, in cucina Enrico Lombardo. ● *Via Consolare Pompea 2019, Contrada Granatari, Messina; ☎ 090/2135339, cell. 370/1232437; info@granmircieventi.com; coperti 160+70 (all'aperto).* ● *Parcheeggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai.* ● *Valutazione 7,8.*

**Le vivande servite:** crostino integrale con burrata, alici e cipolla marinata al vino, fagottino di pepato fresco in pasta brik con miele e scorzette di limone, granatina di verdure con crostino al rosmarino e *brunoise* croccante alla mentuccia, insalata di sgombrò su misticanza di arance, pinoli e passolina; vela di pasta fresca d'inverno alla ricotta e ragù bianco con vellutata di zucca rossa all'anice stellato, funghi porcini e scaglie di caciocavallo; tacchino di Natale farcito al maialino; castagne e prugne con spicchi di patate al fumo; sfera di gelato alla mela verde con trito di zenzero; piramide di bignè alla crema d'arancia e fantasia di zucchero caramellato.

**I vini in tavola:** Spumante Cuvée Grillo Doc extra dry; Grillo Sicilia Doc; Syrah Terre Siciliana Igt (Cappovero).

**Commenti:** Alla presenza del CT Sicilia orientale Vittorio Sartorio e di numerosi ospiti, è stata data lettura del messaggio augurale del Presidente Paolo Petroni. Gradita la vela di pasta fresca alla ricotta. La cantina è stata apprezzata per lo spumante, di ottima struttura e fragranza, con un perlage fine e persistente, e per i vini dallo spessore equilibrato e dal sapore armonico con persistenza aromatica. Con la consegna del guidoncino e della vetrofania alla brigata di cucina e di sala, gli Accademici hanno confermato il compiacimento per la serata conclusasi con la tradizionale foto con l'albero natalizio e il nuovo roll-up della Delegazione.

#### MODICA 17 novembre 2024

Ristorante "Accursio Capraro" di Accursio Capraro. ● *Via Grimaldi 41, Modica (Ragusa); ☎ 0932/941689; coperti 20.* ● *Parcheeggio scomodo; ferie variabili da metà novembre a metà marzo; giorno di chiusura domenica sera, lunedì.* ● *Valutazione 9,7.*

**Le vivande servite:** totanetti alla

brace con ricotta di capra, alghe e zafferano, cavolfiore gratinato e pinoli; linguine di grano duro con acciuga, bottarga di tonno e finocchio; ricciola arrosto in acqua pazza di mandorle; melanzana, carruba speziata e Vecchio Samperi.

**I vini in tavola:** Carricante 2019 (Sive Natura); Pignatello 2026 (Nino Barraco).

**Commenti:** La Delegazione ha visitato il ristorante sito in accattivanti locali nel centro storico di Modica Bassa. Nell'occasione, il titolare e chef Accursio Capraro ha presentato un percorso gustativo e sensoriale ispirato ai ricordi dell'infanzia e alle esperienze lavorative itineranti, coniugando la cucina di terra e di mare sia dell'Ovest sia dell'Est della Sicilia, con prodotti rigorosamente del territorio e di stagione, con un occhio di riguardo alla sostenibilità ambientale. La cucina di Accursio ha deliziato e conquistato i palati dei commensali, in un tripudio di sensi gustativi.

#### PALERMO 19 dicembre 2024

Ristorante "Sicilò Marina Villa Igea" di SICILIAARTE srl, in cucina Antonello Compagno. ● *Piazza Acqua Sana snc, Palermo; ☎ 0916/155912; marina@sicilo.it, www.sicilo.it; coperti 65+120 (all'aperto).* ● *Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì.* ● *Valutazione 8.*

**Le vivande servite:** *spring rolls*, verdure pastellate e coppi fritti di crocchette di patate e panelline, vellutata di piselli con cubi di baccalà in intingolo, zeste di limone e semi di zucca tostatati; risotto con crudo e cotto di gambero, zucca rossa e zenzero; lingotto di ricciola con panatura alle erbe, verdure al wok e spinacino; Etna: sovrapposizione di tartufo al cioccolato, frutti rossi, mandorle, menta e gelato ai frutti rossi; panettone artigianale.

**I vini in tavola:** Lapilli Chardonnay (Murgo); Spumante (Castellucci Miano).

**Commenti:** Nel suggestivo porticciolo turistico di Marina di Villa Igea, una calda accoglienza e un servizio impeccabile hanno fatto da cornice ai piatti perfetti dello chef Antonello Compagno che, con la sua brigata, ha preparato agli Accademici una scintillante cena na-







SICILIA segue

talizia. Tutto ottimo e particolare il dessert: un autentico vulcano di sapori e consistenze.

## SIRACUSA 20 dicembre 2024

Ristorante "Eduardo" di Parco delle Fontane srl, in cucina Aicha Karim. ●Viale Scala Greca 323/325, Siracusa; ☎0931/756914, cell. 334/3412844; events@hotelparcodellefontane.com, www.hotelparcodellefontane.com; coperti 130+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** finger food: siciliane con tuma e acciughe, foglie di salvia in pastella, arancine al ragù, tartine al salmone, millefoglie di pescespada con melanzana, provola affumicata delle Madonie, falda di pomodoro confit; risotto al pesto di finocchietto selvatico e gamberi; trancio di ricciola in crosta di mandorle, patate prezzemolate; torta al limone.

**I vini in tavola:** Meridiano Zibibbo secco Doc; Dumè Frappato Doc (entrambi Gorghi Tondi).

**Commenti:** Cordialità e qualità sono stati gli elementi caratterizzanti il ristorante "Eduardo", ubicato in un'antica villa in città circondata da uno splendido parco. L'atmosfera accogliente, il servizio puntuale, l'attenzione ai dettagli nella preparazione delle pietanze e l'utilizzo di ingredienti freschi di stagione, provenienti da produttori locali, abbinati a vini di cantine della zona rappresentano il punto di forza. La riunione conviviale in occasione degli auguri di Natale si è svolta in un clima caloroso e amichevole, allietata dalla relazione del Simposiarca, Accademico Cesare Gervasi, che ha disquisito su "Cibi e fantasie del Natale nella tradizione nostrana".

## VAL DI NOTO 14 dicembre 2024

Ristorante "Savino" di Salvatore Iudica, in cucina Corrado Salvaggio. ●Vico Carroziere 12, Noto (Siracusa); ☎cell. 393/4288803; savinonoto@gmail.com; coperti 35+50 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,3.

**Le vivande servite:** palline spina-

ci e ricotta, vol-au-vent con salsa aurora, mozzarelline e salmone, briochine burro e prosciutto, uovo alla Savino; risotto con zucca e gorgonzola; parmigiana Savino; ossobuco ai sapori di Sicilia su letto di purea di patate; tartufino al caffè e mousse al cioccolato.

**I vini in tavola:** Bollicine Saint Germain (Firriato); Rosso di Marco (De Bartoli).

**Commenti:** Riunione conviviale degli auguri a Noto, da un giovane che, dopo esperienze lavorative in continente, ha scommesso sulla sua città. Coraggio e intraprendenza sono doti premianti e il menu meneghino di Salvatore Iudica (Savino) e del suo chef Corrado Salvaggio lo conferma. Un ricco buffet di benvenuto con generoso brindisi ha accolto la Delegazione, che ha poi proseguito con due piccole delizie: l'uovo alla Savino, fritto in pastella, quanto basta per rivelare un cuore rosso liquido e acquolinoso e una parmigiana che coniuga leggerezza e tradizione. Seguono risotto al gorgonzola (ben risottato e croccante come si deve) e ossobuco, più che apprezzabili: anche qui, più a Sud dell'Africa... si vola alto.



## SARDEGNA

### SASSARI SILKI 23 novembre 2024

Ristorante "San Gavino" di Daniele Melis e Mariella Mannoni, in cucina Giovanni Scerpinna. ●Piazza Marconi 12, Porto Torres (Sassari); ☎079/510300; info@sangavino.it; coperti 90+90 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** parmigiana di mare, involtini di pesce spada lardellati con cipolla caramellata, pescatrice alla catalana, polpetti alla diavola, polpette di merluzzo su composta al mango, triglie marine; culurgiones ripieni di gambero e patata viola; fregola ai frutti di mare; grigliata mista di pesce,

verdure in pinzimonio; carapigna alla pompia.

**I vini in tavola:** bianco e rosso (Cantina di Monti).

**Commenti:** La Delegazione ritorna al ristorante "San Gavino" dopo oltre 20 anni e trova ancora un ottimo locale a gestione familiare all'interno del centro storico di Porto Torres. Con un menu semplice, sono stati offerti, in un piacevole ambiente, ottimi piatti di mare molto apprezzati dagli Accademici. La giornata si è svolta in un clima molto confortevole nel quale le pietanze sono state preparate con professionalità e servite in maniera impeccabile.



## EUROPA

## FRANCIA

### PARIGI

14 novembre 2024

Ristorante "Adami" di Christopher Kelsey, in cucina Alfredo Sartore. ●19bis rue Pierre Fontaine, Parigi; ☎0033/0760870264; adami@porcelaine.com, www.adamiparis.com; coperti 38. ●Parcheggio scomodo; ferie 2 settimane in agosto e 2 a Natale; giorno di chiusura domenica, lunedì. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** focaccia e guanciale, vitello con carciofi fritti e aglio nero; gnocchi di ricotta con trombette dei morti e crema di pecorino; filetto di orata con salsa vergine e legumi di stagione; zuppa di pera, fragole e limone.

**I vini in tavola:** Radici e Filari Langhe Arneis 2023; La Giga Nato Disobbediente 2022; Non ci si deve Arrendere 2021 (tutti Monte Dall'Ora).

**Commenti:** Il Delegato Tino Callegari, Simposiarca della cena, ha scelto una trattoria di recente apertura, che riunisce uno stile moderno newyorkese, patria del titolare, con l'approccio contemporaneo dello chef napoletano, incentrato sulle ottime salse

e su una presentazione creativa dei piatti. Il nome è un omaggio a Paolo Adami che, nel 1740, aprì a Venezia il primo pastificio con l'obbligo di trasmettere il segreto di fabbricazione ai veneziani. La pasta rigorosamente fatta a mano ogni giorno è la specialità della casa. Giustamente apprezzati gli gnocchi di ricotta e funghi e l'orata con freschi legumi di stagione. Una sorpresa interessante i vini del Monte Dall'Ora. Servizio efficace e attento.

### PARIGI MONTPARNASSE 10 dicembre 2024

Ristorante "Emporio Armani Caffè" di Armani Caffè, in cucina Massimo Tringali. ●149, Boulevard Saint Germain, Parigi; ☎0033/145486215; coperti 42+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** cuore di carciofo ripieno su fonduta di parmigiano reggiano 36 mesi al pepe selvatico; risotto affumicato alla rapa rossa e pistacchio di Bronte grigliato; carré di agnello al fieno; radicchio tardivo di Treviso brasato all'aceto; mousse di zabaione al caffè e gelato alla nocciola, panettone.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene (Nino Franco); Roero Arneis Docg 2022 (Batasiolo); Lagrein Alto Adige Doc 2023 (Cantine di Terlan, Terlan).

**Commenti:** Accademici e amici sono stati accolti calorosamente da tutto lo staff; lo chef Massimo Tringali ha preparato un tipico menu natalizio rispettando le tradizioni, anche se pur rivisitate, dando allo stesso un aspetto molto festivo. Approvazione dei numerosi commensali; ottima la scelta dei vini. La serata si è rivelata piena di sorprese, oltre alla gradita presenza dell'Ambasciatore d'Italia presso l'Unesco Liborio Stellino e l'illustre cantante francese Marc Lavoine! La serata si è conclusa con il consueto brindisi degli auguri per le feste e i ringraziamenti a tutto lo staff e allo chef, offrendo il libro sui legumi e la vetrofania di rito.

## GERMANIA

### MONACO DI BAVIERA 11 dicembre 2024

Ristorante "Cleo" di Giovanni Frisina e Gioacchino Castronovo, entrambi

anche in cucina. ● *Genoveaweg 31, Monaco*; ☎ 0049/8956825114; [www.cleo-ristorante.de](http://www.cleo-ristorante.de); coperti 40+40 (all'aperto). ● *Parcheeggio comodo*; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ● *Valutazione 8,6.*

**Le vivande servite:** stuzzichini della casa, carciofo alla siciliana con gamberone; busiate con ragù di salsiccia e olive, grattugiata di tuma a piacere; zuppa di pesce; semifreddo al pistacchio e cannolino di assaggio.

**I vini in tavola:** Spumante metodo classico brut (Alessandro di Camporeale); 2022 Nozze d'Oro bianco Doc; 2019 Lamùri Sicilia Doc (entrambi Tenuta Regaleali, Tasca d'Almerita).

**Commenti:** I due cuochi e gestori e il maitre hanno deliziato con piatti sapientemente cucinati e serviti con attenzione. Le portate esprimevano sapori che solo ingredienti freschi possono offrire, combinando innovazione e sapori della tradizione in portate quali le sfoglie di patate farcite alle alici e fritte. Molto apprezzati la zuppa di pesce e il dolce, dalle scorze dei cannoli fresche e croccanti. Ha incontrato un forte interesse l'intervento dell'Accademico Ferdi Dalla Villa su come la storia della Sicilia - dal periodo greco a quello borbonico - abbia influenzato la cucina della regione.

## PAESI BASSI

### UTRECHT

7 dicembre 2024

*Ristorante "Il Boccone" di Maria Teresa Sciacchitano.* ● *Ruiterstraat 6, Arnhem*; ☎ 0031/0267856105, cell. 0031/631916415; [info@boccone.nl](mailto:info@boccone.nl), [www.boccone.nl](http://www.boccone.nl); coperti 40+10 (all'aperto). ● *Parcheeggio zona pedonale*; ferie solitamente in luglio/agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ● *Valutazione 8,3.*

**Le vivande servite:** cicchetto con ragù di salsiccia e pecorino romano, flan di zucca con fonduta di gorgonzola; risotto con funghi porcini e tartufo; filetto di cervo con salsa al Porto rosso e purè di patate; crème brûlée agli agrumi di Sicilia.

**I vini in tavola:** Pinot Rosé Spumante brut 2023 (Le Contesse); Angimbé Terre Siciliane Igp 2023 (Cusumano); Verdicchio di Matelica Riserva Docg Cambrugiano 2020 (Belisario); NiNi Susumaniello Puglia



Igp 2021 (Sanchirico); Tanit Moscato di Pantelleria (Miceli).

**Commenti:** La Delegazione ritorna, sotto la guida del Delegato Aris Spada, per la seconda volta in questo locale in occasione della tradizionale cena degli auguri. Fin dal primo momento lo staff, sotto l'eccellente guida della proprietaria Maria Teresa Sciacchitano, ha accolto tutti con il migliore servizio e con attenzione. I vini hanno accompagnato le portate nel modo migliore, così come con il cicchetto che ha subito meritato il massimo dei voti. Un perfetto flan di zucca cotto a bagnomaria ha sorpreso per il gusto delicato ma saporito, e questo va detto anche per il risotto. La qualità del filetto di cervo è stata impeccabile e il dessert è stato all'altezza della cena, con gusto delicato e raffinato.

## POLONIA

### VARSAVIA

26 novembre 2024

*Ristorante "Quattro Piatti" di 4Piatti sp. z o.o., in cucina Enzo Saccomani.* ● *Stępińska 2, Mokotów (Varsavia)*; ☎ 0048/228410016;

[zo29@gmail.com](mailto:zo29@gmail.com); coperti 40+20 (all'aperto). ● *Parcheeggio privato del ristorante o garage convenzionato*; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ● *Valutazione 7,9.*

**Le vivande servite:** farinata di olive taggiasche, pomodori confit, guanciale croccante con crema di fagioli e pecorino; maltagliati con fagioli e cotiche; gnocchetti di zucca con cannellini; coniglio alla ligure e fagiolini saltati; sorbetto al mirtillo e rosmarino.

**I vini in tavola:** Nascetta 2022; Barbera; Appassimento Passito 2022.

**Commenti:** Un'esperienza culinaria eccellente. Con lo chef Enzo Saccomani ai fornelli è stato gustato un menu variegato. Dal doppio primo, fino al coniglio alla ligure, ogni piatto era cucinato con passione e maestria. Il dessert - sorbetto al mirtillo e rosmarino - ha concluso magnificamente la serata. Erano presenti quasi tutti gli Accademici, incluso l'Ambasciatore d'Italia a Varsavia, S.E. Luca Franchetti Pardo, Accademico onorario, che fa sempre il possibile per non mancare alle riunioni conviviali. Ancora una volta, un'esperienza gastronomica da consigliare agli amici.

## PORTOGALLO

### LISBONA

28 novembre 2024

*Ristorante "Giosario" di Giorgio Damasio, anche in cucina.* ● *Parque da Cidade de Loures, Loja N, Piso 1, Loures*; ☎ 00351/215844671; [geral@giosario.com](mailto:geral@giosario.com); coperti 100+40 (all'aperto). ● *Parcheeggio comodo*; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● *Valutazione 8.*

**Le vivande servite:** focaccia con cipolle e olive taggiasche, *friscoeu* ripieni di verdure genovesi; risotto al nero di seppia "chocotto"; brasato con polenta e funghi fritti; sbrisolona destrutturata con zabaione e lamponi.

**I vini in tavola:** Quinta da Amada bianco e rosso.

**Commenti:** Con l'aperitivo sono stati serviti i tipici *friscoeu* genovesi e, come antipasto, le classiche verdure ripiene alla genovese accompagnate da una focaccia alle cipolle. Il primo piatto, una combinazione chiamata "chocotto": risotto al nero di seppia, con un filetto di seppia fritto, servito all'onda, molto saporito e cotto a puntino. Il piatto principale, un eccellente brasato di manzo al vino rosso con una morbida polenta bianca e croccanti funghi fritti. A concludere la cena, una sbrisolona fatta in casa con uno zabaione leggero e lamponi. I vini in ottimo abbinamento alle pietanze servite.

## REPUBBLICA CECA

### PRAGA

28 novembre 2024

*Ristorante "I Trulli" di La Baita s.r.o., in cucina Angelo Berardi.* ● *Na Dolinách, 2 Praga*; ☎ 0042/0727983927; [labaita@itrulli.cz](mailto:labaita@itrulli.cz); coperti 30+0 (all'aperto). ● *Parcheeggio comodo*; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ● *Valutazione 7,8.*

**Le vivande servite:** burratina, capocollo di Martina Franca, nodino, olive alla barese, fave e cicoria; orecchiette alle cime di rapa; agnello, patate e lampascioni alla garganica; cartellata al vincotto di fichi.

**I vini in tavola:** Prosecco Doc rosé millesimato; San Marzano Verdeca Igt; Negramaro Salento Igt bio; Moscato d'Asti Docg.



EUROPA segue



**Commenti:** Antonio Caputo, pugliese trapiantato a Praga, ha voluto proporre un menu autentico usando prodotti fatti venire appositamente dalla Puglia. I lampascioni a Praga sono stati un'assoluta novità: molti commensali non conoscevano questo prodotto. Lo sforzo fatto ha prodotto un generale apprezzamento e soddisfazione degli Accademici e dei numerosi ospiti. Graditissima la presenza della signora Anna Moroni che ha partecipato direttamente alla scelta del menu. Oltre alla sua simpatia, ha dato prova delle sue capacità culinarie preparando un millefoglie al cucchiaio molto apprezzato. Il servizio eccellente e attento ha contribuito all'ottima riuscita della serata.

## ROMANIA

 **BUCAREST**  
20 novembre 2024

Ristorante "Sardin" di Dani Prodan, anche in cucina. ●Bulevardul Mircea Vodă 39H, Bucarest; ☎0729/520111; coperti 110. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura dal 24 al 26 dicembre, 1° gennaio. ●Valutazione 9.

**Le vivande servite:** insalata di polpo con patate e pomodori secchi su pesto di basilico, fiori di zucca in pastella ripieni con mozzarella e acciughe, carpaccio di manzo su foglia di radicchio, insalata e parmigiano reggiano, millefoglie di verdure, insalata di carciofi crudi al limone con parmigiano reggiano, insalata di pasta integrale con tonno, pomodori secchi, olive e capperi, mix di olive, cappuccino al mix di funghi, spuma di latte e tartufo; spaghetti al tartufo con pasta integrale servita in forma di formaggio grana; risotto con zucca, tateggio e pancetta croccante su

zucca arrostita; brasato al Chianti con polenta mantecata; involtini di vitello con salsa tonnata e capperi; pesce azzurro scottato con insalata di finocchio e salsa di soia; sfoglia di mele con gelato Sardin; tiramisù al limoncello fatto in casa e scorza di limoni di Amalfi; caramella di Lambrusco.

**I vini in tavola:** Prosecco extra dry; Azisa 2022 Doc (entrambi Marchesi Mazzei); Spavento 2015 (Podere Giusto).

**Commenti:** La Delegazione, per la IX edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, ha organizzato un evento presso il ristorante "Sardin" di Bucarest. Il Delegato ha aperto la serata sottolineando l'importanza dell'iniziativa anche come momento associativo capace di ben interpretare il Sistema Italia. A seguire, l'intervento della dottoressa Laura Ene, diabetologa e nutrizionista, che si è soffermata sui principi della Dieta Mediterranea. La serata, con la presenza di 70 ospiti tra Accademici, imprenditori internazionali e personalità locali, è stata impreziosita da un menu di elevata qualità, con una selezione di vini italiani d'eccellenza e con momenti di intrattenimento musicale.

## SVEZIA

 **STOCOLMA**  
4 dicembre 2024

Ristorante "Mancini" di Claudio Mancini, in cucina Domenico Lobina. ●Tunnelgatan 1A, Stoccolma; ☎0046/8215310; info@mancini.se, www.mancini.se; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie luglio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 9.

**Le vivande servite:** filetto di fasso-piemontese, tagliato finemente, con tartufo bianco, uova fritte al

burro al tartufo bianco condite con tartufo grattugiato; riso Carnaroli "Gli Aironi" con tartufo bianco e parmigiano reggiano; fettuccine "La Pasta" di Camerino al burro, parmigiano e tartufo bianco; gelato con nocciole del Piemonte Igp.

**I vini in tavola:** Spumante Ferrari Perlé Trento Doc 2018 (Fratelli Lunelli); Chardonnay Langhe Doc 2022 (Massolino); Barbera d'Alba Doc 2023 (Elio Altare); Barolo Docg 2019 (Giovanni Rosso); Ben Rye Passito di Pantelleria Doc 2022 (Donnafugata).

**Commenti:** Splendida serata dedicata al tartufo bianco di Alba che Mancini importa direttamente. Un susseguirsi di piatti con il tartufo come elemento portante. Molto apprezzate la tartare di filetto e le fettuccine. Notevole anche l'uovo fritto al tartufo, mentre, pur restando a un alto livello, qualche commento ha destato il risotto un po' troppo liquido. Ottimo il gelato. Superbo abbinamento dei vini. Molto gradita anche la sorpresa degli assaggi di gorgonzola e di parmigiano. Servizio pronto ed efficace. Nel corso della serata, dopo l'introduzione sul tartufo bianco svolta dallo chef di sala e sommelier Giancarlo Clarck, è stato dato il benvenuto alla nuova Accademica Candace Crenshaw.

## SVIZZERA

 **SVIZZERA ITALIANA**  
3 dicembre 2024

Ristorante "Ciani Lugano" di Ciani Lugano SA, in cucina Dario Ranza, Loris Meot. ●Piazza Indipendenza 4, Lugano; ☎0041/919226655; info@cianilugano.ch, www.cianilugano.ch, www.facebook.com/cianilugano; coperti 100+65 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2-10 gennaio e 2-16 agosto; giorno di chiusura domenica; lunedì martedì sera. ●Valutazione 8,1.

**Le vivande servite:** filetti di persi-

co; pappardelle al ragù di cinghiale; anatra alla Puccini; torta gelato al pistacchio (con mandorle, pinoli e crema di nocciole calda); budino di latte alla portoghese.

**I vini in tavola:** Fiore di Chiara Bianco del Ticino Doc 2022; Il Bianco di Chiara Ticino Doc Bianco di Merlot 2022; Il Bouquet di Chiara Ticino Doc Merlot 2021; Il Rosso di Chiara Rosso del Ticino Doc 2021 (tutti Paolo Basso).

**Commenti:** La Delegazione ha celebrato la riunione conviviale degli auguri, dedicata al centenario di Giacomo Puccini. Organizzato dal Delegato Emilio Casati e dall'Accademico onorario Salvatore Maria Fares, l'evento ha riunito 77 partecipanti. Fares ha affascinato con un intervento sulla vita di Puccini, rievocando aneddoti legati al Ticino, come il soggiorno a Vacallo per Manon Lescaut. Lo chef Dario Ranza ha creato un menu ispirato alle tradizioni amate da Puccini, accompagnato dai vini selezionati da Paolo Basso. "Unire musica, storia e cucina è la nostra missione", ha detto il Delegato Casati. Una serata in armonia tra cultura e gastronomia.



## NEL MONDO

### BRASILE

 **FORTALEZA**  
17 ottobre 2024

Ristorante "Barolo" di Barolo Commercio de Alimentos Ltda, in cucina Silvio Lampo. ●R. Visc. de Mauá, 2430 - Mei-



reles, Fortaleza; ☎0055/85994012976; adm@italiawine.com.br, @barolo.restaurant; coperti 55. ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,9.

**Le vivande servite:** fritto di mare, carpaccio misto di pesce; scialatielli con frutti di mare; pesce intero al sale; panna cotta al tartufo regale.

**I vini in tavola:** Trento Giulio Larcher 2019 Doc (Maso Corno); Etna rosato 2022 Doc (Neri); Riesling Vigna Martina Doc 2021 Le Fleur (Isimbarda); Etna rosso 2021 Doc (Neri); Moscato d'Asti Docg (Bongioanni).

**Commenti:** Un'esperienza gastronomica autentica italiana, senza uscire da Fortaleza, e una carta dei vini generosa.

## STATI UNITI D'AMERICA

 **CHICAGO**  
4 dicembre 2024

Ristorante "Riccardo Osteria" di Riccardo's Management LLC, in cucina Riccardo Michi. ●1023 W Lake St, Chicago, IL; ☎001/3122918620; info@riccardoosteria.com, riccardoosteria.com; coperti 70+18 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** crescenziina, culatello, gnocco fritto, vitello tonnato; agnolotti di capponne alla panna; risotto ai porcini e tartufo; filetto inglese; panettone farcito al mascarpone.

**I vini in tavola:** Franciacorta (Ca' del Bosco); Trebbiano di Lugana 2022 (Ca' dei Frati); Nebbiolo 2021 (Vietti Perbacco); Dolcetto d'Alba 2020 (Bruno Giacosa); Vin Santo del Chianti Classico (Badia a Coltibuono).

**Commenti:** Accademici e ospiti sono stati accolti da un ambiente caldo e festivo, decorato per l'occasione dalla Segretaria Simona Lodolo. La serata è stata aperta da Leonardo De Biasi e Barbara Cola con i saluti di benvenuto e i ringraziamenti a tutti gli Accademici i quali, insieme agli ospiti, hanno apprezzato la ricchezza del menu e l'eccellente abbinamento dei vini, illustrati da Emmanuel Lopez, Direttore del ristorante. Il Simposiarca Fernando Mastroianni ha condiviso alcune notizie salienti sul panettone, dalle leggende alla storia più



recente, con cenni alla diffusione e produzione di questo dolce tipico italiano nei diversi Paesi del mondo.

 **NEW JERSEY**  
10 dicembre 2024

Ristorante "Osteria LK" di James De Sisto, anche in cucina. ●180 Maplewood Ave, Maplewood, New Jersey, Morris County; ☎00973/3272871; www.osterialk.com; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 9,4.

**Le vivande servite:** broccoli, peperoni arrostiti, carciofi grigliati con salsa aioli, pane fatto in casa, burro alle erbe con alici sott'olio, insalata Castelfranco con castagne, mele e parmigiano; orecchiette con salsiccia, broccoli, aglio, olio extravergine di oliva; pasta alla zozzona; petto di pollo alla petroniana con prosciutto di Parma, asparagi e crema di par-

migiano; sogliola al limone; spuma al cioccolato con pistacchio, sale marino e un filo di olio extravergine di oliva con lamponi fresco.

**I vini in tavola:** Prosecco Doc brut (Tosca); La Cattura Toscana 2019 (Poggio al Casone); Salice Salentino Riserva 2019 (Il Tauro); Gruner Veltliner 2020 (Kellerei).

**Commenti:** Lo chef Di Sisto combina l'esperienza nella cucina italiana con la sua formazione gourmet. All'"Osteria LK" alza l'asticella creando piatti che fanno risaltare i sapori naturali. Il pasto è stato fantastico. Dai vari e deliziosi antipasti all'imperdibile spuma di cioccolato che ha rappresentato il culmine della serata. I suoi piatti proteici, filetto di sogliola e pollo, erano ben fatti con dettagli come il pangrattato fatto in casa e lo straordinario olio extravergine d'oliva. La pasta alla zozzona è risultata pesante e complessa,

non amata da tutti. Le orecchiette fatte in casa da non perdere.

 **SACRAMENTO**  
15 dicembre 2024

Ristorante "Dominick's Italian Restaurant and Delicatessen" di David e Heather Galasso, in cucina Candido di Terlizzi. ●8621 Auburn-Folsom Road, Granite Bay, CA; ☎00191/67863355; dominick@dominicksmarketdeli.com, www.dominicksrestaurantanddeli.com, @dominicksrestaurantanddeli; coperti 76+22 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie Thanksgiving, Natale, Capodanno; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3.

**Le vivande servite:** bruschetta con pomodoro tradizionale; linguine con cozze Fra Diavolo; frutti di mare al pangrattato fatto in casa e lo straordinario olio extravergine d'oliva. La pasta alla zozzona è risultata pesante e complessa,

**I vini in tavola:** Prosecco 2021 (La-Luca); Primitivo di Manduria, 2019; Barolo Tortoniano (Michele Chiaro); Bin 27 Ruby Port (Fonseca).

**Commenti:** Il locale, nel cuore di Granite Bay, è stato fondato nel 2003 da Dominick e Raquel Bellizzi con il ristorante aggiunto nel 2006. Nel 2022 David e Heather Galasso sono diventati i nuovi proprietari e hanno continuato la tradizione della cucina italiana in un'accogliente trattoria. In cucina c'è lo chef pugliese Candido di Terlizzi che si è formato in Italia e utilizza solo gli ingredienti locali più freschi per cucinare piatti italiani e italo-americani. Lo chef Candido è barese e aggiunge un po' di pepe ai suoi piatti in stile Sud italiano.





<b>Altamura</b>	Giovanni Denora Giuseppe Di Chio Giacinto Moramarco Pietro Scalera	<b>Monaco di Baviera</b>	Eva Janda
<b>Ancona</b>	Sandro Marani	<b>Napoli-Capri</b>	Mario Mariano
<b>Aosta</b>	Emiro Marcoz	<b>Novara</b>	Eugenio Bonzanini
<b>Ascoli Piceno</b>	Giulia Orlandi	<b>Padova</b>	Maria Boscolo Paganini
<b>Bergamo</b>	Roberto Magri Attilio Zanetti	<b>Parma</b>	Ugo Sassi
<b>Bologna</b>	Pietro Lelli	<b>Riviera dei Fiori</b>	Francesco Mastroianni
<b>Bolzano</b>	Giancarlo Massari	<b>Salerno</b>	Rosanna Della Monica
<b>Cagliari</b>	Giovanni Olivas	<b>San Paolo</b>	Gerardo Landolfo
<b>Cagliari Castello</b>	Roberto Crnjar Vincenzo Meccariello	<b>Santo Domingo</b>	Gustavo A. De Hostos M. Christian Martinez Villanueva
<b>Castel del Monte</b>	Rosa Vitti Balducci	<b>Sassari Silki</b>	Vienda Vangelisti
<b>Castel San Pietro-Medicina</b>	Pietro Vecchi	<b>Siena</b>	Giovanna Stianti Mascheroni
<b>Cesena</b>	Norberto Fantini	<b>Suisse Romande</b>	Sofia Cattani
<b>Cortina d'Ampezzo</b>	Alessandro Degan Enrico Ghezze	<b>Sulmona</b>	Costantino Colonicò
<b>Crema</b>	Umberto Cabini	<b>Tigullio</b>	Egle Pagano Faravelli
<b>Gorizia</b>	Fiorenzo Facchinetti	<b>Torino</b>	Mauro Felice Frascisco Enrico Guazzotti Mauro Lucchetti
<b>Gubbio</b>	Luciano Bedini Paola Biraschi	<b>Trento</b>	Stefano Hauser Luigi Lunelli Francesco Sassudelli
<b>Imola</b>	Pier Francesco Maria Cenni	<b>Udine</b>	Oreste Bergamo
<b>Jesi-Fabriano-Senigallia</b>	Maurizio Del Savio	<b>Utrecht</b>	Marjolijn Vermande Marnix Weusten
<b>Lodi</b>	Federico Maisano	<b>Valdichiana-Valdorcìa Sud</b>	Gianluca Ferri Bernardini
<b>Londra</b>	Annalisa Webb Sartori	<b>Viterbo</b>	Gianfranco Carnevali
<b>Macerata</b>	Pierpaolo Simonelli Paccacerqua	<b>Voghera-Oltrepò Pavese</b>	Bartolo Corradino
<b>Merano</b>	Hugo Agostini Renzo Pedevilla		
<b>Milano</b>	Pierluigi Maria Fino Paola Garbi Anna Maria Naso Luccisano Marco Pierini		



## NUOVI ACCADEMICI

### PIEMONTE

**Novara**  
Susanna Borlandelli ● Alberto Germinetti ●  
Giampietro Morreale

### LOMBARDIA

**Milano Duomo**  
Alessandro Grazioli

**Milano Navigli**  
Isabella Lechi

### EMILIA ROMAGNA

**Cesena**  
Mario Corsi ● Aldo Ferretti

**Faenza**  
Gian Matteo Baldi

**Modena**  
Marco Bongiovanni ● Paolo Scortichini ●  
Francesca Stanguellini

### MARCHE

**Ancona**  
Franca Saccucci ● Salvatore Tomei ●  
Antonella Verrastro

**Jesi-Fabriano-Senigallia**  
Enrico Basso ● Floro Flori

### UMBRIA

**Gubbio**  
Margherita Vantaggi

### LAZIO

**Frosinone-Ciociaria**  
Alessandra Casale

**Rieti**  
Franco Evangelista

**Viterbo**  
Giulio Menghini

### ABRUZZO

**Vasto**  
Francesco Romanelli ● Davide Ruffilli

### PUGLIA

**Foggia**  
Nicola Scudieri

### CALABRIA

**Area dello Stretto-Costa Viola**  
Sebastiano Bellini ●  
Lorenzo Benedetto Labate ●  
Antonella Maria Laganà ● Caterina Marino ●  
Antonio Paolillo ● Antonio Gaetano Verdirame ●  
Diego Davide Ziino ● Carmelo Zoccali

### BELGIO

**Bruxelles**  
Sandro Faes Parisi ● Francesca Ferragina ●  
Rossella Latorre ● Aldo Longo

### FRANCIA

**Parigi Montparnasse**  
Anne-Marie Madeuf

### GERMANIA

**Francoforte**  
Michele D'Amone ● Ulrike Schmid

### SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

**Singapore-Malaysia-Indonesia**  
Ilaria Cicero ● Folco Serafini Alberti

### STATI UNITI D'AMERICA

**Washington D.C.**  
Irene Didinsky

### SVIZZERA

**Svizzera Italiana**  
Andreea Faldarini ●  
Ernestina Magna ● Alberto Mogliazzi  
Beatrice Raggi

## TRASFERIMENTI

### LOMBARDIA

**Milano Duomo**  
Sharon Vit *(da Londra)*

### VENETO

**Verona**  
Nicola Verlato  
*(da Legnago-Basso Veronese e Polesine Ovest)*

## VARIAZIONE INCARICHI

### UMBRIA

**Assisi**  
*Consulatore:* Paolo Spacchetti

## NON SONO PIÙ TRA NOI

### LIGURIA

**Genova**  
Giovanni Gramatica di Bellagio

### TOSCANA

**Valdichiana-Valdorcica Sud**  
Laura Trezza Montana

### PUGLIA

**Castel del Monte**  
Angelo Di Gioia

### PAESI BASSI

**Utrecht**  
Italo Romanon De Lorenzo

### PRINCIPATO DI MONACO

**Principato di Monaco**  
Fernanda Casiraghi

### SVIZZERA

**Svizzera Italiana**  
Davide Barca

**Zurigo**  
Peter Hagnauer

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



### FOCUS

see page 3

# WE MUST RAISE THE ALARM OVER FOOD WASTE, BUT CONSUMERS ARE NOT THE MAIN CULPRITS

*Industry and distributors are firm allies in spurring us to buy and then discard edible food.*

**by Paolo Petroni**  
*President of the Accademia*

**A**s happens every year, alarming articles on food waste, bolstered by truly worrisome statistics, are flooding the media. Not that we're given to know how these figures were derived; but the numbers themselves induce anxiety. On 4 February, which is National Food Waste Prevention Day as conceived by **Andrea Segrè, Waste Watcher International** and the University of Bologna presented the report *Il caso Italia (Italy: a case study)*. According to the latest data, **every Italian discards 617.9 grammes of food per week: double the UN allowance**. The most wasted foods include fresh fruit (24.3 grammes weekly), bread (21.2 grammes), vegetables (20.5 grammes), salad greens (19.4 grammes) and onions, garlic or other bulbs (17.4 grammes). These data alone are sufficient evidence that **waste is not caused entirely by consumers**, but also in great part by distribution chains: producers, wholesalers, shops and especially supermarkets.



*Large-scale distributors are the prime suspects*

Large-scale distributors are the prime suspects, as they not only **discard unsold expired food in considerable quantities**, but also offer large bulk discounts. They seem to have recently realised that singles make up a third of all households while two-person families account for 20%: hence half of all Italian homes are inhabited by one or two people. Hence they have begun selling **smaller portions, which, however, cost more**. Furthermore, as many people no longer shop every day as was once commonplace, they **purchase more than necessary, so food might expire**. Precise expiry dates cause food to be discarded while still edible. Alas, the more forgiving 'best before' is rare: better to frighten consumers! Producers and distributors thus join forces to encourage more purchases and more waste of edible food. But resisting food waste, as we should, creates another problem: reduced consumption. If we buy only what we need, we won't waste food. Splendid. But then sales will crash, causing vast economic damage. **We must settle for a compromise**, yet the main culprits are not inept, wasteful consumers, but the entire modern system which props up the agrifood economy and makes it prosper.

**ties**, but also offer large bulk discounts. They seem to have recently realised that singles make up a third of all households while two-person families account for 20%: hence half of all Italian homes are inhabited by one or two people. Hence they have begun selling **smaller portions, which, however, cost more**. Furthermore, as many people no longer shop every day as was once commonplace, they **purchase more than necessary, so food might expire**. Precise expiry dates cause food to be discarded while still edible. Alas, the more forgiving 'best before' is rare: better to frighten consumers! Producers and distributors thus join forces to encourage more purchases and more waste of edible food. But resisting food waste, as we should, creates another problem: reduced consumption. If we buy only what we need, we won't waste food. Splendid. But then sales will crash, causing vast economic damage. **We must settle for a compromise**, yet the main culprits are not inept, wasteful consumers, but the entire modern system which props up the agrifood economy and makes it prosper.





### GIUSEPPE PREZZOLINI'S SPAGHETTI

[See page 4](#)

Giuseppe Prezzolini (1882-1982) was one of the most important 19<sup>th</sup>-century Italian intellectuals. In some of his works he turns his amused and cultured eye to the world of pasta, searching through literature and history, from anecdotes to poetry, from terminology to recipes. "Spaghetti are the expression of the Italian people's collective genius, which has elevated them to a national dish".

### PUCCINI'S BEANS

[See page 6](#)

Giacomo Puccini loved the simple, rustic fare of his native Lucca, such as *fagioli alla lucchese* (Lucca-style beans). Peasant cuisine, consisting of such humble but hearty dishes as soups, beans and *ribollita*, also inspired his compositions. Despite his success, he continued asking his mother for his beloved beans. The Lucca area remains famous for beans, with ancient varieties rediscovered by local growers.

### THE BATTLE OF PAVIA: NOT JUST ABOUT SOUP

[See page 8](#)

Pavia celebrates the fifth centenary of the battle on 24 February 1525 between the armies of Charles V, Holy Roman Emperor, and Francis I of France. Besides the renowned 'Pavese soup', a Spanish *tapa* also indirectly recalls that battle, which for Spaniards is one of the highlights of their history. *Soldaditos de Pavia* ('little soldiers of Pavia') are fried breaded cod sticks, coloured yellow by saffron or turmeric, wrapped in a stripe of red pepper wilted in the oven.

### PEARLS DENIED SWINE

[See page 10](#)

The pig, symbolic of abundance and fertility, appears in legends, religions and popular culture, from Greek myths to art, including that of Orwell and Pink Floyd. Though considered impure in Judaism and Islam, the pig has been essential for human survival. Intelligent and adaptable, it was domesticated about 8000 years ago. Its flesh has enriched the human diet, and the proverb 'nothing from pigs goes to waste' celebrates the pig's value.

### CHARLEMAGNE: "NO MORE WITHOUT!"

[See page 12](#)

Charlemagne was crowned Holy Roman Emperor on Christmas of the year 800 by Pope Leo III. His initially meat-heavy diet changed when he visited Italy, discovering such local delicacies as cheeses, hams and salami. A lover of good food, the king declared "No more without!" for certain foods, including *bitto* and *castelmagno* cheeses, Tuscan ham, *ciauscolo salame* and *focaccia* flatbreads. He then modified his nutritional outlook under the influence of the Salerno Medical School and its tisanes.

### THE PHYSIOLOGY OF TASTE, 200 YEARS LATER

[See page 14](#)

Jean-Anthelme Brillat-Savarin, born in 1755 in Belley, France, was a lawyer, politician and gastronome. Exiled during the Reign of Terror, he took refuge in Switzerland and the USA, keeping his culinary passion alive. Returning to France, he became famous for his book *La Physiologie du Goût* (1825), which explored various aspects of gastronomy, contributing to the science of taste. His work and scholarship not only made an important contribution to gastronomy but remain very relevant.

### SICILIAN CARNIVAL CUISINE

[See page 17](#)

Food has potent symbolism in Sicily, especially during Carnival. Typical Carnival dishes include minestrone, pork, pasta

with *capoliata ragù* and *faviàta*. In all Sicily, sweets are the stars of Mardi Gras, including *cassatelle*, *pignolata*, *cannoli* and *macallé*. Various festivals celebrate local products such as *maiorchino* cheese.

### WILD ASPARAGUS AND MEMORIES OF THE NURAGHE

[See page 20](#)

Wild asparagus (*Asparagus acutifolium*) is typical of Sardinia, and the Ministry of Agriculture has included it in the region's PAT (Traditional Agrifood Product) list. It grows in hilly areas, such as Parteolla, starting in December, and is used in various dishes including soups, egg recipes and asparagus fritters, whose ancient recipe has remained unaltered by time. Asparagus are also noted for their health benefits, including cholesterol regulation and anti-inflammatory properties.

### A CARNIVAL OF SWEETS

[See page 22](#)

The Italian Carnival, preceding Lent, is celebrated with allegorical floats, costumes and fried sweetmeats. Every region has unique traditions in terms of masks, dances and sweets, such as *frappe*, *castagnole*, *frittelle*, *bignè* and *cannoli*. The feast, with regional variants in every corner of Italy, unites ancestral rites, folklore and cuisine.

### CREN AND BROVADA AT THE COURT OF KING MUSETO

[See page 24](#)

Solid culinary traditions join forces in a mouth-watering seasonal delicacy. Between Veneto and Friuli, the local version of *cotechino*, named *museto*, has two notable sidekicks: *cren* and *brovada*. *Cren* is horseradish carefully prepared with white vinegar, sugar and salt. *Brovada* consists of broccoli rabe fermented in pomace.

### CANDLEMAS AND CRESPELLE

[See page 26](#)

In the 5<sup>th</sup> century, Pope Gelasius replaced Lupercalia with Candlemas. To welcome French pilgrims arriving tired and hungry





in Rome, he ordered that fritters be prepared; these were christened *crêpes* and became traditional Candlemas fare in France. They exist in numerous variants throughout Italy, from *crespelle* in Val d'Aosta to *scrippelle 'mbusse* in Abruzzo and Sicilian *crispeddi*.

### **BRACIOLE ALL'EMPOLESE**

*See page 28*

*Bracirole rifatte*, literally 're-cooked' *bracirole* (sliced meat), were invented to rescue meat leftovers, tenderising them by cooking them in tomato sauce with other flavours such as garlic and lemon. Tuscan variants, e.g. from Empoli or Livorno, differ in precise ingredients but all derive from the leftover-thrifty cuisine of inns. Today the recipes have evolved but the concept of reusing leftovers remains.

### **SALAM D'LA DUJA**

*See page 29*

The term *duja* means 'vase' in Piedmontese; therefore *salam d'la duja* means 'salame in a vase': a salame immersed in lard and aged in clay pots. It is made from first-rate meat seasoned with salt, pepper, garlic and red wine and subsequently tied by hand. This piquant salame is ranked as a PAT (Traditional Agrifood Product) for Piedmont; its production territory is limited



to the provinces of Novara, Vercelli and Biella and the nearby Lomellina area.

### **DON'T HESITATE TO TRY LAMPASCIONI**

*See page 30*

*Lampascioni* (*Leopoldia comosa*), wild bulbs similar to onions, are an oft-forgotten southern Italian delicacy. Rich in fibre, vitamins and antioxidants, they are culinarily versatile, and are often preserved in oil, fried or used in salads. Their rediscovery is essential for preserving local food culture and promoting sustainable nutrition.

### **RETHINKING RESTAURANT CATEGORIES**

*See page 32*

In Italy, cuisine encompasses tradition and innovation, but there is no official classification of restaurants. A model proposed by the University of Denver offers a useful assessment based on a flexible system combining culinary experience, ambiance and service. Restaurants are divided into four categories: High Hedonic (Luxury Dining), Low Hedonic (Fine Dining), Low Utilitarian (Casual Dining) and High Utilitarian (Quick-Service Dining). The system aids consumer decisions and promotes informed gastro-tourism, rendering reviews more transparent and personalised: a way to make the most of Italy's culinary traditions and innovations.

### **THE IMPORTANCE OF PROPER NOURISHMENT**

*See page 34*

Physical and psychological well-being partly depend on proper nourishment; indeed, in recent years the figure of the

nutritionist, similarly to the psychologist, has assumed a crucial role in teaching us how to stay healthy by eating well. However, the occasional self-indulgence benefits both body and soul.

### **DRAUGHT PROSECCO**

*See page 35*

A while ago, draught prosecco dispensers, similar to those for beer, appeared in several spots in London. This method of selling wine, while falsely calling it prosecco to boot, has motivated the Prosecco DOC Consortium to take action. Over 800 posters have been placed in some of the busiest London tube stations, reading: "This is not prosecco. Do not call it prosecco if it is a common effervescent wine".

### **THE RAW AND THE COOKED**

*See page 36*

When our pre-human ancestors tamed fire, they gained a crucial skill cooking. This change improved their diet, increased the bioavailability of nutrients and reduced hygiene risks, with evolutionary effects on teeth and digestion. Despite sometimes causing some nutrient loss, cooking makes food safer and more appetising and increases the energy derivable from it: all important cultural values in Italian cuisine.

### **RED WINE AND HEALTH: PROS AND CONS**

*See page 38*

Wine, that historic Mediterranean drink, is intertwined with culture, religion and medicine. The debate on the health benefits of wine, especially red, has been intensifying in recent decades; particularly, it seems that resveratrol is very helpful for cardiovascular health. However, there is no indisputable scientific proof of its benefits, and wine should be consumed in moderation.

*Translator: Antonia Fraser Fujinaga  
Summarized: Federica Guerciotti*