

# 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. 381, MAGGIO 2025 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/

MAGGIO 2025 / N. 381

**DIRETTORE RESPONSABILE**  
PAOLO PETRONI

**COORDINAMENTO REDAZIONALE**  
SILVIA DE LORENZO

**PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE**  
SIMONA MONGIÙ

**IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI**  
GIUSEPPE BENELLI, FRANCESCO BIANCHI,  
FLORO BISELLO, IRENE BOERO,  
ATTILIO BORDA BOSSANA, GIANCARLO BURRI,  
ANTONIO DI NATALE, RAFFAELE DOMENICI,  
GABRIELE GASPARRO, PAOLO LINGUA,  
ROBERTO MIRANDOLA, MORELLO PECCHIOLI,  
PAOLO PETRONI, ANTONIO RAVIDA, TULLIO SAMMITO,  
GIANCARLO SARAN, ALBERTO SCARAMUCCIA,  
ANDREA SCASSO, ALDO E. TAMMARO.

**CREDITI FOTOGRAFICI**  
ADOBE STOCK.



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



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

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

STAMPA  
DIGITALIALAB SRL  
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO  
SU CARTA ECOLOGICA  
CERTIFICATA FSC



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

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

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



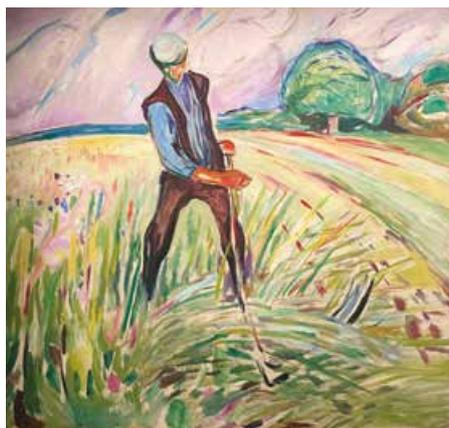
Rivista associata  
all'Unione Stampa  
Periodica Italiana



### L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORO VERGANI

E DA LUIGI BERTETT, DINO BUZZATI TRAVERSO,  
CESARE CHIODI, GIANNINO CRITERIO, ERNESTO DONA  
DALLE ROSE, MICHELE GUIDO FRANCI, GIANNI MAZZOCCHI  
BASTONI, ARNOLDO MONDADORI, ATTILIO NAVA,  
ARTURO ORVIETO, SEVERINO PAGANI, ALDO PASSANTE,  
GIAN LUIGI PONTI, GIO PONTI, DINO VILLANI,  
EDOARDO VISCONTI DI MODRONE,  
CON MASSIMO ALBERINI E VINCENZO BUONASSISI.



**In copertina:** Elaborazione grafica dell'opera "Il falciatore" di Edvard Munch in esposizione fino a giugno presso la mostra "Munch. Il grido interiore", Palazzo Bonaparte, Roma

### Focus del Presidente

**3** Delusioni e precarietà gravano sugli studenti di cucina  
(Paolo Petroni)



### Tradizioni • Storia

**4** Casanova amante di cibi raffinati  
(Giuseppe Benelli)



**6** La lunga rotta della cucina di mare  
(Giancarlo Saran)

**8** Maccheroni: invenzione ligure?  
(Alberto Scaramuccia)

**10** Cibo e religione  
(Tullio Sammito)

**12** Angelo Parodi, geniale imprenditore conserviero  
(Antonio Di Natale)



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



- 14** Il rito dell'aperitivo italiano.  
Quello vero  
(*Roberto Mirandola*)



## Territorio • Turismo • Folklore

- 15** I frutti del bosco  
(*Antonio Ravidà*)
- 16** Il pane decorato di Tertenia  
(*Irene Boero*)



- 18** Dolci liguri  
(*Paolo Lingua*)
- 20** La "Casciotta d'Urbino Dop"  
(*Floro Bisello*)
- 22** La fragola di Terricciola  
(*Andrea Scasso*)

## Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

- 24** A maggio la rosa nel piatto  
(*Giancarlo Burri*)



- 26** Bianco e profumato  
biancospino  
(*Morello Pecchioli*)

- 28** La zuppa è servita  
(*Raffaele Domenici*)

- 30** Assaggiatori di olio  
(*Francesco Bianchi*)

## Ristorazione e Cuochi

- 32** Ristorazione  
e Intelligenza Artificiale  
(*Attilio Borda Bossana*)



## Salute • Sicurezza • Legislazione

- 35** Il pesce sulle nostre tavole  
(*Gabriele Gasparro*)



## In libreria

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

## Le rubriche

- 37** Eventi e Convegni delle Delegazioni  
**38** Calendario Accademico  
**47** Accademici in primo piano  
**50** Attività e riunioni conviviali  
**68** Carnet degli Accademici  
**70** International Summary





# Delusioni e precarietà gravano sugli studenti di cucina

*Il settore della ristorazione risente ancora dei danni provocati dal Covid.*

**A**bbiamo più volte accennato all'apparente fenomeno della mancanza di cuochi e camerieri a fronte di nutrite classi di studenti presso i cosiddetti Istituti Alberghieri, oggi ufficializzati con il nome di "IPSSAR", cioè "Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera". Cerchiamo di dare una spiegazione al problema. Questa tipologia di scuola prevede un quinquennio di studi, come tutte le scuole secondarie che danno accesso alle Università, anche se già a conclusione dei primi tre anni lo studente potrà avere un diploma professionale spendibile nel mondo del lavoro. Inoltre, al termine del primo biennio, uguale per tutti, dovrà scegliere tra **Enogastronomia, Servizi di sala e di vendita e Accoglienza turistica**. Un tempo questo indirizzo di studi era considerato una sorta di rifugio per coloro che non se la sentivano o non potevano andare ai **licei**, terminati i quali, dopo cinque anni, o si andava all'Università o si aveva un titolo che non serviva a nulla.

*Il talent show dedicato alla gastronomia ha aperto un mondo nell'immaginario giovanile*

Poi la **televisione**, oltre a numerosi programmi dedicati alla cucina, ha proposto, nel 2011, **MasterChef**, il più famoso *talent show* dedicato alla gastronomia. Nell'immaginario giovanile ha aperto un mondo. Gli chef apparivano semidei ai quali ci si inchinava con "sì, chef", "grazie, chef". Entro pochi anni ci fu un *boom* di iscrizioni agli Istituti Alberghieri, vagheggiando una vita da future star della cucina. **Ma la realtà è molto più dura dello spettacolo televisivo**. Innanzi tutto le ore dedicate ai laboratori di cucina non sono molte e nessuna nel primo biennio, dove il piano didattico prevede l'insegnamento di tutte quelle materie ritenute obbligatorie nel processo di formazione culturale. Pertanto, chini sui libri, i ragazzi devono studiare Lingua e letteratura italiana, Matematica, Fisica, Biologia, Chimica, Scienze motorie, Diritto ed economia, Lingue, ecc. Insomma, di cucina in pratica non si parla. **Molta conoscenza, poca competenza**. Poi, dal terzo anno, si passa

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



ai laboratori, però pochi. Le delusioni e gli abbandoni non mancano. Un problema sempre presente è quello dei costi dei laboratori. Gli ingredienti costano e ce ne vogliono molti: carni, pollame, pesci, verdure e così via occorrono in abbondanza per far sperimentare i piatti agli studenti, quindi si spera in sponsor e in accordi con i fornitori. **Per questo motivo stanno avendo molto successo le scuole private di cucina.**

*Fare il cuoco o il cameriere è un lavoro duro*

Tuttavia, la vera "mazzata" è stata data dal **Covid**: ristoranti chiusi per molti mesi, cuochi e camerieri a casa sostenuti da un aiuto di Stato. Quegli effetti sono stati devastanti e durano tuttora. I diplomati si sono riciclati presso la grande distribuzione e con lavori che poco o nulla hanno a che vedere con gli studi fatti. Fare il cuoco o il cameriere è un lavoro duro, che in parte emargina dalla vita sociale, occorre quindi **molta passione**, che però deve essere compensata da un contratto di lavoro serio e corretto e da uno stipendio adeguato alla capacità e all'esperienza. Fino a qualche anno fa un cuoco guadagnava bene, era una buona posizione. Oggi tra contratti a termine, a chiamata, senza orari, salvo rari casi, **gli stipendi sono molto modesti. Il settore della ristorazione è uno dei più affetti dal lavoro precario**, dove più che dalle scuole, si pesca tra gli extracomunitari, sia in sala che in cucina.



# Casanova amante di cibi raffinati

di **Giuseppe Benelli**

Accademico della Lunigiana

*Nella sua biografia,  
risaltano sfiziosi  
manicaretti,  
afrodisiache pietanze,  
bevande, dolci, leccornie  
di ogni tipo.*

Ritratto di Giacomo Casanova (seconda metà XVIII secolo),  
attribuito a Francesco Narici



**T**re secoli dopo la nascita di Casanova si parla ancora di lui come del più grande dei seduttori. Alto, imponente, carismatico, il naso aquilino nel volto olivastro, anticonformista, eloquio sciolto e raffinato, **Giacomo Girolamo Casanova** è stato di professione abate, giocatore, diplomatico, spia, scrittore, editore, negromante, bibliotecario. Parlava diverse lingue, era appassionato di matematica e filosofia, e scrisse trattati su vari argomenti. Il suo nome, lui che ambiva essere ricordato come letterato, divenne **sinonimo di seduttore e raffinato gourmand**, diventando un

simbolo del fascino italiano nelle corti reali di mezza Europa. La sua opera più celebre, *Storia della mia vita*, conosciuta anche come **le Memorie, scritta in francese, è una testimonianza preziosa della società del XVIII secolo**, tanto che **Benedetto Croce** la definì "l'archivio segreto del Settecento". Questo capolavoro letterario inizia con un ricordo culinario: "Mia madre mi mise al mondo a Venezia, il 2 aprile, giorno di Pasqua dell'anno 1725. Ebbe voglia di gamberi. A me piacciono molto". Nell'ultima lettera, scritta a un'amica settantatré anni dopo, consapevole che la fine era ormai vicina, rimpiange la zuppa di gamberi.

---

*Una travolgente passione  
per la buona tavola*

---

Una travolgente passione per la buona tavola lo accompagna per tutta la vita. Confessa lui stesso: "Sentendomi nato per il sesso diverso dal mio, lo amai sempre e mi feci amare per quanto possibile; ma amai con trasporto la buona tavola e tutti gli oggetti fatti per eccitare la mia curiosità". **Il cibo, strumento di seduzione e fonte di piacere**, è raccontato da Casanova con la competenza di un goloso intenditore. Basti pensare che sono **ben 120 i piatti citati nella sua autobiografia, con una predilezione per i maccheroni di Venezia**. Da giovane, nel 1743, a Chioggia viene accolto dall'Accademia Gastronomico-Letteraria dei Maccheroni. In una seduta di questa Accademia, apprezza un raffinato pasticcio di maccheroni di un cuoco napoletano e ne scrive la composizione. "Ac-

cettai e, dopo aver letto dieci stanze composte per l'occasione, fui nominato membro per acclamazione. Fui ancor più brillante a tavola che alla riunione, e mangiai tanti maccheroni che mi giudicarono degno di essere proclamato principe". Del resto, **si serve proprio dei maccheroni come diversivo per fuggire dal carcere** dei Piombi a Venezia, quando nel 1755 finisce arrestato dal Tribunale dell'Inquisizione per disprezzo della religione e altri reati. L'anno seguente riesce a evadere in maniera rocambolesca, passando al complice, dentro la Bibbia e sotto un piatto di maccheroni, uno spuntone di ferro adoperato per scavare un passaggio nel soffitto delle celle.

### Codifica la strategia della seduzione gastronomica

Tra il viaggiare continuo per l'Europa e i numerosi incontri galanti, risaltano sfiziosi manicaretti, afrodisiache pietanze, bevande, dolci, leccornie di ogni tipo. Apprezza "l'oglia podrida, il merluzzo di Terranova molto vischioso, la cacciagione il cui aroma sconfinava con il puzzo, i formaggi la cui perfezione si manifesta quando gli esserini che li abitano cominciano a diventare visibili". Codifica la strategia della seduzione gastronomica, perché una cena intima deve predisporre al piacere, portando di persona i vari piatti in tavola e risvegliando i sensi con dolcezza. **"La scelta del menu dipendeva dalla carnagione della fanciulla e quella delle bevande dal colore dei suoi capelli"**. Per le bionde, frutti di mare, filetto di sogliola al burro, pollo lesso, formaggi di gusto leggero, dolci fondenti, accompagnati da vino bianco a bassa gradazione alcolica. Le brune vanno matte per cibi tosti come salumi, ostriche, brasati, formaggi piccanti, cioccolato, inaffiati da rossi corposi. L'epidermide delicata e gli afori particolari delle rosse consigliano una serie varia di manicaretti con bianchi secchi o rosati ghiacciati. **Le afrodisiache ostriche, servite rigo-**



**rosamente crude, sono sempre state la grande passione di Casanova.** Racconta nelle sue pagine che fu la sua giovanissima mamma a trasmettergli quella predilezione e ancora da anziano, ormai lontano dalla Serenissima, loda nostalgico le zuppe di "schile" grigie di laguna, amanti dei fondali salmastri. Casanova inaugurava una cena libertina ma raffinata "con un'orgia d'ostriche e champagne". A proposito di uno dei suoi incontri amorosi racconta: "Per puro caso, un'ostrica che stavo per mettere in bocca ad Emilia sdruciolò fuori dal guscio e le cadde sul seno. La ragazza fece il gesto di raccogliercela con le dita, ma io glielo impedii, reclamando il diritto di sbottonare il corpetto per raccogliercela con le labbra nel fondo in cui era caduta...". Durante il primo incontro al casino di Murano con la misteriosa monaca citata come M.M., ordina "otto portate, sistemate su recipienti d'argento colmi d'acqua calda, che mantenevano i cibi tiepidi [...]. Bevemmo Borgogna, vuo-tammo una bottiglia di champagne e, per ridere, un'altra di vino frizzante. Fu lei a preparare l'insalata". Nella sfarzosa *garçonnière* di Ponte Barozzi a San Moisè, appartenuta all'ambasciatore d'Inghilterra e venduta a un cuoco che l'affittava con la condizione di preparare i pasti, Casanova si presenta da solo alle due di notte per accertare la qualità dei

piatti serviti e trova tutto squisito. "Il servizio era in porcellana di Sassonia. La cacciagione, lo storione, i tartufi, le ostriche ed i vini erano perfetti". Tuttavia, se la prende col suo anfitrione, reo "d'aver dimenticato di porre su un piatto delle uova sode, acciughe ed aceti aromatizzati per l'insalata", costringendolo a rinunciare ai condimenti che lui adorava anche con i rinomati e pregiati asparagi.

### Nelle "Memorie" la parola cioccolato ricorre spesso

Nelle *Memorie* la parola cioccolato ricorre spesso. Casanova la prende a colazione in casa, ma se la fa servire anche nei caffè alla moda. Soprattutto **la usa come strumento di seduzione**: viaggiava sempre con un frullino e una ricca provvista di barrette di cioccolato che grattugiava personalmente con cura. Poi scioglieva in acqua e latte la polvere ottenuta e frullava il tutto a lungo per ottenere una bevanda omogenea con una corona di schiuma leggera e soave. Per lui la cioccolato aveva il potere di disinibire le sue amanti e regalare piaceri intensi e profondi. Vecchio e sdentato, caduto in disgrazia, in esilio volontario a Dux, in Boemia, dove aveva accettato l'incarico di bibliotecario nel castello del conte di Waldstein, era oggetto delle angherie di un maggiordomo. Casanova visse il tramonto con rabbia, umiliato da quella "mezzacalza" che si rifiutava di fargli servire i pasti in camera e pretendeva che sedesse al tavolo con il resto della servitù. Sedere alla stessa tavola, scrive Casanova nella lettera al villano, "vi ha offerta la possibilità di farmi degli sgarbi degni della vostra nobile anima, sia direttamente e sia indirettamente, perché, asino, voi amate ricoprirmi della pelle del leone per sembrare animale differente dalla vostra vera natura". Dall'esilio di Dux Casanova visse la Rivoluzione francese e la caduta della Repubblica di Venezia. Morto nel 1798 a settantatré anni, aveva capito che il suo mondo appariva irrimediabilmente finito.



# La lunga rotta della cucina di mare

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

*Viaggi e scoperte  
di Giancarlo Ligabue,  
ricercatore e  
antropologo,  
anche alimentare.*

**P**er chi ama viaggiare lungo le rotte marine, magari a bordo di rilassanti navi da crociera, con una cucina che rende ancora più piacevole farsì cullare dal lento rollio delle onde, **non sempre è facile immaginare come l'alimentazione di bordo si sia evoluta nel corso del tempo.** Uno studioso attento di queste tradizioni è stato il veneziano **Giancarlo Ligabue**, visionario imprenditore nel settore delle forniture navali, ma soprattutto passato alla storia per la sua opera di paleontologo negli angoli più sperduti del mondo, tanto da aver donato al Museo di Storia Naturale della sua città oltre duemila oggetti tra fossili e reperti etnografici. **Lo scavare nei recessi della storia** lo ha portato inevitabilmente anche a scoprire alcuni aspetti che, **collegati alla sua professione di fornitore delle moderne cucine naviganti, lo hanno portato a scrivere ben due volumi in tema, *Il Pane e la chiglia e Storia delle forniture navali e dell'alimentazione di bordo.*** La cosa divertente era che Ligabue diventava doppio ambasciatore culinario. All'estero gli venivano richiesti piatti italiani, ma era lui, agli amici in patria, a proporre le sue scoperte, su tutte le **seppie alla malese**, sorta di stoccafissi orientali, ripuliti e fissati a bastoncini di legno fino a essiccarsi al sole e al vento, poi cotti sulla graticola. **Un etnologo alimentare dal taglio, quindi, decisamente interessante e originale.**

*Dall'antica Roma alla  
Serenissima l'evoluzione  
dell'alimentazione di bordo*

Inevitabile partire dall'**antica Roma** che, con la sua flotta, ha controllato per lungo tempo gran parte del Mediterraneo. Eppure, all'inizio, si trattava di una **flotta prevalentemente mercantile**, con navi ben diverse da quelle militari. **Al centro dei loro traffici il commercio delle gragnaglie per fare il pane**, prevalentemente dalla Siria e dall'Egitto, posto che ne era poco redditizia la coltivazione in patria, sia per la presenza di terreni poco produttivi, sia per le difficoltà di un trasporto via terra che andasse oltre le piccole comunità dell'interno. **Punto di riferimento Ostia**, dove le acque del Tevere si disperdevano nel Tirreno. Da rifugio di pescatori divenne in breve tempo **importante snodo commerciale.** I marinai fenici ed etruschi risalivano le acque del fiume e arrivavano alla città dei Cesari, dove si

rifornivano ai ricchi mercati locali di carne di montone salata, sardine in salamoia, legumi di facile conservazione e quindi utili nella rotta del buon ritorno. **Ben presto la flotta romana si attrezzò per commerci fruttiferi con altri popoli**, sostituendo via via quella greca, scambiando schiavi, metalli, bestiame con quel grano necessario all'alimentazione del popolo, che era per l'80% di importazione. In questi crescenti flussi nella navigazione commerciale **si sviluppa la figura del fornaio portuale.** Sua la produzione delle **gallette**, un pane di lunga conservazione, elemento indispensabile per la dieta dei marinai che da lui potevano trovare anche altri sostegni per la loro incerta dieta fluttuante tra i marosi: dai **barili di pesce in salamoia a carni salate**, così come **anfore di olio e ceste di sale.** E sono proprio le **anfore** uno dei testimoni giunti a noi, sopravvissute nei fondali del mare in quelle navi travolte dai marosi in tempesta. Erano **contenitori di molte merci**, certificate da un **sigillo che ne indicava prodotto e prove-**

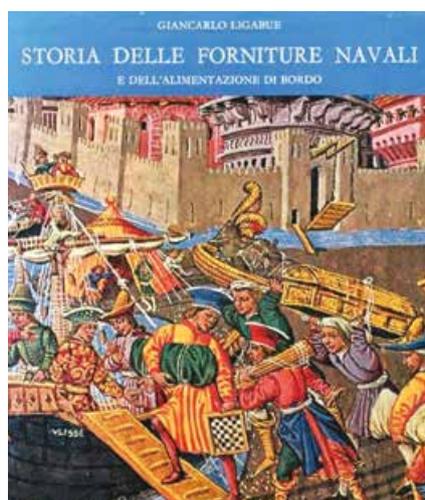


Ligabue (a destra) in una delle sue spedizioni

**nienza**, utile testimonianza, quindi, per ricostruire quale ruolo avessero, nell'economia del tempo, i traffici marittimi. E lo stesso vale anche per il **sale**, conservato sotto forma di zolle o panetti, **utile non solo per preservare**, entro certi limiti, **le derrate alimentari**, ma utilizzato **pure come moneta di scambio**, considerata la ricchezza del patrimonio salino, in diverse aree costiere della penisola, con Trapani e Paceco giunte ancora a noi con il loro fascino. Il tempo e la storia sono in continua evoluzione. Alla caduta dell'Impero Romano seguono le lotte accese dell'età medievale tra feudatari e impero bizantino, ma in alcune realtà le potenzialità offerte dalle rotte marine sono un'ancora di salvezza e autonomia conseguente, con capitali di Nettuno quali Amalfi, Pisa, Genova, Venezia, ognuna con le storie che le hanno rese uniche e originali. Qui **la narrazione di Ligabue si concentra ovviamente sul Leon de Mar**, ossia il simbolo della **Serenissima Repubblica**, protagonista della storia europea, e non solo, per oltre dieci secoli. In breve, **all'interno dell'Arsenale, si concentrò il cuore pulsante dell'attività marittima.**

*Il Provveditore al biscotto controllava, inflessibile, l'attività dei fornai*

Non solo venivano costruite le navi, ma si provvedeva a organizzare tutto quanto ruotava attorno a tale mondo, per esempio i **forni per il pan biscotto** e il **magazzino viveri**. Tale la delicatezza del settore che era stato posto tutto **sotto il rigido controllo del Senato e sotto le sue leggi**. Dato che il **biscotto**, ossia la galletta, costituiva l'alimento fondamentale per la circoscritta dieta marinara, vi era un apposito **Provveditore al biscotto**. Un'autorità che controllava periodicamente lo **stato di igiene dei magazzini**, posti direttamente entro l'Arsenale, come in altri depositi lagunari, ma soprattutto **inflessibile controllore dell'attività dei fornai**, che venivano ispezionati mediamente una volta al mese. I **forni autorizzati a confezionare pan biscotto** per le galee



erano **vincolati a lavorare solo per la Serenissima Repubblica**. Nel caso **si fossero scoperti commerci illeciti**, sarebbero incorsi in un'**ammenda di cento ducati**, ma soprattutto nella **revoca perpetua dell'incarico** e nel **bando all'attività commerciale in tutti i territori** della Repubblica per dieci anni. Ma questo è solo un aspetto della rigorosità dei controlli, l'altro più specificamente legato alla **qualità del prodotto**. Nella visita mensile il Provveditore prelevava campioni del pan biscotto e li sottoponeva a debite analisi. **Se qualcosa fosse risultato alterato, il "pistore"**, ossia il fornaio, sarebbe stato **condannato a cinque anni di servizio obbligato presso le galee**, oppure, se per motivi di salute non fosse stato in grado di farlo, **dieci anni di carcere duro** per attentato alla salute pubblica. Non solo, ma se la sua negligenza fosse stata oggetto di denuncia da parte di un dipendente, questi avrebbe avuto un compenso di cinquecento denari prelevati direttamente dal suo stesso patrimonio con l'assoluta segretezza della fonte da cui era partita la segnalazione. Le attenzioni proseguivano anche una volta che il prodotto finito, stipato in apposite cassette, veniva avviato sul mercato. Su tabelle dedicate si registravano produttore, magazzino, destinazione, nome del vascello, nonché del suo proprietario e del capitano di bordo. Vi era anche una **produzione regolata da tabelle programmatiche** con la previsione mensile delle forniture necessarie, posto che, per un editto del Maggior Consiglio in data 1282, si stabiliva che era vietato trasportare più biscotto di quanto neces-

sario, per evitare che se ne facesse commercio. Tutte attenzioni che, comunque, **non riuscivano a evitare la tresca sempre in agguato**. A bordo gli **scrivani spesso alteravano i numeri del prodotto distribuito alle maestranze** rivendendo quanto avanzava, per loro tornaconto, nei vari porti di scalo. Come poteva capitare che **soldati e marinai** con libertà di movimento all'interno delle navi, grazie alla complicità del cambusiere (il magazzino di bordo), **arraffassero più del dovuto**, per la propria dieta quotidiana o anche per farne commercio tra uno scalo e l'altro, **lasciando i poveri rematori alla mercé degli scarti** che avanzavano nella cambusa.

*La narrazione è ricca di episodi che seguono l'evolversi della società del tempo*

La narrazione di Ligabue è ricca di molti altri episodi che seguono l'evolversi della società del tempo, quando, per esempio, la navigazione inizia a non essere più solo legata a esigenze commerciali, o all'epoca dei pellegrinaggi in Terra Santa, ma con lo **svilupparsi**, via via, **di una sorta di turismo navigante** legato alle classi più agiate, sia per motivi conseguenti alle loro diverse attività professionali, sia per puro diletto. Si scoprono così anche **piatti frutto di necessità e fantasia**, atti a conciliare le esigenze della commestibilità navigante con quelle della curiosità golosa. Ecco il **salame di pesce**. Poco importa che fosse cefalo, sogliola o semplice sardina. Una volta sventrato e fritto, si aggiungeva olio con frammenti di salume e quando il tutto bolliva si aggiungeva vino mielato. Oppure la **torta di pesce salato e formaggio**. Su un tegame si cuocevano nell'olio polpa di pesce, cervella di bue conservate sotto sale, uova tostate, formaggio tenero lavato con acqua calda, oltre a una dose generosa di spezie, il tutto benedetto, a fine cottura, con olio e vino, addensando poi nel finale con uova fresche fornite dalle galline di bordo. **La nouvelle cuisine è arrivata tre secoli dopo...**



# Maccheroni: *invenzione ligure?*

di **Alberto Scaramuccia**

Ricercatore di storia locale spezzina

*Non è facile capire  
quanto in essi  
il campanile si destreggi  
con la realtà storica.*

**T**ra la lavagna e i fornelli, con la passione per il congiuntivo, mia suocera mi ha lasciato in eredità l'Artusi ristampato nel 1960. Consulto la preziosa reliquia per i miei maldestri tentativi gastronomici, maneggiandola con la massima cura tanto è scompaginata, segno che non è un soprammobile.

**Artusi dedica qualche pagina ai maccheroni**, cibo eponimo per noi abitanti del Belpaese che da certi foresti siamo tuttora identificati per questo tipo di pasta, una sorta di metonimia un po' dispreziativa.

*Un curioso ricordo si insinua  
nella ricetta artusiana dei  
maccheroni col pangrattato*

Della definizione irridente fu vittima anche l'Artusi, ma in un contesto diverso,

perché a rivolgergli l'accusa fu un conterraneo. A pagina 175, **dopo aver spiegato come si cucinano i maccheroni colla balsamella, il Nostro illustra la preparazione di quelli conditi col pangrattato**. Tuttavia, prima di elencare ingredienti e procedura, la sua penna scivola su **un ricordo di qualche decennio prima**.

Nel 1850 pranzava alla *Trattoria dei Tre Re* di Bologna con altre persone fra cui anche **Felice Orsini**, che forse già pregustava di dare il suo nome a un tipo di bomba. In effetti, l'ordigno, che nel fallito attentato del gennaio '58 lanciò contro **Napoleone III**, fu prototipo spesso usato negli anni successivi.

Comunque, a Bologna, assiso alla tavola, invece di dedicarsi ai piatti, Orsini declama entusiasta le sue convinzioni: essere la Romagna prossima all'insurrezione e lui pronto a *correre a Bologna armata mano*.

Artusi rimane *freddo a' suoi discorsi*, preoccupato che si parli di argomento così scottante con cotale imprudenza e a voce alta. Così, fa finta di niente, limitandosi a *badare tranquillamente al piatto di maccheroni che aveva davanti*.

L'atteggiamento di totale disinteresse è *una puntura all'amor proprio di Orsini*, che ne rimane *mortificato*. Per questo, ogni volta che in seguito il Felice si trovò a parlare del Pellegrino con comuni amici, chiedeva invariabilmente: "Come sta *Mangia Maccheroni?*".

Eppure, Artusi lo giudica *un giovane simpatico, di statura mezzana, snello nella persona, viso pallido, occhi nerissimi, capelli crespi*. Di lui deplora il carattere impetuoso che, mai domo, saltava sempre fuori. In un successivo incontro, av-



venuto in un caffè di Meldola, Orsini, *fremente d'ira*, dapprima sfida a duello un tale perché *l'aveva offeso nell'onore abusando della sua fiducia*, e poi invita un giovane a seguirlo a Firenze per compiere una vendetta esemplare.

Con questi trascorsi Artusi scrive che era inevitabile la fine che Orsini aveva fatto. Ma i suoi ricordi terminano qui, perché ritiene giusto *ritornare a bomba* (tanto per restare in tema), cioè alla ricetta dei *maccheroni col pangrattato* la cui quantità dev'essere quanto si ritiene sufficiente, mentre i maccheroni devono essere *resistenti alla cottura e lunghi, alla napoletana*.

**Lunghi è il taglio che suggerisce per ogni piatto con i maccheroni**, unica eccezione essendo quelli preparati *alla bolognese*, che nella tradizione felsinea sono *i così detti denti di cavallo di mezzana grandezza*, perché tale formato si adatta meglio a quella pietanza.

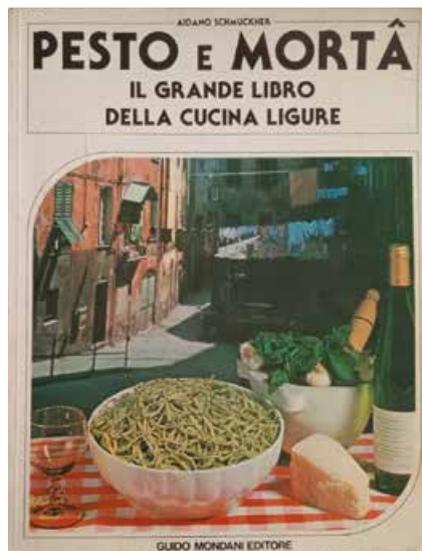
---

*I liguri ostentano con orgoglio la presenza dei maccheroni nel loro pedigree culinario*

---

Tuttavia, su una cosa Artusi non deflette: **tassativamente i maccheroni siano alla napoletana. La definizione non fa piacere ai liguri**, che ostentano con orgoglio la presenza dei maccheroni nel loro *pedigree* culinario, **vantandoli quale piacevole invenzione dell'estro creativo attecchito all'ombra che dalla Lanterna si allunga verso i dintorni** più o meno immediati.

Infatti, un altro libro *de re coquinaria*, come gli antichi Padri chiamavano l'arte della gastronomia, asserisce essere i maccheroni una genuina invenzione ligure e fallace la teoria vesuviana. **A sostenere a spada tratta questa tesi è Aidano Schmuckher**, un genovese doc, a dispetto del cognome che rivela un'origine d'altro paese. Per i sentimenti, infatti, era un ligure di sangue purissimo, dedito a diffondere la cultura del territorio stretto fra mare e monti: dando risalto alle tradizioni, promuovendo associazioni, pubblicando testi, fra cui



un prontuario di cucina dove a snelle ricette spesso associa notazioni storiche. *Pesto e Mortà*, classe 1984, non è datato come *La Scienza in cucina* né parimenti famoso, ma è una pietra miliare per conservare le consuetudini ai fornelli tanto facili da dimenticare in quest'epoca di cibi pronti.

L'Aidano, complicato chiamarlo con il cognome, innanzitutto **asserisce essere i maccheroni cibo prettamente natalizio**, citando al proposito qualche verso di **Niccolò Bacigalupo**, intellettuale dell'Ottocento genovese che tanto fece per il folklore locale: "*Menestra: ò natalizio/tipico maccarön/chêutto c'ùn pò de sellao/ ne-o broddo de cappon./ Questo ò l'è de prammatica, / no sae manco Natale/se ùnn-aa minestra uguale/a fösse eliminâ*" (I maccheroni cotti con un po' di sedano nel brodo di cappone devono necessariamente essere il primo piatto del 25 dicembre altrimenti non è Natale).

---

*Notizie storiche trasmesse dagli studiosi delle tradizioni locali*

---

Interessa anche la storia che Aidano scrive di questa pasta recuperando notizie reperite e trasmesse da studiosi delle tradizioni locali.

**Nel 1279 Ugolino Scarpa**, *pignolo notaio genovese*, redige l'elenco dei beni lasciati in eredità dal *miles Ponzio Basto-*

*ne*. Fra essi figura anche *bariscella una piena de macaronis*, un contenitore pieno di maccheroni.

**Il documento sfata la leggenda che sia stato Marco Polo a importare dall'Asia la pasta secca** che, con grande stupore, aveva visto mangiare alla corte del Gran Khan. Infatti, il suo ritorno in patria avviene ben tredici anni dopo che il notaio Scarpa aveva steso quell'atto che è una testimonianza importante, in quanto **dimostra anche l'infondatezza dell'origine partenopea del maccherone**.

Per confermare quest'altra affermazione, Aidano sostiene che i Napoletani cominciarono a essere soprannominati *mangia-maccheroni* solo verso la fine del 1600 perché, fino a quel momento, erano battezzati con il soprannome di *mangia-foglie*, in quanto *appassionati divoratori di cavoli*.

A rincarare la dose, il Nostro cala, per dirla alla Camilleri, un carico da undici.

**L'imprecazione tipica** con cui da sempre s'inveisce contro la gente della Lanterna è *Ma vanni, macaron de Zena*, ma vattene via, *macaco* di un genovese! Perché *maccherone* si trasforma, causa assonanza che crea similitudine, nel nome del primate, così da apostrofare meglio la persona contro cui si scaglia l'anatema.

Davanti alle onde del mar Ligure tanta era l'abitudine a consumare questa pasta, che il cibo si configurava quale vero attestato di cittadinanza più che il certificato di battesimo: *ius cibi* più che *loci* o *sanguinis*.

Così nei testi. **Quanto in essi il campanile si destreggi con la realtà storica non è facile capire**.

Meglio allora impugnare il *Dizionario Etimologico* del **Devoto** che da oltre un sessantennio ci illumina sull'origine delle parole, conoscenza che aiuta a meglio definirci. Per il sacro testo, *maccherone* deriva dall'incrocio di una base mediterranea con l'aggettivo latino *maccus*, *dalla grossa mascella*, quindi *ghiottone*. Perché chi mangia i maccheroni è così appagato che raggiunge lo stato quasi atarassico della beatitudine che, in greco, guarda come s'intrecciano le parole, si dice *makaria*.



# Cibo e religione

di **Tullio Sammito**

Accademico di Ragusa

*Due bisogni atavici, istintivi e connaturati nell'uomo, per nutrire il corpo ed elevare lo spirito.*

**D**a che mondo è mondo, due sono stati i bisogni atavici, istintivi e connaturati dell'uomo: **il cibo**, per appagare e nutrire il corpo, e **la religione** per alimentare ed elevare lo spirito. Fuori da ogni metafora, in tale accostamento dicotomico risiede **un binomio concettuale universale**, il tema più antico e alto, in assoluto, che si possa citare. Nel senso che tutto ciò che di seguito diremo, focalizzandoci su usi e costumi mangerecci, abitudini e usanze culinarie in rapporto alla religione, ha origine, corrispondenze e analoghe tracce del divenire presso tutti i popoli della terra: è connaturato in ogni civiltà, trova agganci con qualsiasi credo.

*Ampi stralci relativi al cibo sono presenti nei testi sacri di ogni religione*

Ampi stralci relativi al cibo sono presenti nei testi sacri di ogni religione.

Nella **Bibbia**, partendo dalla creazione di Adamo ed Eva, Dio concede all'uomo un'ampia possibilità di sfamarsi, ma gli vieta di nutrirsi degli animali. Nel primo momento della Creazione, quindi, l'uomo è vegetariano. Soltanto dopo il Diluvio, Dio permette all'uomo di nutrirsi anche di animali. E qui s'innesta la **tradizione ebraica**: la provvidenza di Dio verso il popolo d'Israele, il meraviglioso connubio tra Divinità, Natura, Uomo. Come mirabilmente sottolinea **Claudia Milani**, autrice del saggio *Buono e giusto. Il cibo secondo Ebraismo, Cristianesimo e Islam* (Edizioni Terra Santa), scritto insieme a **Paolo Branca** e **Claudio Paravati**, proprio **l'ebraismo è una delle religioni più "normate" nel campo del rapporto col cibo**. In esso sono presenti ben 613 precetti i quali, se non presentano alcuna restrizione per i cibi vegetali, quali frutta, verdura, cereali, si concentrano invece sui cibi di origine animale: sono *kasher* (leciti) solo i quadrupedi con l'unghia divisa in due e ruminanti, mentre sono vietati tutti gli altri, compresi gli uccelli, i volatili come lo struzzo, il cigno o il gabbiano; tra i pesci, sono consentiti solo quelli che hanno pinne e squame, mentre sono vietati molluschi, frutti di mare e crostacei.

**I Cristiani**, per contro, non sono soggetti ad alcuna restrizione dietetica o nutrizionale. La vita e gli insegnamenti di

*L'Ultima Cena, affresco di Leonardo da Vinci*



Gesù Cristo li avrebbero portati a questa liberazione. Egli si nutriva di capre, pecore ma soprattutto di agnello, per lo più stufato o arrostito, e accompagnato da ogni sorta di verdure diffuse nel bacino del Mediterraneo, come erbe amare o cicoria. Il Cristianesimo si limita, nei suoi precetti, a raccomandazioni ascrivibili a norme nutrizionali e alimentari: essere moderati nelle quantità di carne e di vino, osservare l'astensione settimanale del venerdì e della Quaresima, giorni in cui, essendo ricordata la morte di Cristo, il consumo della carne non sarebbe coerente con il senso di riflessione e umiltà del popolo cristiano, né si onorerebbe il sacrificio fatto dal Signore morendo sulla croce per espiare i nostri peccati.

**Nel Nuovo Testamento si trovano innumerevoli citazioni, se non interi percorsi articolati sul cibo.** Tutti i cristiani sanno che la figura di Gesù, al centro del banchetto, sintetizza e riassume l'intera sua vita, e che l'Ultima Cena rappresenta due momenti essenziali per la vita del credente, la morte e la resurrezione. E come non ricordare la moltiplicazione dei pani e dei pesci, i digiuni e le astinenze in particolari giorni dell'anno, oltre alla forma di digiuno che precede l'Eucaristia, in cui bisogna astenersi da cibi e bevande per almeno un'ora prima della Comunione. Per non dire della **Chiesa ortodossa**, che applica **regole di digiuno e astinenza molto più severe**, sia durante l'anno sia durante la Settimana Santa, come la **monofagia** (mangiare una sola volta al giorno) o la **xerofagia** (poter consumare solo cibi secchi).

### *Regole di digiuno e astinenza*

**Nel Nuovo Testamento il primo esempio di digiuno** ci viene dall'episodio in cui Gesù nel deserto rifiutò il cibo per quaranta giorni e quaranta notti e, come lui, anche gli apostoli Giovanni e Paolo osservarono alcuni giorni di digiuno. Al termine della Quaresima inizia la festività cristiana nella quale si rendono più manifesti i simbolismi religiosi legati al cibo: la Pasqua che, con il suo uovo, rimanda



alla resurrezione di Gesù, uscito dal sepolcro e salito al cielo.

Nella liturgia cristiana ha **grande importanza la simbologia dell'ostia e del vino**: insieme rappresentano il corpo e il sangue di Gesù che si offre all'umanità morendo sulla croce in redenzione dei peccati [*Ecce agnus Dei...*].

**Anche l'olio** è un elemento importante per i cristiani: innanzitutto, "Messia" significa "Unto del Signore"; in tutti i salmi, l'olio è simbolo di benedizione divina; l'olio profumato, detto Crisma, si usa nella liturgia cattolica del Battesimo, della Cresima e dell'Ordine stesso come segno di consacrazione; già nella Chiesa antica, l'olio consacrato era considerato segno della presenza dello Spirito Santo.

**Nell'Islam, è la moderazione nel cibarsi** a essere generalmente prescritta nel Corano: "Mangiate e bevete ma senza eccessi, poiché Allah non ama chi eccede" [Sura VII, 31]. Invece, **passando ai divieti**, secondo i musulmani non si può mangiare carne di maiale, di cammello o di animali trovati senza vita, né ci si può cibare del sangue di alcun animale. È proibito l'uso di bevande fermentate. Bisogna osservare il digiuno completo nel mese del **Ramadan**, da 2 ore prima dell'alba a 2 ore dopo il tramonto. Molte sono le analogie con cui, **sia nell'Ebraismo sia nel Cattolicesimo** per la **Pasqua**, nell'Islamismo per il **Ramadan**, le radici culinarie celebrano **il culto dell'agnello**, visto come **simbolo di purezza**, innocenza e fragilità, e rappresentano la metafora del sacrificio del figlio di Dio fatto uomo. Infatti, l'agnello viene consumato a pranzo, in ogni casa cristiana dopo il segnale delle campane del Cristo risorto, ma anche ucciso in ogni casa araba, in ricordo del sacrificio di Isacco

da parte di Abramo (episodio del Corano collegato alla tradizione biblica).

### *Biscotti e dolcetti devozionali*

Va ricordato anche il grandissimo numero di biscotti e dolcetti, **presenti presso tutti i popoli di ogni religione esistente, a forma di S o di X**, in quanto considerati devozionali. Innumerevoli sono le forme di **pan dei morti** o ossa dei morti che, a tutte le latitudini e in tutti i continenti, hanno agganci con le liturgie di ciascuna religione, e sempre con il comune e specifico compito di ricordare, celebrare, ricondurre nelle case l'anima dei defunti.

E poi, per chiudere, come non citare i **dolci a forma di ciambella**, rievocanti il collo reciso degli innumerevoli **martiri morti decapitati** (San Giovanni e altri); i **quaresimali toscani** dalla forma di capolettera dei versi del Vangelo; Santa Rita, per il suo legame con le rose, alla quale viene dedicata (tra Mantova, Brescia e Verona) la **torta delle rose**, un impasto di pasta lievitata che assume la forma di un cesto di boccioli di rosa. E, per andare sul "cruento", ma sempre "dolce", le **minne** di Sant'Agata di Catania, cassatine siciliane che ricordano il suo martirio; il **gelo di anguria di Santa Rosalia**, patrona di Palermo, con il quale viene festeggiato il miracolo della fine della peste nel 1600, la **cuccia** di Santa Lucia, patrona di Siracusa, dolce di grano con il quale la città ricorda il miracolo fatto dalla Santa, quando nel 1646, col naufragio di un bastimento carico di grano, salvò la città ridotta allo stremo da una terribile carestia.



# Angelo Parodi, geniale imprenditore conserviero

di Antonio Di Natale

Accademico di Genova

*La storia affascinante  
di un bottegaio che capì  
l'importanza  
delle industrie  
conserviere ittiche.*

Angelo Parodi



**U**na parte importante della nostra alimentazione è legata alle conserve, da quelle famigliari e artigianali a quelle industriali. In tale ambito, **le conserve del pescato hanno una storia lunga e variegata**, che ha avuto importanti innovazioni tra la seconda metà del XIX secolo e la prima metà del XX.

In questo arco di tempo si colloca un personaggio intelligente e geniale, **Angelo Parodi** fu Bartolomeo, nato a Pino Soprano di Molassana, sulle alture di Genova, nel 1827, ultimo di 17 fratelli. I suoi genitori erano contadini. Le condizioni economiche della famiglia non erano buone e, all'età di appena 10 anni, fu mandato a bottega da uno zio, che aveva un negozio di formaggi (poi convertito in salumeria) nel centro storico di Genova. Era un ragazzo di elevata intelligenza e, mentre lavorava, seguendo i saggi consigli della madre (**Maria Dagnino Nicolai**), leggeva e studiava molto e metteva da parte risparmi che si rivelarono preziosi. All'età di 20 anni lasciò il lavoro e, con il sostegno di alcuni amici, comprò una salumeria a Genova e poi rilevò anche il negozio dello zio. **Nel 1850**



Logo Angelo Parodi fu Bartolomeo, depositato alla Camera di Commercio di Genova

**aveva un grande magazzino e numerosi negozi in tutta Genova** e dava lavoro a molti impiegati. Nel 1853 si sposò con **Maria Bo**, una donna che lo supportò moltissimo nelle sue iniziative imprenditoriali e che gli diede nove figli.

In quei primi anni, si era reso conto che i clienti avevano un grande interesse per i prodotti della pesca e decise di dedicarsi a questo settore dal 1857, importando direttamente prodotti da Spagna, Portogallo, Inghilterra e Norvegia, ma le notizie di quegli anni sono scarse. Da alcune note spagnole, pare che non si limitasse all'acquisto di prodotti, ma che finanziasse anche alcuni pescherecci del Cantabrico per pescare acciughe e altri piccoli pesci pelagici per le conserve.

*Da commerciante  
a imprenditore conserviero  
internazionale*

Nel 1879 registrò alla Camera di Commercio di Genova la Società "Angelo Parodi fu Bartolomeo", che divenne il suo più importante strumento nella trasformazione da commerciante a imprenditore conserviero internazionale. Nello stesso anno, infatti, iniziò la sua attività nella penisola iberica. Dapprima creò una fabbrica di conserve ittiche in Portogallo, a Vila Real de Santo Antonio, sfruttando una norma reale che esentava da imposte e la presenza del Rio Guadiana che consentiva l'arrivo direttamente alla sua fabbrica di pescherecci e navi. Altri conservieri genovesi lo seguirono, fondando varie industrie. **La parte conserviera più importante era quella del**



**tonno rosso**, che lui acquistava presso le vicine tonnare portoghesi, spagnole e marocchine, insieme ad altri tinnidi. **I figli Luigi ed Emanuele lo affiancarono nell'impresa.**

**Fu uno stratega di marketing**, perché, sulle latte, **affiancò alla sua etichetta i simboli di Trapani (già famosa per il tonno) e di Sciacca (famosa per le acciughe), attraendo i consumatori.**

Solo successivamente affiancò al suo marchio, che aveva acquisito notorietà, i simboli di Genova e del Portogallo e l'immagine di Colombo. A quell'epoca, l'olio spagnolo era troppo acido e la qualità era bassa, per cui **iniziò a importare l'olio italiano per le conserve, che furono le prime sott'olio nella penisola iberica.**

Per garantirsi la fornitura del pescato, iniziò anche un'attività finanziaria, supportando una quantità di impresari e tonnare spagnole, portoghesi e marocchine, per le quali diventò una sorta di referente monopolista.

**Nel 1883 decise di avviare un'attività nel Cantabrico.** Dapprima inviò un esperto siciliano di conserve di piccoli pelagici (**Giovanni Vella Scaliota**), per valutare la situazione e prendere i contatti necessari. Nel 1886 aprì piccole industrie conserviere stagionali a Bermeo, Getaria, Ondarroa e Castro Urdiales, che inviavano le conserve sotto sale in barili direttamente a Genova. In quel periodo, **sperimentò anche la conserva delle acciughe in burro**, un prodotto sovrabbondante nelle Asturie. Nel 1888 registrò il suo marchio. In contemporanea, molti industriali siciliani del settore (provenienti da Sciacca, Trapani e Palermo) iniziarono anch'essi l'attività conserviera sott'olio nel Cantabrico.

Alla fine del 1800 avviò anche un'industria in Ayamonte e una prima fabbrica di conserve a Isla Cristina, probabilmente grazie a un prestanome, ma queste notizie sono poco documentate. Il fatto curioso è che **conìo una sorta di moneta personale**, con la quale pagava parzialmente i lavoratori, che potevano

acquistare vari prodotti presso gli spacci dell'azienda a prezzo di favore: un modo per integrare sia il reddito degli operai sia i suoi ricavi. Nel 1940, i figli comprarono un'altra fabbrica a Isla Cristina, che poi dismisero nel 1963.

*Fu anche un importante impresario di tonnare*

Parodi fu anche un importante impresario di tonnare. Oltre alle tante partecipazioni finanziarie, nel 1902 comprò dai Conti Raffo le tonnare tunisine di Sidi Daud e Cap Zebib. In pochi anni, **con il possesso di otto tonnare e quattro industrie conserviere, aveva il monopolio in Tunisia e gestiva il 75% del mercato italiano del tonno.** Le tonnare sotto il suo controllo erano in Spagna, Portogallo, Marocco, Tunisia, Libia e Italia. Nel 1908 fece un accordo con i Florio, assicurandosi per 20 anni i tonni

di Favignana e Formica (e aggiungendo sulla famosa etichetta Florio il suo marchio AP), tonnare che poi i figli acquistano nel 1938.

Angelo Parodi **fu anche un armatore** almeno dal 1891 e aveva una flotta variegata, costituita da pescherecci che operavano nel Cantabrico o da navi che gli servivano sia per trasportare i suoi prodotti in conserva, sia passeggeri. Tale attività era un ulteriore volano finanziario. Nel 1914, dopo numerosi premi e riconoscimenti, anche internazionali, per la sua attività nel settore delle conserve del pescato, **il Re d'Italia lo nominò Cavaliere del Lavoro.** Morì a Genova a 93 anni, nel 1921. La sua attività fu portata avanti dai figli.

L'importanza delle industrie conserviere ittiche nella storia dell'alimentazione riveste un ruolo fondamentale del quale spesso ci dimentichiamo. La storia affascinante di Angelo Parodi fu Bartolomeo contribuisce a tener viva questa parte della cultura alimentare mediterranea.





# Il rito dell'aperitivo italiano. Quello vero.

di **Roberto Mirandola**

Accademico di Padova

*Fu Ippocrate  
a inventarlo per i  
pazienti inappetenti.*

**S**e non ci avesse pensato **Ippocrate** probabilmente, oggi, l'aperitivo non esisterebbe nemmeno. **Fu lui a inventarlo.** Un aperitivo leggero, per la precisione: una sorta di "vinello" aromatizzato con fiori, assenzio e ruta per solleticare naturalmente l'appetito dei pazienti inappetenti e regolarizzare il loro intestino. Per molti divenne un rito: una buona abitudine nell'ambito di una vita sana che, proprio come ha insegnato il celebre medico dell'antica Grecia - *Fa' che il cibo sia la tua medicina e che la tua medicina sia il tuo cibo* -, non può prescindere da ciò che si mangia e che si beve. L'aperitivo dovrebbe stimolare le secrezioni gastriche e quando è fatto bene, cioè con le bevande giuste ed eventualmente con lo spuntino appropriato, è assolutamente consigliato.

*L'aperitivo cosiddetto "moderno" nasce a Torino nel 1786*

A ben guardare, da quell'aperitivo leggero ideato da Ippocrate è passato un po' di tempo - più di ventiquattro secoli - perché adesso è diventato una sorta di rito sociale, **l'agognato epilogo di una giornata** o di una settimana lavorativa in cui si indugia con amici o colleghi al bar sorseggiando e mangiando qualcosa. Rinunciarci? Giammai! Sapere scegliere invece sì, sempre. **In generale l'aperitivo non deve sostituire la cena**, rimpinzandosi troppo, e andrebbe fatto **limitando il consumo di bevande e alimenti** che



causano picchi glicemici **che poi fanno venire ancora più sete e fame.**

L'aperitivo cosiddetto 'moderno' nasce a Torino nel 1786, quando **Antonio Carpano inizia a produrre il Vermut** - nome riadattato della parola 'Wermut' con la quale, in tedesco, viene chiamata l'artemisia maggiore, pianta medicinale diffusa in tutta l'Italia continentale -, **un vino aromatizzato ottenuto con un infuso di spezie ed erbe medicinali.** Da allora è diventato l'aperitivo per eccellenza, la bevanda ideale per concludere il pomeriggio in uno dei caffè storici del centro o nei locali contemporanei in stile *lounge*, accompagnato da prodotti tipici locali e regionali come salumi, formaggi, grissini, fonduta (in versione alleggerita) serviti a mo' di stuzzichini.

**Dalla metà degli anni '90, il rito dell'aperitivo si svolge dalle 18:00 alle 20:00** come pre-cena (meno frequentemente in prossimità dell'ora di pranzo), evolvendosi, negli anni successivi, con l'apertura di locali sempre più moderni, accoglienti e con ricchi buffet. I prezzi, saliti di pari passo con il diffondersi della moda, lo hanno reso un'abitudine costosa, anche se molti considerano un ricco aperitivo - il cosiddetto *apericena* - il valido sostituto di una cena a un prezzo molto più

ragionevole. Tutti questi fattori hanno contribuito al successo e a celebrare, **il 26 maggio di ogni anno dal 2022, la Giornata Mondiale dell'Aperitivo.**

## *Tipi di bevande e stuzzichini*

Cosa costituisce il vero, autentico aperitivo, quello che dovrebbe essere il preludio alla cena? **Riguardo alle bevande**, si può scegliere **uno dei cocktail italiani famosi** in tutto il mondo - *Spritz, Americano, Negroni, Negroni sbagliato o Bellini*, quest'ultimo più indicato nel periodo estivo -, ma anche tra due grandi classici come il *Gin Tonic* e il *Martini*. In alternativa, un calice di bollicine di qualità - *Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Doc, Prosecco Docg Superiore di Cartizze o Franciacorta Satèn* - oppure un *Campari Soda*, l'aperitivo monodose per definizione. E poi, **qualcosa da piluccare** scegliendo tra mandorle, arachidi o anacardi, tutti tostati, leggermente salati, e olive verdi greche denocciolate (per non lasciare su piattini o ciotoline gli antiestetici noccioli). Il tutto "condito" da chiacchiere spensierate e sane risate. Quelle, di certo, non fanno mai male. Alla salute e all'umore.



# I frutti del bosco

di Antonio Ravidà

Delegato onorario di Palermo Mondello

*Dai tartufi alle fragoline;  
dalle erbe selvatiche ai  
fiori edibili.*

**P**rodotti del bosco e del sottobosco che passione! E quali prelibatezze, che oltretutto **sono ampiamente benefiche per la salute** attraverso numerosi fattori energetici che vanno ben al di là del gusto che allietta il palato, specialmente quello dei buongustai, stimolando la creatività e le capacità di chef e massaie. **Ricchi di vitamine A, B e C, nonché di sali minerali e di antiossidanti**, questi eccellenti prodotti, che Madre Natura ci fornisce alla faccia degli inquinamenti e delle bizze di grandinate e temporali e delle incursioni della sel-

vaggina famelica, sono autentici tesori. Il bosco offre **tante varietà di funghi** e la raccolta va eseguita da esperti che sanno ben distinguere tra commestibili e velenosi. Per la ricerca del pregiato tartufo, i cercatori si avvalgono in genere di cani come il lagotto romagnolo, il bracco, il setter, il cocker spaniel, che con il loro fiuto eccezionale sono preziosi compagni nello scovare quello che **Antheleme Brillat-Savarin** definisce "il diamante della cucina". E **Pellegrino Artusi** osserva: "Tartufi, neri o bianchi che siano poco importa, purché odorosi".

*I piccoli frutti gustosi  
che fanno bene alla salute*

Per quanto riguarda i frutti di bosco, **la lista è lunghissima**, oltre a fragole e fragoline, mirtilli, gelsi, ribes, more, lam-

poni, amarene che sono leccornie in grado di appagare anche i gusti più ricercati. Ricchi di polifenoli **aiutano a contrastare l'invecchiamento e i radicali liberi**, insomma, un vero toccasana contro le infiammazioni. Fanno bene a intestino, pelle, occhi, sistema nervoso, circolazione sanguigna e attenuano lo stress. Se l'acquolina in bocca è inarrestabile, meglio senza alcun dubbio avventarsi su di essi anziché su un sandwich farcito di salumi. Spesso vengono utilizzati nella preparazione di crostate, gelati, marmellate, yogurt. **In Sicilia un classico è la granita di frutti di bosco**, fragole e gelsi *in primis*, da assaporare come tradizione vuole insieme alla squisita **brioche col tupper**, un ottimo espediente per rinfrescarsi soprattutto nelle giornate afose delle caldissime estati.

*Da non trascurare anche  
le erbe e i fiori spontanei*

Da non trascurare pure le erbe e i fiori spontanei **che si usano in cucina o per realizzare tisane**: ortiche, tarassaco, sambuco, spinacio selvatico, asparago, radichio dell'orso.

Dalle pappardelle con i porcini al filetto con funghi e tartufo, ben vengano le utilissime ricette ereditate dalle nonne. Sono pagine di storia della gastronomia, dalle tavole contadine alle mense dei titolati di ogni genere, che hanno regalato e continuano a regalare momenti di gioia ai commensali.

Piccoli frutti, passione anche per chi è avvezzo a esperimenti culinari. Che dire di **un profumato risotto con fragole, mirtilli e formaggio**, di una porzione di manzo, maiale o pollo in **salsa di frutti di bosco**, di **un'insalata con spinaci e fragoline?**





# Il pane decorato di Tertenia

di Irene Boero

Accademica dell'Ogliastra

*Nel piccolo comune sardo, vive ancora l'antica tradizione che racconta una storia di fede, di speranza e di gratitudine.*

Il pane *pintau* ha radici profonde nella tradizione gastronomica della Sardegna e in particolare di Tertenia. Il termine *pintau* deriva dal verbo sardo *pintare*, che significa "dipingere", o meglio, "decorare". **Le origini di questo pane sono profondamente legate alla religione e alla sacralità**, come spesso accade con molte tradizioni culinarie della Sardegna. Anticamente era preparato in occasione di eventi sacri, come le festività pasquali e altre celebrazioni cristiane, in quanto la disponibilità di ingredienti era limitata. La farina, che all'epoca era un bene prezioso e difficile da reperire in abbondanza, era utilizzata con parsimonia. Durante la Pa-

squa, in particolare, il pane veniva decorato con simboli religiosi come la croce, il pesce e altre figure sacre, che rappresentavano la speranza, la resurrezione e la fede. **Le decorazioni non erano solo un ornamento estetico, ma avevano un significato profondo, un atto di devozione e di benedizione**, attraverso il quale le famiglie esprimevano la propria spiritualità e il loro legame con la tradizione cristiana.

*Il simbolismo delle decorazioni rifletteva la cultura contadina*

Il simbolismo di tali decorazioni rifletteva la cultura contadina che, pur avendo una forte connessione con la terra e le stagioni, non perdeva mai di vista **la centralità della religione nella vita quotidiana**. Ogni forma e ogni motivo decorativo raccontava una storia di fede, di speranza e di gratitudine, simboleggiando la sacralità del cibo e la condivisione del pane come simbolo di comunità e di unione.

Le abili mani femminili, cui la tradizione assegnava il compito di dar vita a queste opere d'arte, iniziarono a decorarlo successivamente anche con altri soggetti, come **fiori, frutti, animali o figure che richiama la vita quotidiana**, in occasioni di eventi familiari o sociali speciali, come matrimoni e altre celebrazioni. Il pane diventava così l'attrattiva della tavola, dando solennità all'evento, e nel contempo si ergeva quale **simbolo di convivialità, buon augurio e prosperità**.

Oggi, questo pane speciale è disponibile nei panifici e, sebbene continui a essere apprezzato per la sua bellezza e il suo sapore, ha perso in parte il suo valore simbolico religioso, diventando più un prodotto da consumo che un atto di culto o di celebrazione sacra. Tuttavia, in alcune zone dell'Ogliastra e a Tertenia, **il pane *pintau* è ancora preparato in occasione di eventi religiosi importanti**, mantenendo viva la connessione con le sue origini sacre.

*Sono le donne a essere custodi di questa pratica antica*

Le donne, custodi di questa antica pratica, erano **vere e proprie cesellatrici** che, con precisione e dedizione, modellavano l'impasto per ottenere un capolavoro d'arte. Ogni gesto era un atto di maestria, ogni movimento delle mani fine e preciso, finalizzato a ottenere **un'armonia di creazione che trasforma l'impasto in opere di rara complessità**. Le forme che prendono vita sono le più disparate, ma ognuna di esse è frutto di una cura meticolosa e di una tecnica sopraffina. Il risultato è un'opera che non solo seduce l'occhio, ma **conquista anche il palato**, offrendo un'esperienza sensoriale unica, in grado di esprimere la perfetta sintesi tra estetica e sapore.

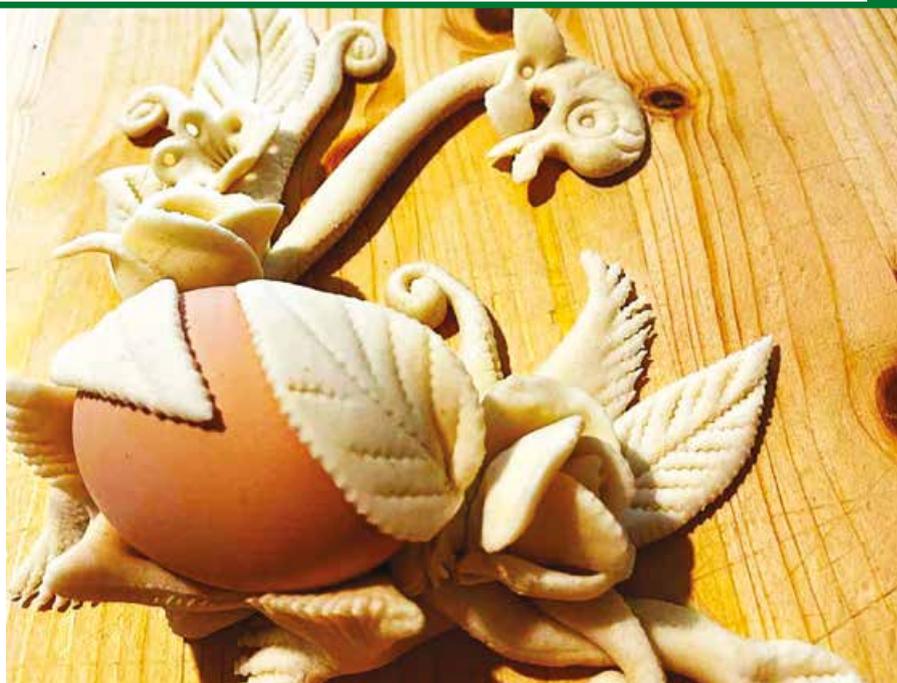


Oggi, il *pane pintau* è un patrimonio gastronomico che continua ad essere celebrato in Sardegna, in particolare **nell'abitato di Tertenia, dove resta una delle specialità culinarie più apprezzate**. Il pane speciale, come molte tradizioni culinarie, è stato tramandato di generazione in generazione e spesso **le mani delle madri, esperte e sapienti, si posavano su quelle delle figlie**, trasmettendo loro il valore di un lavoro che univa l'arte alla tradizione, la bellezza al gusto, in un delicato passaggio di sapere e abilità. Il legame tra le generazioni ha permesso che l'arte della panificazione decorata venisse custodita e perfezionata nel tempo, **mantenendo vive le tradizioni locali e familiari** e assumendo un valore di appartenenza, di amore e di continuità. Nel comune di Tertenia esistono diverse iniziative in tal senso e in particolare un'associazione no-profit che si impegna a tutelare le tradizioni gastronomiche locali, incluse quelle legate alla preparazione del *pane pintau*, assicurando che la conoscenza delle tecniche tradizionali non vada perduta e che venga mantenuto un legame tangibile con il passato, un atto di amore che si rinnova con ogni gesto, con ogni decorazione, in ogni nuova forma creata con le mani di chi continua a onorare questa tradizione millenaria.

### Le caratteristiche sensoriali

Il *pane pintau* terreniese racconta una storia di sapori autentici e di tradizione, un insieme di aromi che parlano di un pane autentico, di casa, che rimane nel ricordo ed è caratterizzato da forme polimorfe e da una crosta variegata che presenta incisioni superficiali che formano disegni ornamentali.

**L'aroma del pane è avvolgente e caldo** con una fragranza di farina tostata, di lievito e un sentore lievemente affumicato, profumi che invitano a essere esplorati ancora prima d'indurre ad assaporare. Dal punto di vista sensoriale, **la crosta si presenta croccante**, con una leggera doratura che ne accentua l'aspetto invi-



tante. Al morso emette un suono secco, che anticipa il contrasto con **la mollica, morbida e alveolata**, ma allo stesso tempo compatta, non elastica, con una struttura ben definita che trattiene l'umidità, evitando che il pane si secchi troppo rapidamente. Il gioco continuo tra la durezza della crosta e la morbidezza della mollica al palato crea un'esperienza interessante e gradevole.

**Il sapore è fragrante, avvolgente, leg-**

**germente salato, che richiama sapori terrosi e rustici, con note tostate, di grano e paglia**, con una delicata nota acida derivata dalla lievitazione naturale, con un retrogusto che tende a rimanere lungo e persistente. Il suo gusto robusto si presta molto bene **a essere accompagnato con formaggi freschi o stagionati e salumi tipici**, ma si amalgama perfettamente con piatti rustici e tradizionali, tipici della cucina sarda.

### PANI PINTAU TERTENIESE

**Ingredienti:** 1 kg di semola di grano sardo (simbula), 100 g di farina 00 (scetti), 50 g di lievito madre (fragmentu), 15 g di sale, acqua.

**Preparazione:** la sera prima preparare la semola passandola nel setaccio e sciogliere il lievito madre in acqua tiepida, quindi adagiare il mix di farina e semola in un recipiente di terracotta, creare un foro al centro e versarvi il lievito sciolto in acqua. Amalgamare bene il tutto, aggiungere gradatamente l'acqua, appena tiepida, fino a ottenere un impasto morbido, compatto, ma non appiccicoso. Incorporare il sale solo alla fine, per non interferire con l'azione del lievito. Far riposare l'impasto, in un ambiente caldo, nel recipiente in terracotta ricoperto da un panno bianco, per circa 12 ore o finché non raddoppia di volume. Quando l'impasto è lievitato, dividerlo in porzioni, per formare palline o panetti rotondi. Modellarli con le mani dando la forma desiderata e decorare la superficie con incisioni di motivi tradizionali, servendosi di attrezzi quali la rotella, le forbicine da ricamo e un coltellino. Disporre i panetti in un cestino di asfodelo, coperto da una tovaglia, per circa 1 o 2 ore, per permettere una seconda lievitazione. Effettuare alcuni tagli per non far esplodere le forme decorate e cuocere il pane pintau in forno ben preriscaldato (220-240 °C) per circa 30 minuti. Durante la cottura, la crosta si forma rapidamente, diventando dorata e croccante, mentre all'interno il pane cuoce lentamente, sviluppando una mollica compatta e morbida. Una volta cotto, adagiarlo nel recipiente di asfodelo e coprire con una tovaglia, così che l'umidità in eccesso possa evaporare, permettendo alla crosta di rimanere croccante e all'interno di diventare più asciutto e leggermente compatto.



# Dolci liguri

di Paolo Lingua

Accademico di Genova-Golfo Paradiso

## Golosità da Genova alle Riviere.

I genovesi hanno fama di golosi di dolci, anche se la loro produzione gastronomica non è eccessiva. Ancora una volta dominano le merci esterne e il complesso gioco del mercato. Ci sono, in proposito, due grandi correnti di elementi base e di prodotti già confezionati. Una è quella che viene dal Centro e dal Nord dell'Europa (Francia, Svizzera, aree germaniche), l'altra è quella che, dalle Crociate in poi, viene dall'Oriente.

**Il dolce più importante** - e di cui anche su queste pagine si è disquisito - **resta il "pandolce", con forti elementi di provenienza orientale.** Al suo interno troviamo infatti frutta secca e passita, canditi e pinoli, tutte prelibatezze giunte via mare. Per il resto i prodotti specifici sono "dolcetti" da fine pasto e da merenda.

### I dolci-gelato come la panera

Dalla seconda metà del XVIII secolo, grazie all'impiego delle prime ghiacciaie e della neve sepolta nelle fosse, i consumatori d'un certo livello economico e sociale diedero vita a una sorta di "boom" dei dolci "gelati", codificati poi a metà del XIX secolo nelle *Cuciniere*: i "**mantecati**" a base di latte e i "**sorbetti**", a base di frutta (agrumi in particolare). Ma **il gelato fisiologicamente genovese è la panera.** Il termine significa "**panna nera**" e il gelato è frutto di **un mix di caffè** macinato grossolanamente, zucchero e panna (in una variante sono previsti anche rossi d'uovo). Dopo aver bollito il composto e fatto poi freddare, si filtra e si inserisce nella sorbettiera.

Un altro gelato nato a metà dell'Ottocento nel Golfo del Tigullio e nel Golfo Paradiso, su ispirazione dei turisti balneari in-

glesì, è il **paciugo**, un **mix di Whisky, panna gelata, gelato di cioccolato, gelato di frutta.** Si uniscono frutta a pezzi e frutta scioppata (in particolare amarene).

### Meringhe e "sciumette"

Un'altra golosità, tipica genovese, sono le "**meringhe**" che vanno poi accompagnate con la panna (semifredda d'inverno e gelata d'estate). Si preparano sbattendo gli albumi con lo zucchero in polvere solo a dare al composto consistenza. Si depongono le meringhe su una tortiera coperta sul fondo di carta oleata imburrata e si collocano in forno dolce per venti minuti. Poi al dolce, fatto raffreddare, si unisce la panna.

Fanno parte della cultura del passato, oggi cadute in disuso, le "**sciumette**". **Ecco la ricetta:** si monta a neve l'albume cui si uniscono burro e una bustina di vaniglia. Si versa il tutto in una pentola con il latte al momento del bollore. Si formano dei fiocchi che vanno raccolti con un mestolo forato e messi a sgocciolare in un colapasta. Nel latte freddo si incorporano i tuorli delle uova: a questo composto si aggiunge un trito di pistacchi freschi fatti bollire in poco latte. Il composto, passato al setaccio, è rimesso sul fuoco tenuto basso. I fiocchi di albume, ormai freddi, si dispongono in un vassoio ampio con un fondo profondo e si coprono con la crema tiepida, spolverizzando il tutto con la cannella.

### I tipici biscotti genovesi

Ci sono poi alcuni tipici biscotti genovesi. **I più popolari sono quelli detti del**





**“Lagaccio”**, prendendo il nome di una cisterna artificiale fatta realizzare da **Andrea Doria** alla metà del XVI secolo per rifornire d’acqua il suo palazzo. Sono biscotti, **nella ricetta originale, di grande semplicità**. Si uniscono in un tegame, con il burro a bagnomaria, zucchero, farina e semi di anice. L’impasto viene poi lavorato realizzando lunghi pani. La parte superiore si incide con tagli obliqui precisi. Quindi i pani vanno in forno dolce per venti minuti. Estratti dorati, ma ancora morbidi, si tagliano a fette lungo le incisioni, poi rimessi in forno e portati a cottura completa.

Secondo il grande gastronomo **Beppe Gavotti**, la ricetta tradizionale è troppo rozza; suggerisce perciò di impiegare il lievito di birra e di dividere l’impasto in due parti, impiegando una maggiore percentuale di burro e allungando i tempi della lievitazione. I biscotti del “Lagaccio” sono ideali per la prima colazione inzuppati nel latte e uniti a burro, marmellate e miele.

**Altri biscotti classici della tradizione sono gli “anicini”**. Si preparano sbattendo tuorli d’uovo, zucchero, un bicchierino di acqua di fior d’arancio e qualche seme di anice. Si uniscono al composto gli albumi montati a neve e farina. In speciali scatole di carta lunghe e strette, imburrate da tutte le parti, si inserisce l’impasto e si colloca in forno a bassa temperatura per venti minuti. Quindi si estrae e si taglia a fettine sottili. Si rimette in forno per altri venti minuti a completare la cottura. **I biscotti dell’area genovese per eccellenza sono i “canestrelli”**, che possono

essere sia rotondi, sia a ciambella, ma **sempre con i bordi smerlati**, come i cestelli che hanno ispirato il nome. La loro principale caratteristica è che sono confezionati con la **stessa percentuale di burro e farina**. Ciò li rende friabili e fragranti. A burro e farina si aggiungono lo zucchero e un tuorlo d’uovo. L’impasto lavorato si stende a sfoglia di poco più di un centimetro e si ricavano i biscotti con speciali stampi. I canestrelli si spennellano con chiara d’uovo e si pongono in forno a fuoco basso al massimo per mezz’ora. Si spolverizzano, infine, con zucchero a velo. Ideali per prime colazioni, merende e per accompagnare vini e liquori dolci.

### *Chi non conosce i baci di Alassio?*

Spostandoci fuori da Genova troviamo un caposaldo di prodotti dolciari ad Alassio, che deve la sua fama ai classici “baci”, **la cui ricetta storica venne “brevettata” nel 1919. Alla base ci sono le nocciole** che, tostate e macinate, insieme allo zucchero vanno unite ad albume d’uovo montato a neve. Poi si aggiungono cacao amaro in polvere e miele. Dopo una mescolata, si ottiene una pasta morbida che si inserisce in un sac à poche. Su una teglia foderata di carta da forno, si colano dal sacco tante “roselline” di pasta di circa 4 cm di diametro. Si infornano per 10 minuti a 200°. A parte, si fa bollire la panna facendovi sciogliere cioccolato amaro fondente e amalgamandolo con la frusta. Si

uniscono le roselline, già freddate, a due a due con il composto di panna e cioccolato.

**L’altra specialità di Alassio è u gallettu.**

Nella farina disposta a fontana si aggiunge lievito di birra stemperato in poco latte tiepido. Poi si uniscono burro sciolto, **acqua di fior d’arancio, mezzo bicchiere di Marsala e zucchero**. Dopo aver impastato a lungo, si aggiungono **finocchio, pinoli, uvetta e cedro candito** tagliato a dadini. La pasta va divisa in tre parti e a ciascuna si dà la forma di un galletto. Si pongono su una teglia imburata, coperti da un tovagliolo, a lievitare per due ore. Incastonare, al posto dell’occhio dei galletti, una ciliegia candita, quindi cuocere a forno caldo per un’ora.

Infine, con origine a Solva, frazione di Alassio, ecco le **“biscette”**. Si impasta la farina con zucchero, buccia di limone grattugiata, semi di finocchio, lievito di birra stemperato in poca acqua tiepida. L’impasto - morbido - deve lievitare per tre ore. Poi, con le dita bagnate, si formano le bisce sottili che vengono deposte in una padella con olio bollente; quando saranno dorate, vengono scolate sulla carta assorbente e servite spolverizzate di zucchero.

**Anche Ventimiglia ha le sue specialità.**

In primo luogo le **“castagnole”** che vanno confezionate con attenzione. Si mescolano farina, zucchero, cacao amaro, cannella, chiodi di garofano pestati; si impasta con 5 tazzine di caffè e si spruzza di acqua di fior d’arancio. Si formano delle palline che si rotolano nello zucchero e si collocano su una teglia imburata, facendole cuocere a forno caldo per un quarto d’ora.

**Un discorso a parte merita il castagnaccio**, presente in molte regioni italiane. Per realizzare **la variante ponentina-ventimigliese**, si unisce la farina di castagne in latte tiepido e si lavora con il mestolo di legno per non fare grumi. Si aggiungono un pizzico di sale, qualche presa di zucchero, pinoli, semi di finocchio e uva sultanina. Si versa il tutto in una teglia bassa unta d’olio. Prima di infornare, si aggiunge ancora olio in superficie. Si cuoce a fuoco medio per un quarto d’ora o per venti minuti a seconda della quantità del castagnaccio.



# La “Casciotta d’Urbino Dop”

**di Floro Bisello**

*Delegato di Pesaro-Urbino*

*Un formaggio dolce e pieno, assai gradevole, che si presta a tanti usi in cucina.*

**L**a “Casciotta d’Urbino Dop”, come è denominata nel disciplinare, è un tradizionale e plurisecolare formaggio tipico prodotto fin dal 1500. Caratteristica di tutta la provincia di Pesaro e Urbino, si trova anche nei comuni di Urbania, Sant’Angelo in Vado, Mercatello sul Metauro, Piobbico, Cagli e Fermignano. **Si distingue dagli altri formaggi per merito dei pascoli naturali che caratterizzano l’alimentazione degli ovini e bovini**, che assieme forniscono il latte per la produzione, proveniente da mungiture giornaliere.

Nel 1982 ha conseguito il riconoscimento Doc e nel **1996 ha ottenuto il mar-**

**chio Dop** dell’Unione Europea; tale identificazione è garanzia per il consumatore, affinché possa evitare di confonderla con altre caciotte presenti sul mercato.

**La filiera produttiva è severamente disciplinata:** il formaggio, a pasta friabile, è ottenuto da latte intero locale (che di per sé contribuisce a fare la differenza), proveniente da due mungiture giornaliere, lavorato con pressatura manuale, sottoposto a saldatura o salamoia a secco. Viene maturato a temperatura e umidità controllate per 20-30 giorni. La forma è cilindrica, a scalzo basso (da 5 a 7 cm), con facce arrotondate; il diametro

*Veduta di Urbino*





deve essere compreso fra 12 e 16 cm; il peso varia da 800 a 1200 g in relazione alle dimensioni della forma.

*Aromi delicati di latte e burro fresco, con tenui profumi di erba verde*

All'esame sensoriale la "Casciotta d'Urbino Dop" presenta una crosta sottile dal colore bianco, che una volta maturata assumerà il colore tipico giallo paglierino. **La pasta è compatta ed elastica, garanzia di qualità**, e presenta una **sottile occhieggiatura** per i piccoli fori che si formano a causa della produzione di gas naturale. Gli aromi delicati esprimono il buon sapore del latte e del burro fresco, con piacevoli odori tenui di erba verde. Al gusto, la "casciotta" è **delicata e dolce** e nella masticazione prorompono fresche sensazioni di latticino, senza le sgradevoli sensazioni gommose.

Ne consegue che la "Casciotta di Urbino" **gastronomicamente è un formaggio ricco, genuino, di elevato valore biologico**, di pasta molle, di personalità, dolce e pieno, assai gradevole, equilibrato, che si presta a tanti usi in cucina, estremamente **duatile in molte preparazioni**, grazie alle sue componenti naturali, di consolidata qualità. **Vanno in genere privilegiate le cotture brevi, veloci**, delicate, in modo che il formaggio si possa fondere appena e possa conservare il suo colore originale: fondendo, il formaggio non diventa cuoioso e coriaceo, grazie alla ricchezza di grassi e alla loro naturalità.

### *Abbinamenti in cucina*

Per rimanere fedeli al territorio, la "Casciotta" può essere gustata al meglio **accompagnata alla "pera Angelica di Serrungarina"** dalla polpa succosa, delicatamente saporita e profumata, dolce

e con note di Moscato con sentori appena speziati, oppure **con la fragrante "crescia sfogliata di Urbino"**, altro prodotto simbolo dell'Urbinate, fatta con farina di grano, acqua, uova, pepe e strutto di maiale senza utilizzare il lievito, ingredienti che, a seguito della cottura, ne assicurano un'armoniosa sfogliatura tanto amata anche dal poeta **Giovanni Pascoli**, che la citava in una lettera agli inizi del 1900: "Son più di trent'anni che non vedo Urbino, e la vedo sempre! Non m'è uscito di mente nulla, nemmeno la Baciocca dove ci facevamo fare le cresce!". La "Casciotta", per il suo sapore delicato, **si abbina perfettamente con vini bianchi**, altrettanto delicati, come il Bianchello del Metauro, vino emblema della provincia pesarese, oppure con il Verdicchio dei Castelli di Jesi o con il Verdicchio di Matelica, un vino amabile, armoniosamente minerale e fresco.

*Nel 1500 veniva utilizzata anche come moneta di scambio*

Passando alla storia, la "Casciotta" era talmente apprezzata nel Ducato di Urbino, intorno al 1500, che veniva utilizzata come moneta di scambio anche al di fuori delle frontiere, fino alla corte papale di Roma. **Il più grande estimatore fu Michelangelo**, che possedeva terreni nella zona di Urbino e produceva una propria "Casciotta", che gli veniva consegnata a Roma da un fedele servitore di nome **Francesco Amatori**, detto "l'Urbino" in ragione delle sue origini. Ciò è testimoniato da numerose lettere, intervenute tra il 1557 e il 1561, scritte dalla moglie di Amatori, **Cornelia Colonnelli**, in accompagnamento alle forme di "Casciotta" ordinate dal grande pittore e scultore, che si preoccupava costantemente che non mancassero nelle proprie scorte alimentari. Altresì, il formaggio era di casa fin negli appartamenti pontificali, come testimonia una lettera del 14 gennaio 1761, firmata dal cardinale **Ganganelli** (poi **Clemente XVI**), che ringraziava l'abate **Tocci** di Cagli per l'invio di "alcunequisite casciotte".



# La fragola di Terricciola

di **Andrea Scasso**

*Delegato di Pontedera Valdera*

*La storia del grande successo di un frutto buono e salutare.*

**O**gni anno, a maggio, Terricciola si anima con il Festival della Fragola, un evento che celebra questa delizia della natura. Per due fine settimana, il paese si trasforma in un tripudio di colori e profumi, con degustazioni, mercatini e spettacoli. La fragola di Terricciola è un vero e proprio orgoglio per la Toscana e per la Valdera, molto più di un semplice frutto. **È il simbolo di un territorio ricco di tradizioni** e di una comunità che ama la propria terra, non-

ché un motivo in più per visitare questo incantevole borgo. La fragola di Terricciola **si distingue per il suo sapore dolce e intenso, la polpa succosa e il profumo inconfondibile**. Tali caratteristiche uniche sono dovute al microclima particolare della zona, al terreno fertile e alle cure dei coltivatori locali.

*I coltivatori locali seguono metodi tradizionali, privilegiando la qualità alla quantità*

Riguardo al microclima, esso si configura come ideale, in quanto la zona di Terricciola è soggetta a escursioni termiche

che facilitano lo sviluppo del frutto, favorendo l'accumulo di zuccheri e rendendolo particolarmente dolce. Un ruolo non secondario lo gioca **la fertilità del terreno, argilloso e ricco di sostanze nutritive**, quali ferro, zinco e manganese, che contribuiscono a rendere le fragole di Terricciola particolarmente gustose e succose. L'argilla ha la capacità di trattenere l'acqua e i nutrienti essenziali per la crescita delle piante, e la struttura del terreno, molto drenante, evita i ristagni d'acqua che potrebbero danneggiare le radici, permettendo uno sviluppo sano e vigoroso delle piante. Il pH del terreno è leggermente acido, un valore ideale per la maggior parte delle colture, comprese le fragole. La presen-



za di sostanza organica, come compost e letame, arricchisce il terreno di nutrienti e migliora la sua struttura contribuendo a conferire alla fragola di Terricciola un sapore dolce e intenso, mentre il terreno ricco di minerali dona al frutto un colore rosso brillante e uniforme.

Infine, i sistemi di coltivazione: i coltivatori locali seguono metodi tradizionali, privilegiando la qualità alla quantità, e ciò permette di ottenere un prodotto finale di eccellenza. **In particolare, praticano il sovescio**, vale a dire la coltivazione di piante specifiche tra un raccolto e l'altro; osservano la rotazione delle colture, per mantenere l'equilibrio del terreno e prevenire l'insorgenza di malattie; utilizzano **fertilizzanti organici** e limitano il più possibile l'uso di pesticidi, oltre a fare frequente utilizzo della pacciamatura, **coprendo il terreno con materiali organici** per mantenere la corretta umidità, ridurre la crescita di erbe infestanti e proteggere il terreno dall'erosione.

---

*Il riconoscimento De.C.O. ne tutela il nome e ne preserva l'origine geografica*

---

Le fragole di Terricciola tendono ad avere dimensioni medio-grandi e una forma regolare, e possono essere conservate a lungo mantenendo inalterate le loro proprietà organolettiche. Esse hanno ottenuto il riconoscimento di prodotto a denominazione comunale (De.C.O.), che ne tutela il nome e ne preserva l'origine geografica, garantendo così i consumatori e i produttori locali. **Oltre alle varietà antiche, a bacca piccola e molto aromatica, coltivate lungo i secoli a Terricciola, si coltivano oggi nuove varietà**, accuratamente selezionate per la loro resistenza alle malattie, la produttività e la grandezza del frutto, con un buon compromesso ed equilibrio tra sapore e rese produttive. **Tra le varietà**



Terricciola, scorcio del Borgo

no anche piccole quantità di magnesio e calcio. Oltre alla vitamina C, le fragole sono ricche di altri antiossidanti, come le antocianine, che conferiscono loro il caratteristico colore rosso e **aiutano a contrastare l'invecchiamento cellulare**. Le fibre contenute nelle fragole favoriscono la regolarità intestinale e contribuiscono a mantenere un senso di sazietà, aiutando a controllare l'appetito.

Grazie al loro ricco profilo nutrizionale, anche le fragole di Terricciola offrono numerosi benefici per la salute: riduzione del colesterolo "cattivo" e prevenzione della formazione di placche nelle arterie, favorendo così la salute del cuore. Sono anche alleate della linea, poiché grazie al loro basso contenuto calorico e

**più diffuse si annoverano la fragola "Candongia"**, molto apprezzata per le sue dimensioni e la forma regolare, particolarmente **adatta al consumo fresco**, la **"Mara des Bois"**, varietà francese con aroma intenso e sapore leggermente acidulo, particolarmente indicata per la **preparazione di marmellate e composte**, la **"Clery"**, varietà precoce con frutti di medie dimensioni e **spiccata dolcezza**. La ricerca varietale è in continua evoluzione, e nuovi cloni sono periodicamente selezionati, al fine di offrire prodotti sempre più innovativi e di migliore qualità.

---

### *Le proprietà nutraceutiche*

---

Dal punto di vista nutrizionale, le fragole sono **un'ottima fonte di vitamina C**, un **potente antiossidante** che contribuisce a rafforzare il sistema immunitario e a proteggere le cellule dai danni dei radicali liberi. Contengono anche **vitamine del gruppo B, essenziali per il metabolismo energetico**. **Ricche di potassio**, minerale importante per la regolazione della pressione sanguigna e per la funzione muscolare, contengo-

all'alto contenuto di fibre costituiscono l'alimento ideale per chi desidera mantenere il peso forma. Infine, **sono preziose per la pelle**, poiché gli antiossidanti presenti aiutano a proteggere la pelle dai danni causati dai raggi UV e a ritardarne l'invecchiamento.

Le fragole di Terricciola possono essere consumate fresche, aggiunte a macedonie, frullate o utilizzate per preparare dolci, marmellate e gelati. **Sono anche un ottimo ingrediente per arricchire insalate e piatti salati.**

**Oltre alla fragola, Terricciola offre molto altro, fra cui la bellezza del suo borgo medievale**, con le strette viuzze fatte apposta per ammirare palazzi storici, chiese e scorci panoramici mozzafiato, la campagna circostante, essendo circondata da dolci colline, vigneti e oliveti. **La sua cucina tipica** è ricca di tanti altri prodotti locali da gustare, come il vino, l'olio extravergine d'oliva e i salumi.

**Per la sua posizione strategica, Terricciola è stata a lungo contesa tra Firenze e Pisa**, tanto che lo stemma cittadino rimanda, curiosamente, a entrambe le città: un caso, più unico che raro, di manifesto compromesso volto a smorzare la tradizionale rivalità tra i due storici campanili!



# A maggio la rosa nel piatto

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

*Profumi e sapori  
della regina dei fiori.*

“**C**osa vi è in un nome? Quella che chiamiamo rosa conserverebbe il suo profumo dolce anche se la chiamassimo con altro nome”. In questi famosissimi versi, che **William Shakespeare** fa pronunciare da Giulietta al suo Romeo, il riconoscimento per quelle fragranze, riccamente composite (miscele di terpeni di cui il più importante è il geraniolo), delle **circa 150 specie di rose**, che si distinguono in **selvatiche, antiche e coltivate**, da sempre apprezzate nella cosmetica e nella fitoterapia ma anche nell’aromatizzazione di cibi e bevande.

Le prime testimonianze sull’uso della rosa in cucina si ritrovano già nella Roma imperiale, nel *De re coquinaria* di **Apicio**, con le ricetta della *Patinam de rosis*, un budino dolciastro di uova che si preparava con petali di rosa, cervella, vino dol-

ce e pepe nero, e quella del vino *rosatum*, aromatizzato per lenta infusione di petali di rosa e addolcito con miele.

*Un’importante presenza  
dell’acqua di rose nella storia  
della gastronomia*

Iconico derivato dai petali di varietà come la *Rosa gallica*, la *Rosa damascena* (o rosa bulgara) e la *Rosa centifolia* (o rosa di Provenza), molto apprezzata per versatilità ed efficienza, l’acqua di rose affonda le sue origini nella notte dei tempi.

Nata nell’antica Persia, si diffuse prima in tutto il mondo arabo, poi giunse in Europa grazie alle Crociate, **accompagnata dalla fama delle sue proprietà cosmetiche, curative e gastronomiche**.

Le venivano attribuite proprietà protettive contro le epidemie, come la peste (nel suo *Istruzione sopra la peste* del 1576, **Michele Mercati** suggeriva di appendere alle pareti dei lazzaretti “... lenzuoli inzuppati in aceto, & acqua di rosa, e distesi per le mura, e per i palchi, e qualche volta circa il letto”, ma la stessa acqua di rose era anche considerata purificante. **Narra la leggenda** che in occasione della riconquista di Gerusalemme e della cacciata dei Crociati, il Saladino facesse giungere in loco cinquecento cammelli carichi di acqua di rose per “decontaminare” la città.

Ferma restando la considerazione per le sue proprietà lenitive, *anti-age* e purificanti, che ne fanno a tutt’oggi un intramontabile cosmetico naturale, è da riconoscere all’acqua di rose anche





**extra di petali di rosa, zucchero rosato, conserva di rose**", il cui disciplinare prevede una complessa lavorazione in cui i petali sono mischiati manualmente con lo zucchero e poi frullati, quindi fatti bollire dopo aggiunta di glucosio e succo di limone.

**Lo sciroppo di rose (di particolare pregio quello dell'Alta Valle Scrivia)** è un tradizionale, storico preparato che si beve miscelato a vino bianco come **aperitivo**; diluito in acqua freschissima per una rinfrescante **bevanda estiva** o in acqua tiepida in inverno, non solo come piacevole bevanda ma anche contro i tipici disturbi della stagione.

**Sta prepotentemente tornando di moda**, e viene oggi utilizzato nei **"cocktail di tendenza"** dei bar più alla moda di Londra e New York, il **Rosolio**, un alcolico che ha le sue origini nei monasteri medievali dove le suore lo preparavano come omaggio per gli ospiti più importanti che andavano a far loro visita (se ne rinvennero tracce già alla corte dei Medici, grazie a **Caterina** che ne era una grande appassionata e che lo introdusse anche in Francia, rendendolo molto diffuso).

Convertitosi successivamente a "liquore delle signore", è fondamentalmente una bevanda a base di alcol, acqua e zucchero, in parti uguali. Nell'alcol sono messe a macerare le essenze che poi daranno profumo e sapore alla bevanda: tradizionalmente **petali di rosa** dai quali, secondo una delle interpretazioni, deriverebbe il suo nome.

un'importante presenza nella storia della gastronomia.

**In cucina essa si diffuse in Italia specialmente nel Rinascimento**, restando però ingrediente **appannaggio dei ricchi**, dato l'alto costo del prodotto finito (per produrre un litro di acqua di rose occorre circa 1 kg di petali di rose), e ne troviamo menzione in tutti i più celebri trattati degli acclamati "professionisti dei fornelli": dal *biancomangiare quaresimale* (a base di pesce lessato, mandorle, brodo di piselli e succo d'arancia) e la sontuosa *torta di ciliegie* (abbinamento di ciliegie, "le più negre" che si potessero trovare, con l'aggiunta di formaggio, spezie, zucchero, uova) di **Maestro Martino**, ai *tortelletti di cappone* (piccoli fagottini ripieni di un misto di carni lesse, uva passa e uova, da lessare in brodo) dello **Scappi**, ai *pastelli di marzapane* (morbidi, ma intensamente dolci, basati su pasta di mandorle, zucchero, uova, da friggere in burro) e la fresca *vivanda di amarene o di pere moscatelle* (frutta fresca bollita con vino nero, cannella e burro) del **Messisbugo**, tanto per citare qualche esempio.

"Zucchero, acquarella, limone e acqua fresca colati in tela bianca: e questa è bevanda di Turchi la state": questa ricetta di un'inedita bevanda analcolica e afrodisiaca, scritta attorno al 1517, è firmata da **Leonardo Da Vinci** e si trova nel *Codice Atlantico* (fol. 482r) conservato a Milano nella Biblioteca Ambrosiana.

**Una curiosità:** i piloti di Formula 1 in Bahrein, sebbene il consumo di bevande alcoliche sia legale, sul podio non festeggiano col tradizionale champagne,

ma con un tipo di acqua di rose chiamata Waard.

### *Le preparazioni con le rose*

**Nel 1600, Genova vantava una sorta di primato** nella preparazione di prodotti a base di rose **soprattutto all'interno dei monasteri**: "... *le confetture e le conserve in zucchero sono le più eccellenti che s'acconciano in alcun'altra parte del Mondo; ed eccellentissime n'escono quelle di molti Monasteri di Monache, così li zucchini rosati, l'agro di Cedro, e altri medicinali*", come riporta **Giovan Domenico Peri** nel suo *Il Negotiante*.

Chiamata ancora con l'antico nome di "zucchero rosato", **la conserva di petali freschi di rose** Damascena, Rugosa, Gallica e Muscosa, nata come prodotto di originaria formulazione farmaceutica, **è oggi il Pat** (Prodotto Agroalimentare Tradizionale) **della Liguria "Confettura**





# Bianco e profumato

## *biancospino*

di **Morello Pecchioli**

*Accademico onorario di Verona*

*I suoi piccoli frutti rossi  
si prestano a molte  
preparazioni.*

**L**a stagione del biancospino, dai frutti tanto piccoli da sembrare insignificanti, è iniziata da poco. È vero che non ci sono più le belle stagioni di una volta e che le siepi dei biancospini sono sempre più rare, ma i fiori del *Crataegus monogyna*, questo il nome scientifico del biancospino comune, rimangono sempre i bianchi e profumati messaggeri della primavera e della vita che si rinnova, insieme a primule, viole e agli azzurri occhi della Madonna. Sono fiori lucenti e solari, quelli del biancospino: "Oh! Valentino vestito di nuovo, / come le brocche dei biancospini!", poetava incantato **Giovanni Pascoli**. Quando la scuola elementare forniva i primari elementi dell'istruzione allenando la

memoria con i classici, non si usciva dalla quinta classe senza aver imparato a memoria la toccante poesia del poeta romagnolo. Fermiamoci qui, altrimenti intingiamo troppo la penna nell'inchiostro della nostalgia, sentimento piagnucolone rivolto al passato. Torniamo **all'incantevole arbusto che è il biancospino comune, bellissimo da vedere, ma da toccare con attenzione perché molto spinoso**: le "brocche" del Pascoli sono proprio questi rametti che nella bella stagione si rivestono di germogli e fiori bianchi che, nell'autunno avanzato, diventano frutti rossi, piccole drupe cremisi che i ragazzini di un tempo contendevano a merli e stornelli.

---

*È chiamato la pianta del cuore  
per le proprietà terapeutiche*

---

Il biancospino deve il nome scientifico, *Crataegus*, alla durezza del legno: *kratos* in greco significa "duro". Appartiene alla famiglia delle Rosaceae. I frutti rossi, di pochi millimetri di diametro, hanno una polpa bianca, dolciastra, che avvolge un nocciolo. È chiamato la pianta del cuore perché **combatte ipertensione, aritmie, lievi cardiopatie e stati d'ansietà**. Il biancospino è, inoltre, febbrifugo e usato contro l'insonnia. I frutti maturi sono utili contro la diarrea e la ritenzione dell'urina. "Attenzione, però", avverte **Maria Antonietta Carrozza**, biologa e nutrizionista, "i prodotti farmaceutici ricavati dal biancospino vanno sempre assunti sotto controllo medico". Pochi lo sanno, ma **c'è anche un buon uso gastronomico di questi piccoli**





**frutti.** Sono drupe salutari, ricche di vitamina C, di cui, stando al ritrovamento di semi in siti preistorici, ci si nutriva già agli albori della storia. Con i frutti del biancospino si fa **un'ottima confettura** con o senza l'aggiunta di altri frutti o di spezie: è buona e fa bene. Basti pensare che **apporta ossigeno alle cellule e previene l'affaticamento.** Essendo frutti piccoli e dotati di un semino che può dare fastidio, ci vuole pazienza: vanno passati al setaccio, ma il risultato - aggiungendo magari un po' di cannella o di vaniglia - è ottimo. Dalle drupe lavorate in altro modo si ottiene **una gelatina apprezzata dai gourmet che l'abbinano a formaggi stagionati.**

### Antiche leggende e simbologie cristiane

**I frutti del biancospino sono conosciuti in tutt'Italia con nomi dialettali diversi.** I veronesi li chiamano *marandèle*; gli emiliani *chegapoi* (cacapoli) o *cagabosoi*; i bresciani *pignatine*; i bergamaschi *brügn*) e - sia la pianta sia il frutto, da Nord a Sud - sono chiamati in cento altri modi: *russulidda*, *spinazzo*, *cerasedda*, *spinapolice*, *calavrign*, *brissulin*, *prisset*, *beccabò*, *bruzzolino*, *bruscolino*, *pappa de volp*, *pom d'la Madonna...*

Quest'ultimo nome rimanda ad antiche leggende e simbologie cristiane. **Una leggenda vuole che la corona di spine di Gesù sia stata intrecciata con rametti di biancospino.** Questo arbusto, che nel linguaggio dei fiori indica la prudenza

(necessaria per raccogliere i frutti senza pungersi), è associato alla **Vergine Maria** sia per i fiori bianchi, simbolo di purezza, sia per i frutti rossi che simboleggiano i suoi dolori. Il biancospino è anche la pianta che offrì a Maria i rami perché vi stendesse i panni del Bambino ad asciugare. Immediatamente sui rami secchi sbocciano meravigliosi, candidi fiori.

Secondo una tradizione cristiana, **Giuseppe d'Arimatea**, il discepolo che chiese il corpo di Gesù a **Pilato**, per deporlo nel suo sepolcro, giunto in Britannia, piantò a terra il bastone in legno di biancospino e quello immediatamente fiorì. Prima di Cristo, **i Greci, ritenendolo apportatore di fertilità, lo usavano per addobbare gli altari delle cerimonie nuziali.** **I Romani** appendevano rametti di *alba spina* **sulle culle dei neonati** per allontanare gli spiriti maligni. Prima ancora degli uni e degli altri, **la pianta fu venerata dagli Ittiti**, popolo dell'Asia Minore, che la pregavano: "Tu sei il cespuglio di biancospino: in primavera ti vesti di bianco, al tempo della raccolta sei vestito di rosso sangue. Tu raccogli la lana della pecora che passa sotto di te, allo stesso modo, porta via da questo iniziato, che cammina attraverso il cancello della tua siepe, ogni male, impurità e collera degli dei".

**Per secoli le siepi di biancospino hanno segnato i confini delle proprietà.** Poi sono arrivati il catasto, i topografi, gli avvocati e milioni di cause in tribunale.

**I Celti ritenevano i luoghi dove cresceva dimore di creature magiche e di spiriti silvani.** In una loro leggenda, il mago Merlino, ammalato da Viviana,

cade in un sonno profondo proprio sotto un biancospino.

Nel Medioevo si pensava che una sorta di unguento ricavato dalla cenere del biancospino, spalmato sulle piaghe, potesse curare la lebbra. Ancora adesso, in tanti luoghi, si considera un portafortuna averlo nell'orto di casa. Guai a tagliarlo, però, e portarlo in casa. Si otterrebbe l'effetto contrario.

### Molti chef lo usano in cucina

Con i frutti del biancospino si possono preparare tè e tisane benefiche, ma è sempre meglio chiedere consigli al medico o all'erborista per le controindicazioni. **Molto buono e salutare è lo sciroppo** che si prepara con le drupe mature, zucchero, acqua e una stecca di cannella. Il procedimento è abbastanza facile: in una pentola con acqua tiepida si lasciano cuocere per pochi minuti i frutti del biancospino che poi si tolgono e si asciugano. Nel frattempo, si mette sul fuoco una pentolina con acqua e zucchero. Quando lo sciroppo comincia a bollire, si uniscono le drupe che devono cuocere bene, mescolando spesso fino a ottenere un bell'amalgama. A questo punto si mette lo sciroppo nei vasi con un po' di cannella, si lascia raffreddare, si chiudono ermeticamente i vasetti e si ripongono in cantina al buio. **Con i frutti del biancospino si ottiene anche un liquore.**

Molti chef lo usano in cucina. **Dimitri Mattiello**, cuoco vicentino di "Casa Dimitri" in Val Liona, **accompagna la marmellata di biancospino col fegato d'oca** scottato, abbinato a pan brioche e gelatina.

**Giovanni Santini**, chef del ristorante "Dal Pescatore" (tre stelle Michelin), afferma che **dal biancospino le api ricavano un miele eccezionale:** "Con questo preparo un piatto molto apprezzato: il risotto con caprini della Via Lattea e miele di biancospino". E pensare che in passato le classi sociali più povere si accontentavano di essiccare le drupe, macinarle riducendole in farina e mescolarle alla pasta del pane.



# La zuppa è servita

di **Raffaele Domenici**

*Accademico di Lucca*

*Quella frantoiana è uno dei piatti identitari della cucina lucchese.*

**L**a zuppa frantoiana, **chiamata così perché originariamente era preparata nel periodo di produzione dell'olio d'oliva nuovo**, è uno dei piatti identitari della cucina lucchese.

**Massimo Montanari**, che della zuppa in generale parla nel suo libro *Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo*, ricorda come la zuppa rimandi a **un fortissimo significato simbolico**, rappresen-

tando la **solidarietà degli uomini** che si riuniscono intorno al desco per celebrare **il rito collettivo della sopravvivenza** nel calore di un cibo che li affratella. Al contrario, quando si ha a che fare con un piatto di carne, sostiene Montanari, l'anatomia dell'animale precede ogni descrizione gastronomica. Si parla di filetto di bue, coscia di pollo, stinco di maiale, petto d'anatra, spalla d'agnello. Si definisce così la parte ritenuta più pregiata, e che per antica consuetudine viene offerta al padrone di casa o all'ospite illustre. Anche questo rituale trasforma il cibo in un segno del potere o del prestigio sociale. Il modo di preparazione (arrostito, bollito, fritto, brasato) passa in secondo

piano. L'importante è che il pezzo sia ben visibile e riconoscibile nella sua forma.

---

*La zuppa non ha forma: assume quella della scodella*

---

Per la zuppa non è così. La zuppa non ha forma, assume quella della scodella o del piatto. E non si può dividere, ma solamente *condividere*, distribuire tra i commensali. Magari qualcuno potrà averne di più, ma non la parte migliore, che non esiste. **La vivanda è uguale per tutti** e tende a enfatizzare non la differenza fra gli individui, ma la solidarietà del gruppo. Il





Piazza Ospitalieri, Altopascio

### re la zuppa “si va a sentimento”, come si è soliti ricordare.

Il periodo migliore per cucinarla è quello autunno-invernale, dai primi freddi all’inizio della primavera, perché gli *erbi*, e in particolare il cavolo *braschetta*, hanno un gusto migliore con l’effetto del gelo. Con la primavera le piante entrano nel pieno periodo vegetativo e perdono le loro caratteristiche; non vanno raccolte durante la fioritura perché sono più coriacee e amare. Inoltre alcune non si trovano proprio.

### La preparazione è molto lunga, laboriosa. È una cucina lenta:

comincia per lo meno un giorno prima (ma anche due) con la raccolta degli *erbi* nelle campagne, lungo i poggi degli oliveti e le rive dei fossi, e col mettere in ammollo i fagioli. Poi è necessario molto tempo per lavare, pulire, tagliare gli *erbi* e le verdure dell’orto.

Una volta lessati, i fagioli vengono passati o schiacciati, ma una parte è lasciata intera per aggiungerla poi a fine cottura. Nel brodo si mette il soffritto, il *conditoio*, come si dice in Toscana, per insaporire la zuppa. Si prepara con un battuto di lardo messo a fuoco basso per farlo sciogliere, aggiungendo il porro tagliato finissimo, l’aglio, la salvia, l’olio, quindi il doppio concentrato di pomodoro: la zuppa deve assumere un colore marroncino, non deve essere chiara. Possono eventualmente essere usati un osso di prosciutto o la cotenna di maiale o anche uno o due zampetti di maiale. **Per la cottura occorrono poi tre ore buone.**

A cottura ultimata, dopo averla fatta “posare” per un’ora, si serve su fette di pane casalingo abbrustolito, agliato o no, nelle singole scodelle, dove ogni commensale potrà versarvi sopra, con un ramaiolo, la zuppa a suo piacimento, oppure “montata” in cucina in un capace catino di terraglia invetriato. In tal caso, si alternerà un primo strato di verdure a uno di pane abbrustolito e così via per terminare con uno strato di verdure abbondante e ricco di varietà. Ognuno provvederà ad aggiungere l’olio nuovo dal sapore intenso al palato, vagamente amarognolo e piccante, adattissimo a insaporire minestre e zuppe. La zuppa avanzata potrà essere poi ripassata in padella con po’ d’olio. Squisita anche in questo caso.

gesto di offrire e condividere il cibo, attingendolo da un recipiente comune, ha un fortissimo significato conviviale.

**Le origini della zuppa sono antichissime.** Il nome deriva dal germanico *suppa*, ossia pane inzuppato. Da tale lingua il termine è passato invariato al latino volgare e infine all’italiano, zuppa. **Il pane è quindi parte fondamentale della zuppa.** Se consideriamo la tipologia di una vivanda in relazione alla sua consistenza, una zuppa si può ancora masticare ed esige la riconoscibilità degli ingredienti principali; la crema e la vellutata li evocano in un composto omogeneo che in qualche modo prelude alla liquidità del brodo. Difficile o impossibile definire invece la densità di una minestra: lo stesso termine minestra non evoca tanto un genere di vivanda, quanto piuttosto un gesto. *Ministrare*, infatti, significa somministrare, distribuire. Come si è detto prima della zuppa.

Nel Medioevo essa costituiva il cibo principale offerto ai pellegrini accolti negli *hospitalia* che sorgevano lungo i cammini che conducevano a Roma. **In Lucchesia, Altopascio era nota per la sua vocazione a sfamare viandanti, pellegrini, mendicanti, infermi, cui veniva offerto il calderone**, ricordato da **Giovanni Boccaccio** nel *Decamerone* (sesta giornata, decima novella): “Era tutto sudicio quel bel tomo, dalla punta dei sandali al cappuccio, sopra i quali era tanto untume che avrebbe condito il calderone di Altopascio”. In una grande pentola si preparava questo piatto caldo **da offrire a tutti coloro che transitavano lungo la via Francigena**

per rifocillarli e facilitare la ripresa del cammino. Non è nota la ricetta del calderone, comunque una zuppa di legumi, cereali, ortaggi, erbe selvatiche, arricchita con grasso di maiale, talora con uova o formaggio, oltreché spezie. Il calderone era sempre sul fuoco e i forni in piena attività per sfornare quel pane per cui la cittadina è sempre stata famosa.

### Gli ingredienti e il lungo procedimento di preparazione

La zuppa frantoiana riconosce come **ingredienti imprescindibili i fagioli rossi** (rosso lucchese o borlotti), **il cavolo nero o braschetta lucchese**, dalle foglie grandi, strette e lunghe, di colore verde scuro con nervature più chiare, **gli erbi di campo** (così sono chiamate le erbe di uso alimentare) dai **sapori selvatici, ma assai gustosi**, oltre ai **prodotti dell’orto**: cipolla, sedano, carota, patata, cavolo verza, bietola, zucca. **E poi l’olio, rigorosamente delle colline lucchesi, da versare direttamente nella scodella della zuppa pronta.**

**Non esiste una ricetta unica**, piuttosto alcune linee di indirizzo. Ci sono infatti tantissime varianti che dipendono dalle diverse tradizioni locali, familiari, dai gusti personali, dal tipo di *erbi* che si riescono a reperire e che possono essere diversi da una zona all’altra della piana lucchese, a seconda anche dell’esposizione dei terreni. Di conseguenza, le proporzioni dei vari ingredienti possono variare: **nel prepara-**



# Assaggiatori di olio

**Francesco Bianchi**

*Delegato della Riviera dei Fiori*

*Sono gli unici autorizzati a "battezzare" ufficialmente (e legalmente) un olio extravergine.*

**L'**olio extravergine di oliva è l'unico prodotto alimentare la cui classificazione merceologica preveda un assaggio organolettico. In altre parole, un olio d'oliva non può essere definito evo (e venduto come tale) **se prima non ha superato un "esame" da parte di un gruppo di esperti riconosciuti ufficialmente** (il Panel test). Non basta che superi le prescrizioni chimico-fisiche, deve anche avere il riconoscimento di palati allenati a riconoscere pregi e difetti dell'olio. Sono gli "assaggiatori", figure un tempo mitiche che hanno portato al successo i più famo-

si marchi storici dell'olio italiano e che oggi sono state "istituzionalizzate".

**Chi sono questi "assaggiatori"?** Chiunque può diventarlo, basta che frequenti **un corso base dove l'esperienza sensoriale viene affinata con precise tecniche, seguito da un corso avanzato.** Il percorso di addestramento prevede anche venti giornate di assaggio certificate. Al termine, **ci si può iscrivere nell'elenco nazionale tenuto dal Ministero dell'Agricoltura.** L'iscrizione dà diritto a entrare nei gruppi di valutazione dell'olio, i "Panel", appunto.



---

*La prima scuola che ha portato alla certificazione organolettica per legge è nata a Imperia*

---

Di scuole che organizzano corsi di tale genere ne esistono in tutto il mondo, in Italia e Spagna soprattutto, ma la prima, quella che ha dato il via a un processo conclusosi con la certificazione organolettica per legge, è nata a Imperia. **Era il 1983** quando un gruppo di appassionati ha **dato vita all'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio d'Oliva (ONAOO)**, che ha sede all'Unioncamere di Roma ma tiene i corsi alla Camera di Commercio di Imperia.

Perché? Risponde **Lucio Carli**, che ne è stato Presidente per 27 anni: **"Imperia è stata per molti anni il più importante centro del commercio dell'olio italiano.** Nel periodo tra le due guerre (e anche dopo), le sue aziende, con 250 marchi, trattavano circa la metà dell'olio nazionale destinato all'esportazione. La produzione ligure non era sufficiente, per cui occorreva approvvigionarsi: un compito affidato ad assaggiatori che percorrevano l'Italia (e non solo) alla ricerca dei prodotti migliori. Allora non esistevano regole precise, ci si affidava a palati sovrappi. Presto ci si rese conto della **necessità di codificare alcune regole basilari per uniformare** almeno il linguaggio e rendere il giudizio omogeneo. Nacque così un primo glossario. Poi si decise di trasmettere le proprie conoscenze creando una scuola che insegnasse ad assaggiare".

Se Imperia è stata per molti anni il punto di riferimento nazionale del commercio oleario lo si deve anche a una intuizione che risale a più di cent'anni fa: **l'"invenzione" delle raffinerie.** In quei tempi la raccolta delle olive avveniva a terra, l'igiene nei frantoi era approssimativa, come la frangitura: spesso le olive erano lavorate dopo una giacenza troppo lunga che innescava principi di fermentazione. Infatti, quasi tutto l'olio prodotto era "lampante", chiamato così perché veniva usato quasi unicamente come combustibile per le lampade a olio. Si



cercava di migliorarlo filtrandolo e purificandolo, ma con scarso successo. Finché un produttore imperiese in viaggio nel Nord Europa, dove esistevano impianti di raffinazione del grasso di balena, ebbe l'idea di adattare quegli impianti all'olio d'oliva. Ne parlò a diversi colleghi e **nacque così, a Imperia, era il 1912, la prima raffineria** (SAIRO, Società Anonima Italiana Raffinazione Oli). **I soci fondatori** furono gli industriali **Berio** (Imperia), **Bertolli** (Lucca), **Escoffier** (Sanremo) e **Gaslini** (Genova). Ne seguirono presto molte altre: vent'anni dopo in Italia operavano venti raffinerie; una dozzina erano in Liguria (sette a Imperia), tanto che quasi tutto il lampante italiano veniva raffinato sulla Riviera dei Fiori. Ma questo è un altro discorso. Oggi, fortunatamente, i moderni sistemi di raccolta e di lavorazione consentono di ottenere ottimi oli d'oliva, e l'extravergine italiano è sicuramente uno dei migliori al mondo.

---

*Le caratteristiche di un extravergine*

---

Gli oli vergini devono essere ottenuti mediante procedimenti meccanici, con spremitura a freddo, mentre i raffinati vengono deacidificati, decolorati e deodorati con soda, carboni ed elevata temperatura. Si tratta di due prodotti molto diversi. **Un olio extravergine deve avere**

**una percentuale di acido oleico inferiore allo 0,8%, cioè una bassissima presenza di acidi grassi liberi**, e per chiamarsi così deve aver **superato l'esame organolettico** che viene effettuato dal Panel test. **Un capo panel** esperto dirige l'assaggio compiuto da almeno **otto assaggiatori professionisti** i quali (ognuno per conto suo) esprimono i loro giudizi. Alla fine si fa la media e soltanto se supera i minimi previsti per legge l'olio diventa evo. **Le regole dell'assaggio sono stabilite dal COI**, il Consiglio Olivicolo Internazionale, e sono internazionalmente valide.

**Assaggiatori si nasce o si diventa?** "Si diventa, certamente - spiega l'attuale Presidente ONAOO (nonché capo Panel) **Marcello Scoccia - attraverso la scuola e l'allenamento.** Noi ne abbiamo formati migliaia, tra cui agenti delle Dogane e Carabinieri dei Nas o funzionari della repressione frodi. Abbiamo anche molti operatori del settore, giornalisti e ristoratori. Non solo italiani: ormai circa la metà degli aspiranti assaggiatori è straniera. Agli ultimi corsi erano presenti numerosi giapponesi, cinesi e sudamericani. In quasi tutti i Paesi del mondo, **senza l'ok di un Panel un olio non può chiamarsi extravergine.** In Europa, chi lo fa commette un reato: se imbottiglio un vino con difetti, l'unico rischio che corro è quello di perdere clienti, ma se definisco evo un olio che non lo è, vado incontro a conseguenze di carattere penale!"



# Ristorazione e Intelligenza Artificiale

di Attilio Borda Bossana

Delegato di Messina

## Una nuova frontiera della cucina?

**S**paghetti *brilliance* al sugo di pomodoro fresco non è la ricetta di uno chef stellato, né la riscoperta di un piatto della tradizione, ma è il frutto della formulazione elaborata da *DishGen*, uno dei motori culinari alimentati dall'Intelligenza Artificiale, inserendo nell'input testuale la richiesta. Nella risposta al quesito, **lo chef cibernetico ha aggiunto il**

**commento: "scopri il sapore autentico dell'Italia con questa ricetta**, semplice ma saporita, di spaghetti al pomodoro. Preparato con pasta cotta al dente e un delizioso sugo di pomodori maturi, aglio e basilico profumato, questo piatto è un inno alla freschezza degli ingredienti. Ideale per una cena in famiglia o per una serata intima in casa, esalta la bellezza della cucina classica italiana". Vengono forniti anche gli ingredienti per 4 porzioni con 12 onces (circa 340 grammi) di spaghetti, 2 tazze di pomodorini maturi, tagliati a metà, 4 spicchi d'aglio trita-

ti, ¼ di tazza di olio extravergine di oliva, 1 cucchiaino di sale marino, ¼ di cucchiaino di fiocchi di peperoncino rosso (facoltativo) ½ tazza di foglie di basilico fresco, spezzettate, e parmigiano reggiano grattugiato, oltre a tutti i passi per la preparazione. Nella richiesta si possono inserire solo gli ingredienti disponibili, ottenendo soluzioni per un antipasto, un primo piatto o un dessert, e ricevere dall'algoritmo una ricetta unica, ma con l'avvertimento in calce: "la ricetta è generata dall'intelligenza artificiale e *DishGen* non ne ha verificato l'accuratezza o la sicurezza. Potrebbe contenere errori. Usate sempre il vostro buon senso quando preparate piatti generati dall'Intelligenza Artificiale".

---

### Le applicazioni dell'AI influenzeranno il mondo dell'alimentazione

---

È una nuova frontiera della cucina? Difficile dirlo, ma se si valutano i risultati delle applicazioni che si stanno registrando in altri settori, dal campo della sanità digitale a quello dell'*Internet of things*, al campo del *Fintech* e dell'*Insurtech*, fino a quello della *privacy* e della sicurezza informatica, la risposta è certamente positiva. Le applicazioni dell'Intelligenza Artificiale influenzeranno sicuramente il mondo dell'alimentazione e quindi **anche la preparazione in cucina ne registrerà gli effetti.**

Fu **nei primi giorni del dicembre 2022** che Open AI, l'azienda leader fondata da **Elon Musk** e **Sam Altman**, lanciò





ChatGPT, l'Intelligenza Artificiale generativa, capace cioè di creare contenuti nuovi e originali, in base alle informazioni apprese. Da quel momento, tra i numerosi sistemi di Intelligenza Artificiale e in molti contesti applicativi, sono stati **inseriti dati per processare l'interazione umana anche nel settore della cucina**. Proprio in quell'anno, quando quattro critici gastronomici del New York Times erano stati chiamati a provare un menu preparato in base alle indicazioni dell'AI, attraverso il sistema GPT-3, gli editorialisti avevano inserito i propri gusti culinari e chiesto al sistema stesso di elaborare una proposta per il menu del Ringraziamento. Secondo i

risultati, **le valutazioni sono state soddisfacenti, ma il cibo "senza anima"**: l'innovazione tecnologica si incontra e si scontra con il concetto di umanità. L'Intelligenza Artificiale sta emergendo come novità in cucina, ma alimentarsi non è solo il soddisfacimento di un bisogno primario, è anche un comportamento sociale.

**Già con l'arrivo di Internet**, avviato con Arpanet, la rete di computer costituita nel settembre del 1969, **le ricette erano divenute più accessibili**, facendo passare in secondo piano manuali, ricettari e agende con appunti della nonna. **Il nuovo traguardo di AI nel mondo culinario** offre la possibilità a cuochi "ca-

salinghi" o a professionisti di **creare una ricetta da zero, adattandola alle proprie preferenze** o esigenze dietetiche, grazie ad avanzati algoritmi e a un fecondo database di ingredienti e ricette collaudate.

Fino a ieri l'ispirazione culinaria proveniva principalmente dalla tradizione, dalla memoria di ricette, dagli esperti chef e dai loro iconici menu, poi dai *food blogger*, ma oggi le preparazioni affrontano una rivoluzione guidata dall'Intelligenza Artificiale generativa. Sono numerosi gli assistenti AI che generano ricette e sono anche molti quelli che producono immagini di preparazioni di cibi e piatti, che rischiano di confondere il consumatore alle prese con menu accattivanti e "fotogenici" proposti dai ristoratori.

---

*Sette ristoranti su dieci potenzieranno, nei prossimi anni, l'utilizzo di AI*

---

Sette ristoranti su dieci impiegheranno o potenzieranno nei prossimi anni l'utilizzo di AI, tra *chatbot* e strumenti generativi, **per proporre contenuti sempre più modulati sul gusto dei clienti**. A consolidare il più ampio impiego di tecnologie saranno i servizi di sala, con la robotica, le automazioni di ordini e pre-





notazioni, i software gestionali per le strategie di comunicazione e marketing, rendendo sempre più concreta l'evoluzione dei ristoranti tecnologizzati. **La ricerca "Tecnologia in Ristorazione - Scenari e Opportunità", effettuata nel 2023 dall'Osservatorio Ristorazione** per testare l'approccio *tech* dei ristoranti italiani, ha evidenziato che il processo consentirà a un ristoratore su due di far risparmiare allo staff fino a 20 ore di lavoro a settimana. L'indagine è stata svolta tramite un sondaggio sulla banca dati della *web app* per le prenotazioni Platform, installata da oltre 2000 attività in tutta

Italia, e sulla community dell'agenzia *Ristoratore Top* composta da più di 13mila imprenditori. Dal sondaggio è poi emerso che l'84% dei ristoratori utilizza strumenti tecnologici in sala, in prevalenza gestionali di cassa, prenotazioni e ordini, e il 9% utilizza già sistemi di *self order*, tra totem e menu digitali integrati con la cassa, ma solo l'1% dispone di robot di sala. Si tratta di **scenari appena delineati, ma è un trend che indica come l'Intelligenza Artificiale stia rivoluzionando il modo in cui i ristoranti lavorano** e interagiscono con i clienti e mette in luce un cambiamento significativo

nell'approccio tecnologico nel panorama della ristorazione.

*Una "quarta rivoluzione industriale" che "suggerisca" anche la cucina*

L'attuale periodo storico, oltre che da un cambiamento geopolitico, è caratterizzato da una grande trasformazione, una "quarta rivoluzione industriale" che si evolve con gli sviluppi tecnologici dell'industria 5.0 e "suggerisca" anche la cucina.

**Alain Ducasse**, cuoco e imprenditore monegasco, in una recente intervista per *Observer*, ha paragonato l'alta cucina alla moda: "Non è destinata a scomparire, ci sarà sempre". Secondo lo chef, la ristorazione, sempre di più, vira verso un approccio raffinato e nell'*École Ducasse*, la sua rete di istituti fondata nel 1999 per trasmettere il *savoir-faire* nella cucina e nella pasticceria, insegneranno a utilizzare l'Intelligenza Artificiale per la gestione dei prezzi, la composizione del menu e la realizzazione di contenuti per i canali social. Tutto ciò lascerà tempo per la creatività che è una caratteristica umana, generando emozioni e producendo arte che, come la buona cucina, offre sempre un'esperienza autentica e personale.

**Attilio Borda Bossana**





# Il pesce sulle nostre tavole

di **Gabriele Gasparro**

Coordinatore Territoriale di Roma

*Un sondaggio della Commissione Europea ha delineato un quadro delle preferenze dei consumatori dell'Unione.*

**L'**Eurobarometro, l'ufficio della Commissione Europea che si occupa di sondaggi, recentemente ha svolto un'accurata indagine sul consumo dei prodotti ittici nell'Unione. Alla diminuzione del consumo di pesce fresco corrisponde un aumento dei prodotti trasformati e cresce l'attenzione ai prezzi, che influenzano le scelte di acquisto. Nel consumo di pesce fresco sono primi i portoghesi e gli spagnoli. L'Italia, nonostante sia un paese costiero, è al terzo posto, in linea con la media europea che è in calo, probabilmente a causa del cambiamento delle preferenze dei consumatori.

*I consumatori italiani sono più attenti alla provenienza del pesce*

Per quanto riguarda il **pesce surgelato** c'è un allineamento tra Italia, Irlanda e Belgio. **Gli italiani spiccano per il consumo di pesce in scatola**, consumato almeno una volta la settimana. Non dimentichiamo però che, nella scelta di acquisto, entra in gioco anche il fattore economico, in particolare a causa dell'inflazione, che incide in maniera consistente anche nel settore alimentare. I consumatori italiani sono più attenti alla provenienza del pesce. **Trasparenza e tracciabilità** diventano così un aspetto al quale le aziende ittiche devono porre molta attenzione, **insieme all'etichetta-**



**tura.** È infatti alta la percentuale degli italiani che considerano essenziale la data di scadenza e l'indicazione se si tratti di un prodotto ittico da pesca o di allevamento e la sua provenienza.

**L'Italia si differenzia dal resto dell'Europa anche per la scelta dei canali di acquisto**, con le pescherie e i mercati specializzati che superano la grande distribuzione, **grazie a una cultura che privilegia fiducia e freschezza**, in particolare nel Sud Italia. In questo panorama, i supermercati si specializzano e si orientano sempre più ad aumentare la propria offerta di prodotti surgelati e *pronti al consumo*.

*L'acquacoltura rappresenta in Italia una fetta importante della produzione ittica*

I consumatori più attenti preferiscono il pesce pescato in mare rispetto a quello allevato. Tuttavia, circa un terzo degli italiani non ha preferenze specifiche. L'acquacoltura, infatti, rappresenta in

Italia una fetta importante della produzione ittica nazionale, con una gamma sempre più ampia di specie allevate, sia in mare sia in acqua dolce. Fra queste, molto importanza sta assumendo il settore dei molluschi, grazie alla presenza di ambienti lagunari o costieri, dove si trovano habitat naturali particolarmente adatti. **Le specie più allevate**, per l'ottima ricezione del mercato, **sono le cozze e le vongole**, molto apprezzate nella nostra cucina. Ma non mancano gli allevamenti di ostriche, attivi in Veneto, Puglia e Sardegna, un settore ancora marginale ma in crescita.

Numerose sono le specie di pesci allevati nella nostra acquacoltura. Quelle più diffuse sono l'orata, allevata in gabbie galleggianti in mare, la spigola, molto apprezzata per la delicatezza delle carni. Seguono poi la trota, lo storione, allevato anche per il suo caviale, e l'anguilla.





Giunti Editore,  
Firenze-Milano 2025, pp. 192  
€ 27,00



## Caffè

*Manuale per aspiranti intenditori*

di Sébastien Racineux e Chung-Leng Tran

“Sembra facile fare un buon caffè”, recitava decenni fa lo slogan di una macchinetta per l’espresso, che, strumentalmente, limitava l’origine della sensazione gustativa al solo oggetto usato per la preparazione e si rivolgeva esclusivamente alla platea dei degustatori. Se però vogliamo fare un salto di qualità ed entrare a far parte della popolazione di intenditori, aumentando così le nostre capacità di giudizio sulla qualità del prodotto finale e delle sensazioni che ne riceviamo (dal disgusto alla delizia), questo volume può rivelarsi prezioso. Se ne inizia la lettura con un pizzico di einsteiniana curiosità e se ne esce con la consapevolezza dell’acquisita capacità di considerare il contenuto della *tazzulella* napoletana, con

il cucchiaino che ancora un po’ rimane in verticale, o quello della scodella americana sotto un’altra luce, aumentando il piacere della degustazione. Tutto ciò perché innanzitutto abbiamo acquisito importanti nozioni sull’origine e la coltivazione del caffè, sugli effetti sul nostro organismo, sulla torrefazione, la conservazione, la valutazione, la decaffeinizzazione, approfondendo così la conoscenza di questo nostro oggetto del desiderio. Ma non si passerebbe dalla conoscenza al piacere della degustazione senza un’adeguata padronanza dei metodi di preparazione e di presentazione cui è dedicato un intero capitolo, riccamente ed efficacemente illustrato, come tutti gli altri, dalla capace mano di Yannis Varoutsikos.

Trenta Editore,  
Milano 2025, pp. 128  
€ 18,00



## Paninarium

*Perché il panino è una cosa (semi)seria*

di Mario Garramone

zioni degli attuali supercuochi, passando attraverso il *panis ac perna* delle botteghe pompeiane, cui si deve l’attuale nome di via Panisperna dato alla zona in cui i romani si recavano per gustare questo antesignano del panino. Da un’invenzione culinaria di Leonardo, alla trovata di John Montagu, IV conte di Sandwich, il *club sandwich* degustato sui treni della East Coast statunitense e da Ernest Hemingway nell’esclusivo bar dell’Hotel Ritz di Parigi e alcune creazioni di casa nostra, come, per esempio, “il” gnocco fritto modenese, la crescia marchigiana, la piadina romagnola, la tigella emiliana e il pane *c’a meusa* siciliano. Il ricettario di panini è opportunamente preceduto dalla descrizione delle salse che più comune-

mente sono impiegate nella preparazione del prodotto finale, mentre il ricettario dei panini è ordinato in base al continente di origine. Oltre alla parte tradizionale (ingredienti, preparazione, grado di difficoltà), ogni ricetta contiene una breve introduzione descrittiva, l’indicazione del paese di origine e, ovviamente, il tipo di pane da impiegare. Particolarmente accattivanti si rivelano le illustrazioni in cui le preparazioni culinarie sono presentate da allegri e ben nutriti maialini antropomorfi, abbigliati alla maniera dei vari paesi: è interessante il fatto che le illustrazioni sono state ottenute con l’impiego di un’Intelligenza Artificiale avanzata e umanizzate con una rifinitura a mano.

Tutt’altro che parente povero dell’arte culinaria destinato a una rapida e grossolana soluzione delle emergenze caloriche, il panino ha sulle spalle una storia plurimillennaria e variegata. Dalle *tortillas* precolombiane alle crea-



### Liguria

#### SAVONA

## Il pescato del Golfo di Noli

*Gustoso da conoscere e buono da mangiare, è anche capace di raccontare la cultura ligure.*

**L**iguria, non solo sentieri inerpicati sul mare, passeggiate sulle colline: c'è un altro modo di scoprire il territorio: a tavola. Il pescato del Golfo di Noli, gustoso da conoscere e buono da mangiare, non è solo prelibato, ma è anche capace di raccontare la cultura ligure. Nella riunione conviviale che si è svolta al ristorante "Nazionale", con l'aiuto di Marcos Loicthl, portavoce della Cooperativa della Pesca di Noli, la Delegata Anna Rosa Gambino ha intrattenuto gli Accademici sull'importanza della ricerca di prodotti buoni da mangiare, in grado anche di raccontare la cultura e la tradizione dei borghi dove affondano la loro vita e dove vanno custoditi e preservati. Marco Loicthl, capace pescatore del luogo e in prima linea per il



recupero e la salvaguardia delle specie e dei prodotti della pesca, ha sottolineato che il prodotto di nicchia potrebbe rischiare l'estinzione, sempre più minacciato da cambiamenti ambientali e da cibi processati. Ha concluso con un attento appello ambientale una sempre maggiore tutela e difesa della biodiversità e per la salvaguardia del prezioso territorio. A seguire, l'apprezzato pranzo a base di pesce, preparato dal capace staff del ristorante. (Anna Rosa Gambino)

### Trentino - Alto Adige

#### ROVERETO E DEL GARDA TRENINO

## Futuri chef all'opera

*Gli allievi del più antico istituto del Trentino hanno coniugato tradizione e innovazione.*

**L**a Delegazione ha organizzato una riunione conviviale presso il Centro di Formazione Professionale Alberghiera ENAIP di Riva del Garda, il più antico istituto del Trentino, che tra le varie branche ospita anche

l'alta formazione professionale di cucina. Il menu è stato scelto ed elaborato dagli allievi del quinto anno, sotto la supervisione dell'insegnante Ciro Russo, con un ottimo risultato, da tutti apprezzato, essendo

### Lombardia

#### MILANO

## Tavola e arte, design, gioco

*Da "Visionnaire", esperienze multiple, intrecciate a quella gastronomica.*

**L**a vocazione contemporanea a offrire, in uno stesso spazio, esperienze multiple, intrecciate a quella gastronomica, ha convinto la Delegazione a proporre qualcosa di particolare per la cena accademica. "Visionnaire", dove in passato c'era il milanesissimo cinema Cavour, è nello stesso tempo una galleria d'arte, uno showroom di mobili di design, un bar elegante e un ristorante di cucina vegana e senza glutine firmato da "Linfa", locale che gli Accademici avevano sperimentato tre anni fa, quando "l'alimentazione pacifica", come Pitagora definisce la cucina vegetariana, a Milano contava pochissime presenze di spessore. Gli Accademici si sono ritrovati in un vasto spazio, chiuso da uno schermo su cui scorrevano immagini oniriche, punteggiato da arredi e fornito di una confortevole zona bar e ristorante. A tavola sono stati serviti, tra l'altro,

due primi piatti, tradizionali solo in una parte del nome: "cashew e pepe", piccoli gnocchi di patate con crema di anacardi insaporiti da pepe nero e parmigiano, ossia un non-formaggio di farina di ceci. Nell'attesa generale e un po' scettica, è stata servita una "steak con verdure e salsa verde", ossia una bistecca sorprendente per bontà e consistenza, considerando che nasce da una "tecnologia a estrusione e fermentazione di proteine vegetali". Due le osservazioni dei convitati al di là di un giudizio complessivamente molto positivo: tecnica la prima; culturale la seconda. E allora: peccato i piatti di portata freddi, anziché ben caldi come sempre dev'essere. E poi: perché battezzare queste creazioni con i nomi di quelle tradizionali? È ora di creare un nuovo eccitante dizionario gastronomico. (Fiammetta Fadda)

riusciti a esaltare, con equilibrio, i gusti e i sapori del territorio. Promettente base di partenza per il loro futuro di chef, hanno trasformato la tartare di lavarello, pesce di lago dal sapore delicato ma debole, in un boccone delizioso, arricchendolo con una salsa di alose ed erbe aromatiche; è seguito il rotolo di pasta ripieno di verdure e formaggio Fontal trentino, condito con una salsa di pomodoro aromatizzata, con un buon risultato. Gran piatto di pregevole fattura, poi, il rotolo di coniglio farcito, arricchito con foie gras e Vinsanto; spettacolare infi-

ne il dolce, presentato con la spuma soffice variegata al lampone in guscio di cioccolato nero. Applaudito anche il servizio a tavola, attento e gentile, da parte degli allievi della relativa area, sotto la guida delle insegnanti Tiziana Maestranzi e Daniela Furegon. Interessanti gli interventi dei Simposiarchi Lucia Silli e Vittorio Rasera che, dissertando di tradizione e innovazione, hanno concluso che fare tradizione oggi non significa ripetere il passato, ma progredire verso il futuro, come questi giovani chef hanno saputo dimostrare.



Presente, quale relatore, il dottor Pierangelo Giovanetti, portavoce dell'ANAC, che ha illustrato le funzioni dell'Autorità Nazionale Anticorruzione. Al termine, un sentito

ringraziamento è stato rivolto dal Delegato Germano Berteotti alla Direttrice del Centro, dottoressa Elisabetta Filippi. (Germano Berteotti)

### CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2025

#### MAGGIO

3 maggio - **Livorno**

Tavola rotonda "Le Repubbliche Marinare e il cibo di bordo"

9 maggio - **Altamura**

Venticinquennale della Delegazione

Convegno "La pecora altamurana - Non solo lana ma anche carne, latte e i suoi derivati"

10 maggio - **Ragusa**

Convegno "La Cucina del Val di Noto e i suoi interpreti"

14 maggio - **Lunigiana**

10° Premio Delegazione della Lunigiana per I.I.S. "Pacinotti-Belmesseri" di Bagnone

17 maggio - **Latina**

Quarantennale della Delegazione

24 maggio - **Sulmona**

Convegno "Il cibo e i Celestini"

25 maggio - **Lecco**

Trentennale della Delegazione

#### SETTEMBRE

13 settembre - **Cortina d'Ampezzo**

Sessantennale della Delegazione

Covegno "Cortina d'Ampezzo e la sua Delegazione: 60 anni insieme"

19-21 settembre - **Bari**

Forum dei Delegati

#### OTTOBRE

16 ottobre - **Cena Ecumenica**

"Gli arrostiti, gli umidi, i bolliti nella cucina della tradizione regionale"

## Veneto

### ALTO VICENTINO

## Diploma di Buona Cucina a "La Giarrettiera Osteria"

*Cucina tipica del territorio e stagionalità dei prodotti.*

La Delegazione, nel corso di una riunione conviviale dedicata all'equinozio di primavera e alla cena della Cultura, ha consegnato il Diploma di Buona Cucina, tramite il Delegato, al ristorante "La Giarrettiera Osteria" sita a Valdagno (Vicenza), gestita da Simone Bicego, in cucina, e da Andrea Stola, addetto alla sala. Simposiarca della serata il Consultore Renato Zelcher. La "Giarrettiera" è un'osteria storica di Valdagno che, fino al 1958, prima dell'entrata in vigore della Legge Merlin, era una casa di tolleranza. Simone e Andrea la gestiscono dal 2017 e, nel 2020, durante la pandemia, hanno ristrutturato e rinnovato completamente i locali. La cucina mantiene l'impronta tradizionale



sia locale sia regionale, con qualche spunto anche nazionale, sempre nel rispetto della stagionalità dei prodotti. La carta dei vini è in evoluzione e alla continua ricerca di piccoli produttori locali e nazionali con cui collaborare. (Renzo Rizzi)

### BELLUNO-FELTRE-CADORE

## Convivo di primavera

*Alta cucina tra le splendide Dolomiti.*

In una domenica con un sole latitante, la Delegazione si è ritrovata ad Auronzo, al ristorante "La Stadiera", ai piedi delle splendide Tre Cime di Lavaredo, accolta con gentilezza,

professionalità e disponibilità da un equipaggio quasi di sole donne che gestisce questo piccolo, ma curatissimo ristorante dagli arredi in legno, tipico del Cadore. L'ambiente è molto gra-

debole e, se il tempo fosse stato migliore, l'aperitivo all'esterno sarebbe stato perfetto. Il Delegato ha svolto una breve introduzione sugli aspetti socio-culturali delle varie zone della provincia, come origine delle peculiari espressioni delle abitudini alimentari, e conseguentemente delle varie e differenziate forme di arte culinaria, presenti nel così esteso territorio della Delegazione. È stata poi la volta dell'ospite relatore, lo scrittore Giovanni De Donà, che ha informato sull'alimentazione durante la Grande Guerra, riguardo alla presenza dei soldati, che portarono alimenti che fino ad allora non erano in uso nelle valli montane, come la passata di pomodoro e la carne



in scatola. Bella la preparazione delle tavole, anche se il tovagliato di carta, pur di bell'aspetto, non era adeguato al contesto. Il menu, sebbene con qualche piccola caduta, ha mostrato un buon equilibrio di sapori e consistenze. (Brenno Dal Pont)

## VENEZIA

### Le ragioni che fanno del gusto una pratica intellettuale

*Nel bicentenario della pubblicazione, approfonditi i contenuti dell'opera di Brillat-Savarin.*

La ricorrenza del bicentenario della pubblicazione della *Fisiologia del Gusto* di Jean Anthelme Brillat-Savarin ha stimolato la Consulta veneziana a celebrare l'opera e il suo autore e ad approfondirne i contenuti, con un interessante *excursus* storico da Platone ai nostri giorni. Lo ha ripercorso brillantemente Elisabetta Cocito, Consigliere Nazionale e Segretario del CSFM, ben argomentando le ragioni che fanno del gusto una pratica intellettuale, un atto del nostro giudizio e una qualità sociale. Aspetti, peraltro, come sottolineato dalla stessa Delegata in una breve interlocuzione della conferenza, ben puntualizzati da Brillat-Savarin nelle *Meditazioni* del suo capolavoro, in cui trasfusa la va-

sta cultura del Secolo dei Lumi e soprattutto l'arte del buon vivere affinata da un uomo di spirito, nei salotti letterari e nei migliori ristoranti della capitale, nell'intento di dare lo stato di Scienza anche all'Arte della cucina e della tavola. Vi riuscì mirabilmente, offrendo al suo pubblico, in un libro che unisce piacevolezza e dottrina, umorismo e profondità di pensiero, la codificazione del gusto, assai diverso dall'ingordigia e dall'intemperanza, quale canone della moderna gastronomia. L'ottima imbandigione, curata dal ristorante dell'hotel "Monaco & Gran Canal", ha contribuito al successo della riunione conviviale del mese di marzo tradizionalmente dedicato alla Cultura. (Rosa Maria Rossomando)

## PADOVA

### Tradizionale cena della caccia

*Un appuntamento consolidato per la Delegazione.*

Da molti anni la Delegazione organizza la cena conviviale della caccia, il consueto appuntamento di inizio anno, organizzato dal Simposiarca Giorgio Agugiaro presso la trattoria "Da Iseo" sui Colli Euganei, a pochi minuti di auto dal capoluogo padovano. Anche questa volta l'evento ha registrato un'ottima partecipazione e il pieno raggiungimento della finalità filantropica. Il ricavato, infatti, è stato interamente devoluto a "Nervo Pasini" - Cucine Economiche Popolari di Padova -, rappresentata per l'occasione dal suo Presidente Don Luca Facco. La Fondazione si occupa da più di un secolo di fornire ai più bisognosi un sano pasto caldo in un ambiente pulito, riservato e accogliente. L'evento ha visto la partecipazione di alcuni

ospiti tra cui Luca Padovani, Delegato di Ferrara, con il Tesoriere Antonio Bragaglia, oltre a Roberto Papetti, direttore responsabile del quotidiano a tiratura regionale "Il Gazzettino". Fagiano e fagianella sono stati protagonisti nel menu. All'organizzatore della serata è stato donato un trofeo prettamente venatorio, quale segno di riconoscenza e apprezzamento per la perfetta riuscita dell'evento. (Roberto Mirandola)



## Friuli - Venezia Giulia

### PORDENONE

### La selvaggina in cucina

*Un excursus di grande interesse sulla storia, le tipologie e le diverse cotture della cacciagione.*

In occasione del mese della Cultura gastronomica, il CT del Friuli Venezia Giulia, Massimo Percotto, ha tenuto una conferenza di grande interesse sulla cacciagione. L'evento si è svolto a Fanna, presso l'hotel ristorante "Il Giardino". La conferenza ha preso avvio con un affascinante *excursus* storico, partendo dal mito di Artemide e Atteone, per poi arrivare alle caratteristiche organolettiche

della selvaggina naturale. Percotto ne ha approfondito le diverse tipologie presenti in Italia, esplorando le varie specie cacciabili e non. Il relatore ha anche condiviso il caso curioso di un cinghiale abbattuto a Marano Lagunare, che pesava ben 247 kg. Uno degli aspetti più tecnici della conferenza è stato il *focus* sulla preparazione della cacciagione. Percotto ha spiegato l'importanza



di una corretta pulitura e frollatura della carne per garantirne la qualità, evidenziando come tali fasi siano fondamentali per il risultato finale. Inoltre, ha illustrato diverse tecniche di cottura e lavorazione, tra cui l'utilizzo a crudo (*pitina* friulana).

La cacciagione rappresenta un elemento fondamentale nella cucina

del territorio, che unisce passione, rispetto per la natura e un'attenta cura nella preparazione. L'appuntamento è stato impreziosito dalla presenza di vari ospiti provenienti da tutte le Delegazioni del Friuli-Venezia Giulia. È seguito un ben riuscito convivio gastronomico in cui si sono degustate alcune delle specie citate. (Cristina Sist)

### Emilia Romagna

#### BOLOGNA

### Tradizione e nuovi arrivi

*Dal 1949, il ristorante "Rodrigo" è stato al centro della vita gastronomica bolognese.*

**L**a Delegazione ha ritrovato uno dei locali cui è legata la sua storia, il ristorante "Rodrigo", che dal 1949 è stato al centro della vita gastronomica bolognese, luogo di incontro di giornalisti, politici, uomini di affari e gourmet della città. In una serata improntata alla tradizione (nel menu tagliatelle al ragù e cotoletta alla bolognese), si è anche dato il benvenuto alla quarantunesima Accademica della Delegazione, Fabiola Alparone, che ha dato prova del suo entusiasmo e delle sue abilità organizzative sin da questo convivio, contribuendo, assieme a Claudia Nardi, all'allestimento della serata



come Simposiarca. Un bell'inizio, di buon auspicio per il futuro della Delegazione. (Cristina Bragaglia)



#### TRIESTE

### "Dalla tavola al cielo"

*L'interessante conferenza ha trattato dei diversi valori attribuiti al cibo dipinto o raccontato.*

**C**ome di consueto, la riunione conviviale del mese di marzo è stata dedicata alla Cultura e la Delegazione ha organizzato un'interessante conferenza sulla simbologia del cibo nell'arte. Il salone da ballo di "Villa Italia" (ex Circolo Ufficiali), con i suoi arredi d'epoca e la sua eleganza d'altri tempi, è stato il luogo ideale per dipanare la serata tra proiezioni d'immagini e la colta esposizione dell'architetto Stefano Bronzini che, tra aneddoti e ricerca storiografica, ha intrattenuto evidenziando come i grandi pittori di ogni tempo, e ognuno a modo suo, abbiano celebrato il cibo non solo come nutrimento, ma come attrazione estetica e arricchimento dell'anima: da qui il titolo della conferenza "Dalla tavola al cielo". Infatti, da qualche millennio abbiamo attribuito al cibo valori diversi a seconda delle epoche e delle culture nelle quali è stato

rappresentato, dipinto o raccontato. George Bernard Shaw diceva "non c'è amore più sincero di quello per il cibo", intendendo l'attrazione, senza riserve, che proviamo nei suoi confronti. Esso, attraverso i secoli, è stato anche espressione di status sociale, oggetto di studi medico-salutistici, per arrivare poi a essere simbolo a carattere morale (rappresentando virtù o vizi), religioso (il vino e il pane della cristianità) o addirittura esistenziale (la *Vanitas*). L'architetto Bronzini ha mostrato, attraverso le immagini e un opportuno commento critico-artistico, l'evolversi della simbologia del cibo dall'antichità al Barocco: da soggetto artistico a oggetto puramente estetico. A seguire, il convivio nel vicino ristorante "Da Basile", dove Alessandro Agozzino, titolare e chef, assieme alla sua brigata di cucina, ha proposto un fantasioso menu di pesce. (Mara Rondi)

#### BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO

### "Nutrizione e genere: mito o realtà"

*Il tema della serata della Cultura ha messo in relazione le differenze fisiologiche di genere e il tipo di alimentazione.*

**L**a cena della Cultura, dal titolo "Nutrizione e genere: mito o realtà", ha avuto luogo pres-

so il locale di recentissima apertura "Casa agricola". Inserita nella campagna bolognese, la trattoria,



Bologna, la quale ha messo in evidenza quanto le differenze fisiologiche tra l'uomo e la donna richiedano, diversamente da quanto si riteneva in passato, un tipo di alimentazione finalizzata a tanti differenziati momenti della vita, e non soltanto a quelli tradizionalmente caratterizzati da

che in passato è stata convivio dei frati di San Nicola, conserva all'esterno una terracotta del Santo e all'interno un affresco della Madonna, in attesa di restauro. L'argomento della serata, proposto dall'Accademica Caterina Grechi, è stato svolto brillantemente dall'Accademica Silvana Hrelia, professore ordinario di Biochimica presso il Dipartimento di Scienze per la Qualità della Vita dell'Università di

gravidanza e allattamento. Dopo il saluto del Delegato Mauro Taddia e la presentazione dei piatti da parte della Simposiarca Paola Guarnieri, ha avuto inizio la riunione conviviale, alla quale hanno partecipato più di 40 Accademici e ospiti. Al termine della serata, il Delegato ha consegnato al responsabile del locale il guidoncino della Delegazione. (Paola Guarnieri)



## BORGHO VAL DI TARO

### La "virilità alimentare" di Carlo Magno

*Curiosità storiche sull'alimentazione carnea del re.*

**A**dagiato sul colle Strela dell'Alta Val Taro, fra gli scenari suggestivi dei boschi appenninici, si pone l'agriturismo "Il Cielo di Strela". In questo contesto territoriale di grande valore naturalistico, si è tenuta la riunione conviviale della Cultura organizzata dal Simposiarca Giuseppe Conti, che ha intrattenuto i commensali sul tema dell'anno "Arrosti, umidi e bolliti". La relazione si è incentrata sugli aspetti storici dell'alimentazione del passato, in particolare su quella della "virilità alimentare" di Carlo Magno, che a tavola si faceva servire 4 portate oltre alla carne arrostita, in contrapposizione a chi contestava il sistema scegliendo un'alimentazione di rinuncia. Espressione del modello alimentare clericomonastico i legumi, che significavano "la continenza

della lussuria e la mortificazione della carne". Un'alimentazione carnea, dunque, che ebbe un ruolo marcato come vettore di comunicazione sociale, creando una chiara corrispondenza tra alimentazione e identità sociale tra la fine del Medioevo e i primi secoli dell'Età moderna. Ora non più, per il progressivo sviluppo sociale correlato a un benessere economico che il boom post guerra ha quasi del tutto livellato. La giovane chef Sara Tambini, fedele custode della tradizione locale, ha presentato piatti dimenticati, molto graditi. Un piacevole momento di convivialità con amici e ospiti e un grazie al Simposiarca, già membro del CST e responsabile del Centro Studi Val Ceno, per l'ottima organizzazione e per le curiosità storiche raccontate (Giovanni Spartà)

## RIMINI

### Anche il pesce ha la sua stagionalità

*Profumi e sapori dell'Adriatico in primavera.*

**L**a Delegazione, come è ormai tradizione da diversi anni, ha organizzato una riunione conviviale dedicata alla primavera. La cena si è svolta presso l'Istituto Alberghiero S.P. Malatesta di Rimini, che ha sede nell'ex colonia marina sorta nel 1926 di fronte alla spiaggia. La realizzazione è stata possibile grazie alla disponibilità della Dirigente Sabina Fortunati e dello chef Marco Rossi che, insieme ai suoi collaboratori e agli allievi dell'Istituto, ha proposto e realizzato uno straordinario menu di pesce. Protagonisti i semplici prodotti ittici offerti dall'Adriatico in questo periodo dell'anno, abbinati con maestria a verdure, fiori e frutti di stagione. Dall'antipasto al dolce è stato un susseguirsi di gustosi piatti freschi e colorati. Un ricco aperitivo di benvenuto ha accolto i invitati con stuzzicanti

delizie. Tutte le portate di ottimo livello sono state illustrate dai ragazzi, apprezzate e applaudite. Impeccabili il servizio in sala, le tavole apparecchiate elegantemente e i menu segnaposto decorati a tema realizzati dagli studenti. Nel corso della serata, ci si è soffermati sulla stagionalità del pesce e sull'importanza di conoscere i prodotti del mare nei vari periodi dell'anno per gustare le varie specie nel pieno delle loro qualità nutrizionali e organolettiche. È stata messa in evidenza la ricchezza biologica della costa adriatica che si è trasformata nel tempo in patrimonio gastronomico. Gli Accademici si sono complimentati con la brigata di cucina e le altre giovani promesse della ristorazione. Una piacevole atmosfera ha contraddistinto l'intera serata. (Luisa Maria Bartolotti)

## Toscana

## VALDARNO ARETINO

### La ristorazione nel Valdarno: presente e futuro

*Questo il tema del convegno che ha approfondito le tematiche e le strategie per affrontare le sfide legate alla ristorazione.*

**I**n occasione del mese della Cultura, la Delegazione ha organizzato un convegno sul

tema "La ristorazione nel Valdarno: presente e futuro", per approfondire le tematiche legate alla



ristorazione e identificare soluzioni e strategie per affrontare le sfide a essa connesse. L'evento ha visto la partecipazione di vari attori locali e ha avuto luogo nella storica Biblioteca dell'Accademia Valdarnese del Poggio.

Dopo l'introduzione da parte del Delegato Roberto Vasarri e del Sindaco di Montevarchi Silvia Chiassai Martini, il professor Cipriani ha presentato un menu ideale con piatti locali, mentre il giornalista Federico Fazzuoli ha sottolineato la mancanza di identità del territorio. Ristoratori e professionisti hanno discusso, con il moderatore Alessandro Greco,

temi come il recupero delle tradizioni, la creatività culinaria e l'identità comune del Valdarno. Hanno evidenziato, inoltre, le principali difficoltà affrontate, che includono l'aumento dei costi delle materie prime, la carenza di personale qualificato e le esigenze dei clienti, in particolare quelli stranieri.

Il Segretario Generale Roberto Ariani ha ringraziato infine i partecipanti e ha evidenziato il contributo degli studenti dell'ISIS, che hanno fatto assaggiare agli intervenuti alcune specialità preparate con prodotti del territorio. (Roberto Vasarri)

### JESI-FABRIANO-SENIGALLIA

## Il suino della Marca

*Oggetto di studio per l'Università di Ancona e Camerino, ha carni di grande qualità.*

**L**a riunione conviviale all'"Hostaria Dietro Le Quinte" è stata una piacevolissima sorpresa in tutti i sensi, sia per l'eccellenza dei prodotti serviti, sia per l'intervento del dottor Emiliano Baldi che, per la parte culturale, ha illustrato come si sia arrivati all'allevamento del suino della Marca e le particolarità di questo prodotto di grande successo.

Per la parte culturale, il dottor Baldi ha illustrato le ricerche svolte dall'Università di Ancona e Camerino (Facoltà di Agraria) e quanto ancora si stia sperimentando sul suino della Marca. Questo maiale

è l'incrocio di tre razze italiane (cinta senese, *large white*, duroc); esso vive all'aria aperta nel territorio pedemontano tipicamente appenninico delle Marche, grufolando e mangiando frutti del sottobosco come le ghiande, integrati con mangimi di qualità senza lattosio, con soia, pisello e favino. Ciò consente la produzione di carne di grande qualità, che viene trattata in norcineria senza conservanti o additivi. Gli Accademici hanno potuto confermare l'altissima qualità della carne del filetto gustato nel corso del convivio, nonché quella del prosciutto ormai conosciutissimo nel terri-

## Marche

### FERMO

## C'è acqua e acqua

*Il poliedrico convegno ha messo in evidenza le proprietà dell'acqua e in particolare di quella delle Fonti di Palme.*



**D**a una conversazione a tavola sul Bacci fra l'Accademico Seghetti e il dottor Martinelli, ove convenivano sulla modernità e la poliedricità dell'Archiatra, tanto che arrivò a trattare il tema delle acque nel suo *De Thermis*, è scaturita l'idea di organizzare un convegno dal titolo: "Acqua: ma c'è acqua e acqua". Dopo i saluti istituzionali del CT Sandro Marani, il primo relatore è stato il dottor Martinelli della Deputazione Storia Patria per le Marche, Presidente dell'Accademia Elpidiana Studi Storici, cultore e studioso del Bacci, che ha presentato il *De Thermis*.

Le acque, fin dai tempi dei Romani, sono state apprezzate per le loro capacità curative come, appunto, riportato dal Bacci, e di ciò ha dissertato il dottor Travaglini, responsabile regionale della Società Italiana di Flebologia, consulente scientifico delle Terme di Sarnano e Tolentino. Oggi vengono proposte le più svariate tipologie di acqua, ma sappiamo cosa beviamo? Di questo si è occupato Leonardo Seghetti,

Accademico di Pescara Aternum, Ambasciatore della Cucina Italiana nel Mondo, che ha guidato i convegni in un'apprazziatissima e simpatica degustazione di tre diversi tipi di acqua. Alla Delegazione è sembrato importante riportare alla ribalta l'acqua del Fermano, dalle proprietà terapeutiche citate proprio dal Bacci, ossia quella delle Fonti di Palme, di cui ha parlato il dottor Giuseppe Fedeli, contitolare della società Fonti di Palme.

Al termine del convegno, gli ospiti sono stati accolti dal patron del ristorante "Oscar e Amorina", Francesco Conti, per un pranzo con menu sul tema, messo a punto dalla Simposiarca Paola Clementi, che lo ha sapientemente illustrato. L'iniziativa ha goduto anche del patrocinio della Provincia e del Comune di Fermo.

In chiusura, il saluto del Sindaco di Fermo, Paolo Calcinario, il quale ha ringraziato la Delegazione per il lavoro sul territorio e anche per l'iniziativa che ha riportato alla ribalta le Fonti di Palme. (Fabio Torresi)

torio, così come gli insaccati. La relazione, molto interessante, ha sollecitato una prossima riunione conviviale con tutti i prodotti di questo particolare e unico suino

che valorizza anche il territorio marchigiano. Il convivio di altissimo livello ha appagato pienamente il gusto e la cultura degli Accademici.

## Umbria

### GUBBIO

## Concia del maiale

*La Delegazione rinnova la tradizione.*

**A**nche quest'anno la Delegazione ha voluto rinnovare l'antica tradizione della "Concia del maiale", che ha radici antiche, come testimoniano le Tavole Eugubine (III e II secolo a.C.) e i molti richiami pittorici e scultorei presenti in numerose opere d'arte dell'Umbria, prima fra tutte la Fontana Maggiore di Perugia (1278-1280) che, nel bassorilievo relativo al mese di dicembre, rappresenta un uomo

che inizia a sventrare un maiale. Per mantenere viva l'identità del popolo eugubino, da sempre legato alla terra, la Delegazione celebra annualmente il rituale della "Concia", seguito da una riunione conviviale dedicata, gradita occasione di incontri e di ricordi. Il merito di tale iniziativa è da attribuire alla straordinaria intuizione, all'impegno e alle capacità organizzative di tre appassionati Accademici, purtroppo venuti a

mancare: Giuseppe Bartolini, Gian Francesco Chiocci e Giuseppe Montanari. La particolarità è stata quella di coinvolgere operativamente gli Accademici stessi nei vari ruoli e nelle varie fasi della preparazione e lavorazione, dal taglio delle carni fino alla loro trasformazione nei vari prodotti, fino agli insaccati, da consumare tutti insieme in amicizia, nella successiva tradizionale "merendella" del martedì di Pasqua. E così anche quest'anno i norcini, non di mestiere, ma Accademici, tra i quali il Delegato e alcuni Consultori, hanno provveduto al miracolo della trasformazione delle varie parti del maiale, poi accuratamente cucinate, in gran parte alla brace, a



vista, sulla graticola di un grande e accogliente camino, ricreando l'atmosfera popolare e familiare di una volta. Il tutto si è svolto presso un tipico agriturismo eugubino, "A Casa Mia", in aperta campagna, e si è concluso con un sentito applauso all'impegno dei cuochi e degli organizzatori. (Mariella Rossi)

## Lazio

### RIETI

## Acqua e cultura

*In occasione del mese della Cultura, una visita spettacolare a una centrale elettrica all'interno della montagna.*

**L**a Delegazione ha dedicato una giornata all'acqua, coniugando così la giornata mondiale dell'acqua con il mese della Cultura accademica. Nella mattinata la Delegazione si è recata presso la centrale idrica delle sorgenti del Peschiera, da dove parte l'acquedotto Peschiera-Capore, che rifornisce Roma di acqua per l'80%. Accademici e ospiti, tra cui il Prefetto di Rieti, S.E. Pinuccia Niglio, e la Presidente della Provincia di Rieti, Roberta Cuneo, sono stati accolti dall'ingegner Alessio Sementilli di ACEA, il quale, con la collega Giulia Massimetti, con competenza e passione ha spiegato la storia e il funzionamento della centrale

e li ha condotti all'interno della montagna. La visita, difficilissima da ottenere, si è potuta concretizzare grazie al dottor Francesco Barbaro, responsabile comunicazione di ACEA. La giornata si è conclusa al ristorante "La Trota", di Rivodutri, con l'eccellente riunione conviviale a base di pesce d'acqua dolce, per cui il ristorante è famoso nel mondo, curata dal Delegato, Simposiarca per l'occasione. Nel corso del convivio, la Delegazione si è arricchita di due nuovi Accademici: Cinzia Micheli e Franco Evangelista. Come sempre, la cucina, curata e gestita dai fratelli Maurizio e Sandro Serva, e il servizio, cura-



to e gestito dai loro figli, Michele e Amedeo Serva con le rispettive brigate, sono stati ai massimi livelli. Accademici e ospiti hanno

infatti potuto degustare piatti eccezionali, realizzati con materia prima di assoluta qualità. (Francesco Maria Palomba)

### ROMA EUR-OSTIENSE

## Oro da gustare

*Una riunione conviviale dedicata all'oro edibile nella storia e sulla tavola.*

**T**raendo spunto dalla circostanza che l'oro, da sempre considerato il bene rifugio per eccellenza, da un po' di mesi stia continuando a infrangere ogni record di prezzo, la Delega-

zione ha inteso dedicare una riunione conviviale all'oro edibile. A parlare dell'utilizzo in cucina del più prezioso tra i metalli, Giovanni Pallotta, valente orafo, creatore di gioielli e perito del Tribunale di



Roma, il quale ha brillantemente intrattenuto un pubblico numeroso e interessato di Accademici e ospiti, raccontando la storia e le caratteristiche di tale pratica, che risale ai tempi degli Egizi, da sempre simbolo di lusso e ricchezza e, in quanto tale, di differenziazione sociale nel confezionamento e nella presentazione dei piatti dall'antica Roma ai giorni nostri. L'oro in tavola, ovviamente, non

ha odore, né sapore, e non è assimilabile in alcun modo dal nostro organismo; tuttavia, questo luccicante metallo ha il magico potere di appagare la vista e di stimolare l'apprezzamento delle pietanze decorate con le sue sfoglie, i suoi granuli o la sua polvere, poiché è noto come, molto spesso, si mangi anche con gli occhi. La Simposiarca Tiziana Martino Marconi de Carles, validamente



supportata dalla proprietà e dagli chef del ristorante "Consolini", ha realizzato per l'occasione un menu composto di piatti assolutamente originali, che valorizza-

sero e dessero risalto all'impiego dell'oro alimentare, ma che non fossero semplici riproposizioni di ricette rese celebri da altri Maestri della cucina. (Claudio Nacca)

### STATO CITTÀ DEL VATICANO, CROTONE

## Partecipazione al Giubileo

*Due giorni intensi di pellegrinaggio e convivialità.*

**L**a Delegazione di Crotone, con la stretta collaborazione della Legazione dello Stato Città del Vaticano, guidata da Monsignor Fabrizio Turriziani Colonna, si è recata a Roma per partecipare al Giubileo 2025. Hanno aderito all'iniziativa le Delegazioni di Catanzaro, Cosenza e Reggio Calabria con i loro Delegati. Monsignor Turriziani Colonna ha organizzato il tutto nei dettagli

e le due giornate si sono svolte con il pellegrinaggio del sabato alla Basilica di San Pietro per varcare la Porta Santa. Alla sera, è seguito un elegante convivio nello storico Palazzo Ruspoli, dove c'era ad attendere gli Accademici la principessa Maria Pia Ruspoli, che ha fatto gli onori di casa intrattenendosi con gli Accademici e illustrando la storia della nobile famiglia. Nei fastosi saloni è stato

offerto l'aperitivo, per poi gustare i prodotti della cucina tipica romana in un ricercato buffet. Il giorno seguente, appuntamento alla Basilica di Santa Maria Maggiore per varcare anche qui la Porta Santa e assistere alla Santa Messa. Nella stessa chiesa, subito dopo, c'è stata la sorpresa della sosta del Santo Padre Francesco, appena dimesso dal Policlinico Gemelli, che ha pregato nella Basilica. All'ora di pranzo, gli Accademici si sono ritrovati a Piazza Colonna per il convivio nei saloni di Palazzo Ferrajoli, dove il marchese Giuseppe Ferrajoli li ha accolti con grande ospitalità. Sono state servite pietanze a base di

pesce ottimamente preparate e da tutti graditissime. Monsignor Fabrizio Turriziani e il Delegato Sergio D'Ippolito, nel salutarsi, si sono scambiati la promessa di ritrovarsi presto per altre iniziative congiunte. (Sergio D'Ippolito)



## Novità per le Delegazioni romane

*Il Consiglio di Presidenza, nella seduta del 16 aprile scorso, ha approvato le proposte avanzate nel corso di una riunione che si è tenuta a Roma, presso l'hotel Massimo D'Azeglio, il 10 aprile. Alla presenza del Presidente Paolo Petroni e del Segretario Generale Roberto Ariani, si sono ritrovati il Coordinatore di Roma Gabriele Gasparro e tutti i Delegati romani, con l'eccezione*



*Da sinistra: Tullio Nicola Sorrentino, Alessandro Di Giovanni, Giuseppe Florio, Gabriele Gasparro, Claudio Nacca, Salvatore Di Giulio, Paolo Petroni, Umberto Fratini, Raffaello Ragagnini, Roberto Ariani.*

*di Mario Vaccarella, assente giustificato perché all'estero. Dopo un ampio dibattito, i Delegati si sono trovati d'accordo nell'accorpore la Delegazione Roma Aurelia e la Delegazione Roma Olgiata Sabazia-Cassia. Delegato onorario Raffaello Ragagnini, Delegato Salvatore Di Giulio. Inoltre si è proceduto all'accorpamento della Delegazione Roma Appia con la Delegazione Roma Castelli. Delegato Tullio Nicola Sorrentino, Vice Delegato Umberto Fratini. Infine, la Delegazione Roma Eur ha variato la denominazione in Roma EUR-Ostiense.*

*È stata anche l'occasione per fare gli auguri al nuovo Delegato di Roma Giuseppe Florio e per festeggiare Gabriele Gasparro, nominato Delegato onorario.*

## Abruzzo

### AVEZZANO E DELLA MARSICA

## Riunione conviviale della Cultura

*Dedicata alle donne e a Totò.*

**S**toria, radici e un eccellente saggio di sapori mai uguali a se stessi: in sintesi, l'avvincente viaggio sperimentato dagli Accademici nella splendida cornice de "La Locanda". Come ricordato dalla Simposiarca Lucy Pascucci, il locale nasce quale "punto ristoro" di antica tradizione, quella delle "osterie e vendita di vino" diffuse un tempo nei piccoli centri. Così è per l'attuale struttura che, nel quasi trentennio di nuova attività, annovera anche la trasmissione di saperi attraverso le generazioni, in quanto nata dai genitori dell'attuale proprietario e chef, Antonello Di Bernardino, che la conducevano proprio nell'area in cui operavano gli abili maniscalchi luchesi, i cui servizi richiama genti da tutti i centri limitrofi. Nel menu del convivio, un tripudio di preparazioni dove le erbe e gli aromi di montagna hanno incrociato magnificamente i doni della ubertosa piana fucense. Singolare e affascinante lo "spazio

culturale", a tema "Totò, un Uomo, un Artista, un Mito", affidato al professor Emanuele Nicolini che, con grande capacità narrativa, ha rappresentato origini e vissuto del grande artista. Alcune iconiche espressioni sono state affidate alla recitazione di Silvia Tellone, mentre il giornalista Eliseo Palmieri ha presentato il "ricco profilo professionale del relatore". Significativo anche l'intervento del giornalista Sergio Venditti. Facile per il Delegato, Franco Santellocco Gargano, fare la sintesi della piacevole serata soffermandosi sulla generosità del Totò "arrivato" verso gli artisti al loro difficile esordio: di primo mattino (per non essere notato) si recava nei teatri di posa per rimettere "un aiuto economico".  
(Franco Santellocco Gargano)



## Campania

### BENEVENTO

## A Cerreto Sannita, celebre per le ceramiche

*Riunione conviviale della Cultura con visita al Museo Civico e della Ceramica cerretese.*

**L**a Delegazione ha celebrato la riunione conviviale della Cultura a Cerreto Sannita, splendido borgo medievale rico-

struito, già con criteri antisismici, dopo il devastante terremoto del 1688. Fiore all'occhiello è l'arte della ceramica: per secoli, il fiume

## Molise

### ISERNIA

## Gastronomie zoomorfe

*Usi e costumi a tavola nel Carnevale europeo.*



**L**a Delegazione ha organizzato, presso l'elegante ristorante "Le Segrete del '700", una riunione conviviale dal titolo evocativo: "Gastronomie zoomorfe: usi e costumi a tavola nel Carnevale europeo". L'incontro si è svolto in concomitanza con il "Carnevale delle Maschere Zoomorfe" che animava Isernia negli stessi giorni, trasformandola in un palcoscenico di miti e simbolismi, e ha proposto un'originale prospettiva sul rapporto tra cibo, folklore e figure animalesche nelle celebrazioni carnevalesche europee. Ospite d'onore Penka Neschewa, Delegata di Sofia, che ha illustrato le tradizioni gastronomiche bulgare legate alle maschere dei *Chaushi*, figure carnevalesche dal forte simbolismo zoomorfo, catturando l'attenzione degli Accademici. Mauro Gioielli, direttore artistico del "Carnevale delle Maschere Zoomorfe", li ha guidati, poi, alla scoperta della

genesi e del significato antropologico delle maschere dei *Chaushi* e dei *Mamuthones*, presenti in sala con la loro suggestiva forza arcaica. L'Accademica Luisa Iannelli ha completato il quadro approfondendo le consuetudini gastronomiche specifiche legate alla figura dei *Mamuthones*, maschere tipiche della Sardegna, evidenziando le connessioni e le peculiarità regionali. La Simposiarca Tullia Chiacchiari ha curato un menu che ha celebrato le radici gastronomiche del Carnevale isernino. Il tutto si è svolto in un'atmosfera di vivace convivialità, arricchita dalla presenza scenografica delle maschere zoomorfe, creando un connubio tra cultura, gastronomia e folklore. A documentazione dell'evento, la Delegazione ha realizzato una piccola pubblicazione che raccoglie i contributi dei Delegati dei territori d'origine delle maschere presenti al Carnevale. (Anna Scafati)

Titerno ha fornito ai ceramisti la materia prima per sviluppare un artigianato che divenne poi arte vera e propria, tanto che oggi, grazie alle botteghe degli artigiani, Cerreto Sannita è una delle "città italiane della ceramica". La Delegazione ha visitato il Museo Civico e della Ceramica cerrete-

se, con sede nell'ex convento di Sant'Antonio, che tra l'altro espone la prestigiosa collezione settecentesca del magistrato e storico locale Vincenzo Mazzacane, costituita da circa quattrocento opere che documentano l'epoca d'oro della ceramica cerretese, grazie soprattutto al maestro napoletano



no Nicolò Russo, che introdusse le tecniche e lo stile della manifattura di Capodimonte. Gli Accademici hanno molto apprezzato gli splendidi piatti da pompa, i vasi da farmacia, le brocche, le zuppere, le acquasantiere, anfore e "riggiole" (mattonelle), con la preziosa guida del professor Giuseppe Zoschg. Inoltre, la passeggiata ha consentito di visitare la Collegiata di San Martino, che ospita uno splendido presepe e la seicentesca Chiesa di San Rocco

con la suggestiva cripta. A seguire, si è svolto il convivio presso l'Agriturismo "Francemili" allocato nell'antica stalla dell'azienda. Il ricco menu, organizzato dalla Simposiarca Angela Di Paola, ha messo in scena la cucina contadina cerretese con pietanze legate alle stagioni. La Delegata, Daniela Carlucci, ha consegnato alla chef Dina Del Nigro la vetrofania dell'Accademia e il guidoncino della Delegazione. (Danila Carlucci)

### SALERNO, NOLA

## Un Carnevale molto particolare

*È quello di Palma Campania, festeggiato dalle due Delegazioni sia in piazza sia a tavola.*



**N**on è la prima volta che gli Accademici delle due Delegazioni s'incontrano per ravvivare i rapporti di buona amicizia. È accaduto, questa volta, in occasione del Carnevale a Palma Campania, ridente e laboriosa cittadina dove si svolge, ogni anno, un'importante manifestazione

carnevalesca molto originale. Non carri allegorici, né sfilate mascherate. Il Carnevale di Palma, riferendoci alla storia, è il più antico d'Italia e risale alla seconda metà del 1800 (e potrebbe avere origini più antiche con celebrazioni differenti rispetto alla forma attuale). Oggi, il Carnevale di Palma è

### CASERTA

## Il mare nel cuore della città

*Preparazioni in grado di esaltare i sapori autentici del mare, senza artifici.*

**L**a Delegazione ha aperto il nuovo anno conviviale presso l'"Officina Zio Pesce", accogliente trattoria marinara nel cuore del centro storico cittadino. Il locale, guidato da Giacomo Colella, affiancato dalla signora Angela e dallo chef Daniele Colella, è rinnovato per la freschezza del pescato del giorno e per un menu che si rinnova quotidianamente in base alla disponibilità del mercato. La filosofia della cucina si fonda sulla valorizzazione della materia prima e sull'essenzialità delle prepara-

zioni, in grado di esaltare i sapori autentici del mare, senza artifici. Il risultato è un'esperienza gastronomica genuina, che coniuga semplicità e qualità, oltre alla cultura di "fare sistema" con le ricchezze locali. Particolarmente apprezzato il servizio, attento, garbato e professionale, che ha contribuito a rendere l'incontro conviviale un momento di autentico piacere e condivisione, trasportando tutti con l'immaginazione sulle belle rive casertane del Tirreno. (Stefano Malorni)



un'esplosione di colori, folklore, costumi, scenografie, musiche e cibo; una manifestazione che, da un lato esprime l'orgoglio di una comunità intera che si riconosce nell'evento e ne tramanda riti e tradizioni, e dall'altro si traduce per moltissimi cittadini in un lavoro corale per un intero anno. Esso si caratterizza nell'attraversare le principali strade della cittadina in gruppi folkloristici composti da centinaia di figuranti che indossano costumi curatissimi sulla base di un tema scelto annualmente e che suonano strumenti della tradizione partenopea. Tali gruppi co-

stituiscono le famose "quadriglie" che, al culmine della manifestazione, si sfidano nel cosiddetto "ratto del gagliardetto", un passaggio simbolico di leadership tra il maestro della quadriglia uscente e il suo successore. La riunione conviviale si è svolta alla "Cantina del Gusto" dove lo chef Giovanni Cassese ha proposto pietanze tipiche del Carnevale. Con i ringraziamenti di tutti i partecipanti, è stato consegnato alla brigata di cucina il guidoncino della Delegazione. (Giuseppe Anastasio, Giuseppe De Martino)

## Puglia

### ALTAMURA

## Il pancotto gravinese

*Serata dedicata a un tipico piatto povero della tradizione contadina.*

**R**iunione conviviale presso il ristorante "Sapori di Casa" di Gravina in Puglia. In un clima di cordiale convivialità, si è svolto l'appuntamento dedicato al "pancotto gravinese". La relatrice e Simposiarca della serata Marisa Vicino ha illustrato le origini del pancotto, piatto povero della tradizione contadina, per poi soffermarsi sul pancotto gravinese, variante tipica del territorio. Viene preparato con pane raffermo bollito in acqua con patate, cipolle e verdure campestri di stagione che, secondo la tradizione familiare, possono essere bietole,

cicorielle selvatiche e finocchi o, come nella variante locale, le cime di rapa. Qualche minuto prima della cottura, si aggiunge un uovo per ogni commensale e si condisce con olio e peperoni cruschi. Serata gradevole all'insegna della convivialità e della ricerca di ristoranti che rivalutano le tradizioni del territorio, al termine della quale è giunto il plauso degli Accademici al menu proposto e realizzato dallo chef Giuseppe, patron del locale, al quale il Delegato Pietro Scalerà ha consegnato la vetrofania dell'Accademia. (Pietro Scalerà)

## Sardegna

### ALGHERO, SASSARI

## Storia e tradizione della "favata"

*Gustato il piatto tipico di Carnevale presso l'azienda "Naturabio".*

**L**e due Delegazioni, accompagnate dai loro Delegati, sono state accolte con cordialità da Daniela ed Enrico, titolari dell'Azienda "Naturabio" che, come menu per la giornata, hanno proposto la "favata", tipico piatto che storia e tradizione riconducono al periodo del Carnevale. "Naturabio" è un'azienda che offre diversi prodotti e servizi concepiti in una chiave innovativa, ma che non trascura di certo la tra-



dizione. I titolari sono sostenitori dell'idea che il cibo sia cultura ed è in ragione di ciò che sostengono l'importanza di un regime alimentare che proponga tradizione e innovazione.

## Sicilia

### CALTAGIRONE

## Lo stoccafisso incontra il baccalà

*Si è svolto a Caltagirone l'interessante convegno sulle due eccellenze della cucina del territorio.*

**L**o stoccafisso sale in collina per incontrare il baccalà": l'intrigante titolo del convegno che si è svolto a Caltagirone, presso il resort "Villa D'Andrea", ed è stato l'occasione per una felice collaborazione tra la Delegazione di Caltagirone, portatrice della tradizione del baccalà tipica dell'entroterra della Sicilia Orientale, e le Delegazioni di Messina, Reggio Calabria e Gioia Tauro-Piana degli Ulivi, dove si è imposto il consumo dello stoccafisso. Dopo aver ascoltato le interessanti relazioni di Maurizio Pediti (Delegato di Caltagirone, promotore dell'evento), Attilio Borda Bossana (Delegato di Messina e membro del CSFM), Antonio Lupini (Consulente di Reggio Calabria), i Delegati di Reggio Calabria, Giuseppe Alvaro, e di Gioia

Tauro, Ettore Tigani, hanno illustrato le loro conclusioni. Vittorio Sartori, CT per la Sicilia Orientale e Alberto Fasiol, DCST della Sicilia Orientale, hanno lodato l'alto profilo culturale dell'evento. È quindi seguito l'atteso convivio. Alla gradita presenza di ben nove Delegazioni e di numerosi ospiti, lo chef executive Enzo Cannatà, Presidente dell'Accademia dello Stoccafisso di Calabria, ha proposto piatti dello stoccafisso dello stretto siculo-calabro, mentre Alessandro Prezzavento, chef di "Villa D'Andrea", ha presentato i piatti di baccalà. La sequenza del menu ha magistralmente interpretato il tema realizzando, con equilibrio e armonia, l'auspicato incontro, a Caltagirone, tra le due eccellenze della cucina del territorio. (Colomba Cicirata)



### ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*L'Accademico di Avezzano e della Marsica, Stefano Pallotta, è stato eletto membro del Consiglio Nazionale Ordine dei Giornalisti professionisti.*

*Il Delegato di Avezzano e della Marsica, Franco Santellocco Gargano, ha ricevuto il "Premio Giustizia" dall'Associazione Culturale "Sandro Pertini".*



### Europa

#### Malta

#### MALTA

### Salumeria di mare

*Per la cena della Cultura, un' apprezzata esperienza gustativa sapientemente illustrata.*

La cena della Cultura si è svolta in un ristorante da lungo tempo noto alla Delegazione per il cibo di grande tradizione pugliese che chef Pablo Esposito ha proposto per anni alla sua affezionata clientela. Tuttavia, pur mantenendo saldi i valori della sua "sciamanica" tradizione, negli ultimi anni gli ampliati orizzonti dello chef lo hanno spinto a imboccare un percorso innovativo, per realizzare il sogno di una totale sostenibilità dei prodotti utilizzati nella sua cucina. Il "sogno" si è poi concretizzato nella produzione della salumeria di mare, tema al quale è stato dedicato il convivio. La serata è stata una vera e propria miniera di informazioni su un argomento, ancora poco noto, che chef Pablo, destreggiandosi fra letteratura e tecnologia, ha saputo affrontare con grande competenza. Si è così appreso del "metodo Cuomo", un processo che mira a migliorare durata e qualità del pesce senza l'utilizzo



di conservanti chimici, ma ricorrendo a un trattamento naturale atto a mantenere intatte le qualità organolettiche e nutrizionali del prodotto. Sotto l'esperta guida dello chef si sono degustati i salumi ittici, i "sealumi", che per aspetto, intensità di sapore e denominazione hanno rispecchiato quelli della più nota norcineria di carne. Per molti è stata un'esperienza dove si è assistito al graduale passaggio dall'iniziale diffidenza, attraverso lo stupore per un'inaspettata esplosione di sapori, al totale compiacimento per una nuova e apprezzata avventura gustativa. Una serata ben riuscita che ha saputo conciliare cultura e buon cibo. (Massimiliana Tomaselli)

### Repubblica di San Marino

#### REPUBBLICA DI SAN MARINO

### Sapori dell'orto e del mare

*Piatti originali capaci di raccontare più storie.*

Dopo una breve pausa invernale, in un ambiente unico, ricco di atmosfera e di cordialità, la Delegazione si è ri-

trovata al ristorante "La Salumeria" per gustare un menu caratterizzato dai sapori dell'orto uniti a quelli del mare.

### Regno Unito

#### LONDRA

### Cibo e cultura

*Protagonisti della serata da "Giannino", un'icona della ristorazione italiana.*

La Delegazione ha ospitato Accademici e amici presso il ristorante "Giannino" di Mayfair. Giannino è un'icona della ristorazione italiana e ha proposto piatti tradizionali fra cui un apprezzatissimo risotto alla milanese. La serata ha avuto come ospiti d'onore l'Ambasciatore italiano a Londra, Inigo Lambertini, e il Direttore dell'Istituto Italiano di Cultura, Francesco Bongarrà. Marzo è il mese della Cultura e il Delegato ha ricordato gli eventi presenti a Londra, con particolare riferimento alla Fiera Internazionale del Libro, menzionando, al riguardo, il parallelo tra cibo e cultura.



Ottima la scelta del menu da parte dello chef Nicola e ottimo il servizio con grande disponibilità di tutto lo staff. Alla fine, il Delegato e il Simposiarca Consultore Rocco Franco hanno consegnato il piatto ricordo accademico al Direttore e fatto i complimenti allo chef e a tutto il personale, fra gli applausi dei commensali. (Maurizio Fazzari)



Tra il plauso dei commensali la serata è stata contraddistinta dalla professionalità mostrata dal personale di servizio, anche se qualche appunto poteva essere sollevato circa la formazione del direttore di sala, perfetto, peraltro, sotto il profilo di una squisita disponibilità. Il pescato del giorno, freschissimo, aveva una consistenza straordinaria. Lo chef Michele ha usato ingredienti di alta qualità,

uniti insieme per creare piatti originali capaci di raccontare più storie, riflettendo la propria personalità e la propria sensibilità. Ottimo anche l'abbinamento dei vini della Cantina di San Marino. L'eccellente convivio ha costituito un'esperienza sensoriale completa, coinvolgendo vista, olfatto e gusto. Passione, cura e dedizione per una cucina creativa nel rispetto della tradizione del territorio, gli ulteriori valori del ristorante.

## Nel Mondo

### Giappone

#### TOKYO

## Tema della serata: la sostenibilità

*Si è parlato anche di imprenditoria sostenibile, che trova soluzioni utilizzando risorse a impatto zero.*

**U**n piacevole ritorno quello della Delegazione da "Elio Locanda Italiana". Il locale ha immediatamente sorpreso con una vivacità inaspettata per un lunedì sera, senza interferire però con la gradevolezza della

serata e l'atmosfera conviviale della bella tavolata accademica. Il tema del menu proposto dallo chef Germano Orsara e il suo team era la sostenibilità. L'imprenditore Elio Orsara, patron del ristorante, ha investito molto in vari progetti



che ruotano proprio intorno alla sostenibilità. Ciò ha dato l'opportunità non solo di gustare deliziosi piatti preparati con ingredienti sostenibili, ma anche di parlare di imprenditoria sostenibile, che trova soluzioni utilizzando risorse a impatto zero, se non positivo, sulla vita del pianeta e delle persone. Un'imprenditoria che integra, nei suoi processi, etica e responsabilità, mettendo al centro del proprio approccio l'uomo e la comunità, pur con un concetto di profitto giusto ed equo.

Alla serata erano presenti l'Accademica onoraria Sabina D'Antonio e l'Ambasciatore Gianluigi Benedetti, ai quali va il ringraziamento e l'apprezzamento della Delegazione per la partecipazione garbata e allegra a una serata esuberante che ha pienamente celebrato lo spirito conviviale.

Infine, ma non meno importante, è stato accolto con le insegne accademiche Shinichi Ekko, giornalista e presidente del Maserati Club of Japan.

(Emanuela Orighi)

## ISTRUZIONI PER LA COLLABORAZIONE ALLA RIVISTA

La collaborazione degli Accademici alla loro rivista, oltre che gradita, è indispensabile. Per dare **maggior spazio alla prima parte**, e avere contenuti meno eterogenei e casuali, **gli articoli sono strutturati nelle seguenti sezioni e rubriche:** ● Focus del Presidente ● Attualità - Costume - Società ● Tradizioni - Storia ● Territorio - Turismo - Folklore ● Cucina - Prodotti - Tecnologia alimentare ● Ristorazione e Cuochi ● Salute - Sicurezza - Legislazione.

**Le pagine della prima parte sono 40** (le altre 32 sono dedicate alla vita dell'Accademia: Eventi e Convegni delle Delegazioni; Attività e riunioni conviviali; Carnet degli Accademici).

Occorre, quindi, che gli Accademici tengano presenti alcune norme essenziali, affinché i loro scritti, frutto di passione e impegno, trovino rapida ed esauriente pubblicazione.

● **Testi degli articoli:** è necessario che **i testi possano essere inseriti in una delle sezioni previste**, magari indicando quale sia ritenuta più idonea. Gli articoli **devono essere inviati per via elettronica, in formato word** (no pdf), **utilizzando l'indirizzo e-mail: redazione@accademia1953.it.**

● **Non verranno pubblicate mere cronache di convegni o incontri**, mentre saranno molto **apprezzati articoli tratti dalle relazioni più interessanti** svolte nel corso dei convegni stessi.

● **Lunghezza dei testi:** importante che i testi abbiano **una lunghezza compresa tra i 3.500 e i 7.000 caratteri** (spazi inclusi): in questo modo si potranno evitare tagli fastidiosi tanto per chi li deve effettuare quanto per chi li subisce. Qualsiasi computer prevede il conteggio delle battute.

● **Tempi:** ogni numero della rivista viene **impaginato il mese precedente a quello riportato in copertina**, in modo che arri-

vi agli Accademici nella data prevista. Ne tengano conto coloro che desiderano inviare un articolo con un preciso riferimento temporale.

● **La pubblicazione degli articoli avviene per insindacabile giudizio della Redazione**, che si riserva, ovviamente, i necessari controlli, l'eventuale revisione dei testi e la possibilità di pubblicarli secondo gli spazi disponibili.

● **La Rubrica "Dalle Delegazioni" è denominata "Eventi e Convegni delle Delegazioni":** al fine di agevolarne la lettura, **contenere gli articoli nella lunghezza massima di 1.500 caratteri spazi inclusi.**

**Non saranno pubblicate relazioni di riunioni tenute fuori del territorio della propria Delegazione**, o di **quelle effettuate in casa degli Accademici**, a meno che non si siano svolte in occasione di un evento importante. **Non inserire, inoltre, l'elenco delle vivande e dei vini**, per i quali va utilizzata la scheda apposita, relativa alle riunioni conviviali.

● **Schede delle riunioni conviviali.** Questa sezione è denominata **"Attività e riunioni conviviali"**. Le schede vanno inviate, in Segreteria (segreteria@accademia1953.it), entro 30 giorni dallo svolgimento del convivio. **Le schede giunte oltre il limite di 30 giorni verranno cestinate.**

Nella compilazione, **per i commenti**, deve essere rispettato il **limite di 700 caratteri** spazi inclusi, onde evitare anche in tal caso dolorosi tagli.

Anche per questa Rubrica, si prega di **non inviare relazioni di riunioni conviviali tenute al di fuori del territorio della propria Delegazione**, o di **quelle effettuate in casa degli Accademici**, o che comunque non si siano svolte nei ristoranti o negli esercizi pubblici, in quanto non verranno pubblicate.



### PIEMONTE

#### ASTI

28 febbraio 2025

Ristorante "Cascinale Nuovo" dei fratelli Ferretto, in cucina Walter Ferretto. ●Strada Statale 231 15, Asti; ☎0141/9581666; info@walterferretto.com, www.walterferretto.com; coperti 80+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì; giovedì a pranzo; domenica sera. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** carciofi alla giudia, puntarelle burrate e acciughe; rigatoni all'amatriciana; abbacchio arrosto con patate rosolate nel suo sugo; crostata di ricotta e visciole.

**I vini in tavola:** 4 Sorelle Piemonte Doc Sauvignon 2024; 4 Sorelle Barbera d'Asti Docg 2023 (entrambi Bersano).

**Commenti:** Gli Accademici si sono riuniti in uno dei templi della cucina del territorio per fare un tuffo di romanità. Ebbene, sì! L'eccellente Walter ha servito la cena tipica di un'osteria romana. Piatti ricchi e gustosi hanno soddisfatto i palati, visti i numerosi bis: in particolare il carciofo, gustoso e croccante. Efficiente e premuroso il servizio, ben orchestrato da Roberto. Prima di cena, il Delegato Malfa ha illustrato le peculiarità della cucina ebraico-romana, mentre la Vice Delegata Clinanti i quattro primi piatti della tradizione.

#### IVREA

13 febbraio 2025

Ristorante "Ramo Verde" di Ramo Verde, in cucina Gianfranco Bossi. ●Via dei Mille 2 - Località Pedaggio, Cuorné (Torino); ☎0124/657219; info@ramoverde.it, www.ramoverde.it; coperti 150. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 7,7.

**Le vivande servite:** acciughe al verde, salame di patata, salame della "turgia", carne cruda di fassone pie-

montese, tondino di vitello in salsa tonnata, lingua con *bagnet rus*; risotto Carnaroli all'Erbaluce di Caluso; tagliolini mille gusti; tenerone di vitello con carciofi; semifreddo al passito di Caluso.

**I vini in tavola:** Nebbiolo (Pertinace); Moscato d'Asti Vigna senza Nome (Braida).

**Commenti:** Partecipata e cordiale riunione conviviale. Il Simposiarca Angelo Spiller ha voluto proporre un classico della ristorazione alto-canavesana attento alla tradizione, come il menu proposto testimonia. Nessuna concessione alla contemporaneità. Particolarmente apprezzate le acciughe al verde e il risotto all'Erbaluce di Caluso. Molto gradite le sorprese del cuoco: salame di patata (un gran classico dell'inverno canavesano, legato alla macellazione del maiale e destinato a scomparire dalle tavole a Carnevale), il salame della "turgia" (salame di vacca crudo) e la polentina dolce frita. Porzioni e salse generose, eredità degli anni Ottanta, cifra del locale.

#### MONFERRATO

28 febbraio 2025

Ristorante "Hosteria Treville" di Darzana snc, in cucina Massimo Coppo. ●Via Roma 26/A, Treville (Alessandria); ☎cell. 345/3215472; hosteriattreville@gmail.com, www.hosteriattreville.it, Facebook, Instagram; coperti 26+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a fine agosto; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì a pranzo. ●Valutazione 8,2.

**Le vivande servite:** vellutata di patate con baccalà al verde, carpaccio di baccalà macerato, insalatina di finocchi e arance, salmerino in carpione nel nostro aceto, verdure in

agrodolce; baccalà e cipolle tradizionale con polenta; baccalà e carciofi dorati; bonet e zabaione, piccola pasticceria.

**I vini in tavola:** Terramosa 2022 (Botto); Monferrato bianco da uve Sauvignon e Chardonnay Doc 2023 (Nuova Cappelletta); Monferrato Doc Chardonnay.

**Commenti:** Locale molto curato e silenzioso, ottima presentazione e gusti ben definiti.

#### NOVARA

27 febbraio 2025

Ristorante "La Vecchia Trattoria della Pace" di Davide Grosso, anche in cucina. ●Piazza Regina Margherita 1, Mandello Vitta (Novara); ☎0321/835195; coperti 60+20 nel periodo estivo (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni in agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,1.

**Le vivande servite:** salumi tipici novaresi caldi e freddi, insalata russa, lingua con bagnetto verde, frittata rognosa, *paniscia*; *casseouela*; bunet e crostata di mele.

**I vini in tavola:** Roero Arneis Docg "Villata"; Barbera d'Asti Docg Superiore "La luna e i falò" (entrambi Vite Colte); Asti spumante (Bera).

**Commenti:** Riunione conviviale dedicata alle tradizioni novaresi. Il cuoco ha cucinato i piatti con ottime materie prime, quasi tutte preparate in casa. Ospiti alcuni Accademici di Asti con il Delegato Massimo Malfa e la Vice Donatella Clinanti. L'Accademico Andenna ha parlato delle origini di Mandello Vitta, mentre il professor Ciro Isidoro, docente alla Facoltà di Patologia Generale e



Cellulare, ha parlato degli aspetti nutrizionali e delle caratteristiche della carne di maiale. Apprezzata la sontuosa *casseouela*, piatto ormai raro da trovare e cucinato solo su ordinazione. Buono l'abbinamento dei vini, commentato dall'Accademico Marco Cesti. Serata apprezzata e molto partecipata.

#### PINEROLO

19 marzo 2025

Ristorante "D'La Picocarda" della famiglia Picotti, in cucina fratelli Picotti. ●Via Cardè 71, Barge (Cuneo); ☎0175/30300, cell. 333/3782313; picocarda@libero.it, www.picocarda.it, Facebook, Instagram; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a metà agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** montanara al nero di seppia con cozze e tartina di brisée con mousse ai pomodori secchi, tortino di carciofi d'Albenga con fonduta di pecorino romano e fiore di carciofo; petto d'anatra laccato all'arancia con scaloppa di *foie gras* e cipolle caramellate; zabaione al Marsala con savoiardi artigianali; *frilandise*.

**I vini in tavola:** Pigato d'Albenga MaRenè 2023 (Bio Vio 0); Gewürztraminer 2023 (Elena Walch); Marsala superiore riserva Old John (Pellegriano).

**Commenti:** Un piatto poco diffuso, ma non per questo meno apprezzabile, probabilmente approdato sulle tavole dalla vicina Francia, che nel corso dei secoli passati ha occupato il territorio per tre volte, il *magret de canard* è stato servito con il *foie gras*. L'anatra, al centro del menu, è stata preceduta solo da un antipasto e dall'*amuse-bouche*. Tutti i piatti, compreso lo zabaione, sono stati apprezzati dagli Accademici. Anche i vini, non facili da abbinare ai cibi selezionati dal cuoco e della Simposiarca Paola Martina, hanno incontrato il favore dei commensali. In apertura, il Delegato ha tenuto una relazione dedicata alla storia del pane.

#### TORINO

12 marzo 2025

Ristorante "Osteria 12 Arcate Cascina Fossata" di Sharing srl, in cucina Lorenzo Preti. ●Via Randaccio 74/A, Torino; ☎cell. 349/1664070; prenotazioni@osteria12arcate.it, www.cascinafossa-



ta.it; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parccheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** girella di castagne con squacquerone, cocotte di agnello confit in crosta di patate al rosmarino; chicche di pane ai carciofi e caprino; maialino da latte in porchetta con patate al forno e radicchio brasato; torta di mele alla francese con gelato al fiordilatte.

**I vini in tavola:** Prosecco Doc millesimato brut (Contarini); Roero Arneis Docg Daivej; Barbera d'Alba Doc Bramé (entrambi Deltetto); Moscato d'Asti Docg (Luigi Bosio).

**Commenti:** Il locale fa parte dell'antico complesso di Cascina Fossata, esempio di rinascita e riqualificazione urbana polifunzionale. Per l'occasione, gli Accademici sono stati accolti nella sala convegni della struttura: ciò ha permesso di sviluppare adeguatamente la serata dedicata alla Cioccolateria Croci, cui è stato assegnato il premio Alberini 2024. Dopo una cena con portate semplici, ben cucinate e in linea con la tipologia del locale, la serata è proseguita con la stimolante e interessante relazione con cui Guido Croci ha raccontato la storia dell'antico laboratorio in cui lui e suo fratello continuano una tradizione fatta di passione, manualità e materie prime d'eccellenza.

#### VERBANO-CUSIO 23 febbraio 2025

Ristorante "Bottega dei Messapi" di Daniele Santoro, anche in cucina. ●Piazza San Rocco 14, Verbania; ☎ 0323/675689, cell. 340/7444837; danielesantorochef@hotmail.it, labottegademessapi.eatbu.com, Facebook La bottega dei Messapi; coperti 30+20

(all'aperto). ●Parccheggio zona pedonale; ferie febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,9.

**Le vivande servite:** crema parmantier con gamberi e calamari alla griglia e crumble di tarallo; raviolo fatto in casa ripieno di patate, porro stufato e gambero viola scottato; dentice mediterraneo con salsa mediterranea e verdure; panna cotta ai frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Fiano del Salento bio; Rosé di Negramaro Masserei (entrambi Schola Sarmenti).

**Commenti:** Ambiente molto accogliente, con cucina a vista; utilizzazione di materie prime d'origine pugliese senza intermediari e filo diretto con specialità di mare e di terra. La capacità creativa giunge fino in tavola tramite il colloquio continuo con gli ospiti e l'illustrazione di ricette e piatti da parte del titolare.

#### VERCELLI 18 febbraio 2025

Ristorante "Acquapazza" di Vincenzo, Cristina e Riccardo Coccorullo, in cucina Concetta Esposito. ●Corso Gastaldi 25, Vercelli; ☎ 016/1217420, cell. 370/3520900; acquapazza@tiscali.it, www.acquapazzavercelli.it; coperti 120+30 (all'aperto). ●Parccheggio comodo; ferie 2 settimane centrali di agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,4.

**Le vivande servite:** boccone di parmigiana di melanzane con velutata di pomodoro San Marzano, mozzarella filante e basilico fresco; degustazione di pizze: straciatella di bufala, alici di Cetara e zeste di limone; pacchetella di pomodorino del piennolo del Vesuvio Dop, basilico fresco e grattugiata di provolone del monaco Dop dei monti Lattari;

crema di pomodorini gialli, provola affumicata, guanciale croccante e pepe nero macinato fresco; risotto Carnaroli di Baraggia biellese e vercellese Dop ai frutti di mare, con calamari, cozze, vongole e gamberi mantecato con burro acido e profumato con prezzemolo fresco; tentacolo di polpo arrosto su crema di fagioli borlotti arricchito da friarielli saltati all'aglio e peperoncino; pastiera napoletana realizzata con riso cotto nel latte e servita con salsa morbida al cioccolato bianco.

**I vini in tavola:** Alta Langa Docg Limited Edition 2020; Colli Tortonesi Timorasso Doc Derthona 2023; Langhe Nebbiolo Doc Ebbio 2023; Moscato d'Asti Docg Moncucco 2023 (tutti Fontanafredda).

**Commenti:** Convivio di Carnevale, "Non solo pizza! Vercelli incontra la Campania". Piatti in cui la città di Vercelli "passeggia" con la costiera amalfitana, dove il mare campano si fonde con quello a quadretti delle risaie. Il "ricordo di famiglia" con la degustazione di pizze gourmet, oppure il "risotto dei mari" dove il riso di Baraggia si presenta in tavola con il pesce. "Mare e campagna": polpo arrosto servito su crema di fagioli borlotti, prima del gran finale: la pastiera realizzata con il riso vercellese cotto nel latte. Al convivio era presente anche il Sindaco di Vercelli, avvocato Roberto Scheda. Nell'occasione, l'ingresso di due nuove Accademiche: Raffaella Attianese e Sandra Riani.



#### LIGURIA

#### ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE 21 febbraio 2025

Ristorante "Viola" di Marco Viola, in cucina Hassan Viola. ●Via Marconi 32, Alassio (Savona); ☎ 0182/470149, cell. 335/6349813; marco.viola12@yahoo.it, www.violaristorante.com; coperti 40+15 (all'aperto). ●Parccheggio scomodo; ferie variabili in novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 9.

**Le vivande servite:** insalata di carciofi spinosi di Albenga e parmigiano reggiano, sformato di carciofi spinosi di Albenga e leggera bagnacauda; ravioli di carciofi al burro e maggiorana; filetto di ombrina al forno con carciofi saltati in padella; fiordilatte al Cynar.

**I vini in tavola:** Erbaluce di Caluso brut metodo classico; Erbaluce di Caluso Docg 2023 La Rustia (entrambi Orsolani); Sauvignon Doc 2023 (Rovero).

**Commenti:** Eccellente riunione conviviale dedicata ai carciofi di Albenga in uno dei locali più belli di Alassio. Ricette in apparenza semplici, eseguite alla perfezione meritando un 9 pieno in pagella. Insalata e sformato perfetti per bontà ed equilibrio; ravioli di rara bontà; ombrina freschissima; dolce superlativo. Vini bianchi buonissimi del vicino Piemonte, ben abbinati in un contesto non facile come quello del carciofo. Servizio impeccabile. Una gradita conferma, in un ambiente veramente confortevole.

#### GENOVA 22 febbraio 2025

Ristorante "Antica Osteria della Collina by Illume" di Giuseppe De Fecondo, anche in cucina. ●Salita Giovanni Maria Cotella 47/R, Genova; ☎ cell. 334/3521529; anticaosteriadellacollina@gmail.com, zaap.bio/Antica.osteriadellacollina.byillume, www.facebook.com/anticaosteriadellacollinabyillume; www.instagram.com/antica.osteriadellacollina; coperti 24. ●Parccheggio privato del ristorante; ferie 1 settimana ad agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,6.

**Le vivande servite:** polpo e brance su crema di basilico; incontro di capesante e gamberi; spiedo di scampi New York 1937; babà al Rum.

**I vini in tavola:** Vigne Basse bianco Doc Colli di Luni (Terenzuola); Ormeasco di Pornassio Doc (Guglierame).

**Commenti:** Benvenuti all'Antica Osteria della Collina by Illume, dove l'arte di chef De Fecondo si rivela non solo nella preparazione dei piatti, ma nella creazione di un'opera per i sensi: un invito a gustare, assaporare e sperimentare. Dove i sapori del mare e della terra si incontrano nella tradizione genovese. Pranzo accademico di altissimo livello. Grazie al Simposiarca e Vice Delegato,



LIGURIA segue

Guglielmo Camera, una felice riscoperta: lo storico locale che incontra la cucina curatissima della nuova gestione. I piatti sono stati graditissimi dai commensali, carta dei vini ampia e curata. Pane, pasta e dolci rigorosamente di produzione propria.

### GENOVA-GOLFO PARADISO 19 febbraio 2025

Ristorante "Angelo" di Angelo, Guido e Alberto Olivari, in cucina Alberto Olivari. ●Via San Rocco 86, Recco (Genova); ☎0185/76719; albertoolivari@libero.it; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; ferie 15 giorni variabili a novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** focaccia col formaggio e panissa frita; ravioli di pesce con ragù di pescato; trancio di ombrina al forno con carciofi; morbido all'amaretto.

**I vini in tavola:** I Gerbidi Ortrugo 2023 Doc (Tenuta Borri Azienda Agricola di Andrea Pradelli); Pigato Riviera Ligure di Ponente 2023 Doc (Viticoltori Ingauni S.A.C.).

**Commenti:** La cucina ha dato ancora una volta la prova della sua alta qualità. Il locale ha mantenuto il suo stile peculiare: la valorizzazione della tradizione ligure e del territorio del Golfo Paradiso abbinata a una confezione raffinata dei piatti. Esempio sono la panissa frita in scaglie sottili e la focaccia con il formaggio dello spessore di un'ostia, delicata e croccante. Interessante il recupero rinascimentale dei ravioli di pesce e l'accostamento di carciofi delicatissimi all'ombrina. Ottimo l'abbinamento dei vini. Il ruolo storico del locale e della famiglia è stato illustrato dal Delegato Luca Parodi. Paolo Lingua, CT Liguria, ha messo in luce gli aspetti storici dei piatti.

### SAVONA 23 febbraio 2025

Ristorante "Nazionale" di gestione familiare, in cucina Carlo Bozzo. ●Corso Italia 37, Noli (Savona); ☎019/748887; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie da fine ottobre a Natale; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** occhiata al vapore e marinata in olio e limone di Noli con julienne, brandacujun del "Nazionale"; paccheri con peccatrice e carciofi di Albenga; zup-

pa di pesce con crostini; gelato di nespolino.

**I vini in tavola:** Pigato; Vermentino (entrambi Stefano Saguato); Moscato (Saracco).

**Commenti:** Il ristorante, già visitato lo scorso anno, ha confermato un'ottima valutazione del menu pensato per porre in risalto la freschezza straordinaria del pesce. La Delegata presenta il capace staff familiare costituito da Carlo, Romina e Linda ai quali dona il piatto dell'anno e la vetrofania con i meritissimi applausi conclusivi.



## LOMBARDIA

### BRESCIA-TERRE DEI FONTANILI 12 marzo 2025

Ristorante "Come una volta" di L'Arte in cucina Srl, in cucina Alberto Bittu. ●Via Castello 17, Rovato (Brescia); ☎030/5238801, cell. 333/5698053; info@comeunavoltarovato.it, www.comeunavoltarovato.it; coperti 50. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,7.

**Le vivande servite:** uovo morbido con crema di topinambur e croccante di parmigiano reggiano; risotto con battuta di scampo; salmerino con crema di carote; sbrisolona con gelato allo zafferano e pepe rosa.



**Commenti:** In questa riunione conviviale gli Accademici hanno sfidato le abitudini enologiche, abbinando ai piatti proposti dallo chef Alberto i cocktail preparati dal maestro barman Andrea Sabatelli, utilizzando i distillati selezionati da Marcello di "EVO & OdeV". Sfida vinta: ogni piatto si è perfettamente accompagnato con un "Gin Tonic", una variante a base di grappa del classico "whisky sour" e, infine, un "Blue magic" con Gin e amaro al Chinotto. Locale nuovo, di recente apertura, molto carino, nel centro storico del paese.

### CREMONA 26 febbraio 2025

Ristorante "Borgata" dei fratelli Massimo e Roberto Torresani. ●Via Bergamo 205, Cremona; ☎0372/560960, cell. 338/2563266; ristoranteborgata@hotmail.com; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì sera e martedì. ●Valutazione 7,8.

**Le vivande servite:** capesante gratinate, insalata di mare tiepida; risotto mantecato con gamberi e carciofi; filetto di ricciola al forno con frutti di mare; torta al cioccolato con zaibione al Moscato.

**I vini in tavola:** Alma assemblage 1 brut Franciacorta Docg (Bellavista); Satèn Franciacorta Docg (Bonzoni); Brut Trento Doc (Conti d'Arco); Nature Sicilia Bio (Milazzo).

**Commenti:** Il ristorante, con esperienza ultratrentennale, è rinomato e specializzato nella preparazione di piatti di pesce. Il locale è accogliente, con sale essenziali nell'arredamento, un po' "all'antica". Il servizio è attento e disponibile. I piatti cucinati in modo semplice e accurato, con l'utilizzo di materie prime di ottima

qualità. Alla riunione conviviale erano presenti Michele Ferrari, enologo cremonese, e Carlo Vittori, grande esperto di vini e cantine: hanno presentato una selezione di vini spumanti Chardonnay italiani metodo classico, dal Trentino alla Sicilia.

### MILANO DUOMO 27 febbraio 2025

Ristorante "Valtellina Osteria con giardino" di Taverna 34 srl, in cucina Carlotta Traiani e Manuel Nataloni. ●Via Taverna 34, Milano; ☎02/51827955; osteriavaltellina@gmail.com, www.osteriavaltellina.it, Facebook: Osteria Valtellina; Instagram: osteria\_valtellina; coperti 80 in due sale+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana centrale in agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8.

**Le vivande servite:** sciat e crocchette di taroz, assaggio di bresaola tradizionale e di slinzezza con burro montato e con giardiniera del "Valtellina"; pizzoccheri fatti in casa; tziguner e polenta taragna con grano saraceno del Mulino Filippini; gelato mantecato al Braulio.

**I vini in tavola:** Prosecco Superiore Docg extra brut millesimato 2023 (Montelvini); Garof Valtellina Superiore Grumello Docg 2021 (Mamete Prevostini).

**Commenti:** Non si tratta di una nuova apertura perché l'"Osteria Valtellina" è a Milano da 45 anni ma, dopo un periodo di chiusura, grazie a un gruppo di giovani ristoratori, ha ripreso l'attività per rendere omaggio, partendo da una scelta accurata delle materie prime, alle ricette della tradizione con qualche slancio innovativo. Uno spazio rustico, ma molto accogliente, che nei mesi estivi può essere vissuto anche all'esterno grazie al bel giardino. I Simposiarchi F. Brunelli e M. Tanteri hanno creato, con gli chef, un menu che ha consentito di assaporare e apprezzare i piatti più iconici della cucina valtellinese, dove il burro e i formaggi la fanno da padroni e molti piatti sono a base di grano saraceno.

### MILANO NAVIGLI 12 febbraio 2025

Ristorante "El Mora" di Ristorante El Mora, in cucina Simone Mambretti. ●Via Gian Giacomo Mora 16, Milano; ☎02/80897319, cell. 331/2303841; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie

2 settimane centrali di agosto e 31 dicembre - 7 gennaio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** crostino di crema gorgonzola allo Champagne, mortadella toscana tartufata su polenta fritta; rigatoni al ragù di brasato; ossobuco di vitello con polenta; crumble di mela con gelato alla crema.

**I vini in tavola:** Brut millesimato metodo classico Chardonnay Domm 2021 (Nettare dei Santi, San Colombano); Nero Oltrepò Pavese 2023 (Cà del Gè Enzo Padroggi); Barbera Uva rara Croatina riserva 2021 "Vigna Roverone" (Nettare dei Santi); Passito 2023 (Verdea).

**Commenti:** Sotto la guida dello chef, le Simposiarche Isabella Lechi e Rosanna Corazza hanno proposto un'esperienza culinaria vicina alla tradizione milanese. La serata si è avvalsa di una breve *lectio* della scrittrice di romanzi storici Patrizia van der Noot, che ha offerto un approfondimento sull'evoluzione della cucina italiana e francese nei secoli, e della presenza di un ospite d'onore, Dino Betti van der Noot, Delegato di Milano, che ha raccontato delle tradizioni gastronomiche locali. Interessanti gli antipasti, con l'accostamento di sapori insoliti. In linea con il punto di forza del ristorante, specializzato nella cucina di carne, la pasta con brasato e l'ossobuco.

### **SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO** 27 febbraio 2025

Ristorante "Trattoria Gli Scalini" di Marco e Mattia Baiocchi, in cucina Marco Baiocchi. ●Via Ghetto 2, San Matteo delle Chiaviche, Viadana (Mantova); ☎0375/060857; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,9.

**Le vivande servite:** luccio in salsa con polenta, salumi misti con giardiniera; agnoli in brodo; agnolotti di spalla cotta; *psina* con polenta e spalla cotta con polenta abbrustolita; salame dolce al cioccolato.

**I vini in tavola:** Brut metodo classico Trento Doc (Corvée); Costa Mulino 2022 Montepulciano d'Abruzzo Doc (Frentana); Gutturino frizzante Colli Piacentini Doc.

**Commenti:** La "Trattoria Gli Scalini" è un locale storico di San Matteo del-



le Chiaviche, una località di terra e di acqua, posta come è tra i fiumi Po e Oglio e attraversata dalla rete di canali della bonifica che vi confluiscono. Da poco tempo il giovanissimo cuoco Marco Baiocchi ne ha assunto la gestione con una proposta alla carta nella quale sono protagonisti i piatti della tradizione del locale. Perciò il classico luccio in salsa e la selezione di salumi accompagnati dalla giardiniera sono stati gli antipasti cui sono seguiti gli agnoli in brodo della tradizione e gli agnolotti di spalla cotta. Come secondo, da ricordare l'immancabile *psina* fritta con la polenta abbrustolita.

### **VARESE** 20 febbraio 2025

Ristorante "Valmonte" della famiglia Francesca ed Enrico Meloni, in cucina Anna Fontanella. ●Via Vetta d'Italia 140, Varese; ☎cell. 347/3531620; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 7,7.

**Le vivande servite:** verdure fritte in pastella, ricottina con noci e miele, zucca affettata con balsamico, insalata russa; risotto ai mirtili con fonduta al grana padano; brasato con polenta; gelato con salsa calda ai lamponi.

**I vini in tavola:** Riesling (Bosco Longhino).

**Commenti:** Buono il risotto, ottimo se non fossero scappati due minuti di cottura; brasato preparato con cappello del prete, cotto a lungo a bassa temperatura in un forno con base in pietra, tenerissimo col suo sugo che esaltava ulteriormente la qualità della fassona. Anche la polenta merita un cenno perché proveniente da una fattoria vicina che macina il mais coltivato in proprio, una pratica ormai rara. Non previ-

sto l'arrivo di un assaggio di trippa più che discreta. Il gelato ha chiuso in bellezza una cena che ha dato ai partecipanti un'esperienza gastronomica autentica.



### **TRENTINO - ALTO ADIGE**

#### **BOLZANO** 20 febbraio 2025

Ristorante "Castel Flavon" di Castel Srl. ●Via Castel Flavon 48, Bolzano; ☎0471/402130; info@haselburg.it, www.haselburg.it; coperti 200. ●Parcheggio scomodo; ferie metà gennaio-metà febbraio; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** lenticchie con nocciola e alloro; tortelli ripieni di salmerino con carciofi e bottarga; copertina di vitello con nocciole, crema di pane e cime di rapa; millefoglie con mandorla e mandarino.

**I vini in tavola:** Brut rosé (Kettmeir); Eisacktaler Sylvaner Doc 2021 (Pacherhof); Pinot nero Mazzon Doc 2019 (Gottardi).

**Commenti:** Il ristorante è situato in un castello medievale, sale bellissime con affreschi antichi. L'ambiente è molto curato e così il servizio in tavola. Veramente ottimi il pane e la focaccia con polvere di pomodoro, fatti in casa. Si incomincia con le lenticchie beluga, con nocciole, alloro e profumo di limone, molto apprezzate e forse il piatto migliore, anche se, purtroppo, sono arrivate

un po' fredde. Particolare l'abbinamento nei tortelli tra il salmerino e il carciofo, anche se la bottarga non si sentiva e la pasta era un po' troppo grossa. Davvero ottima la crema di carciofi che invitava a fare "scarpetta". Molto ben cotta la morbida copertina di vitello. Insolito ma gradevole il millefoglie fatto con il pane del contadino.

### **BRESSANONE** 20 febbraio 2025

Ristorante "Winkelkeller" di Astrid e Martin Pichler, in cucina Markus Kostner. ●Via Conti Küngl 8, Dobbiaco (Bressanone); ☎0474 836668; www.winkelkeller.it, www.facebook.com/RestaurantWinkelkeller, www.instagram.com/restaurantwinkelkeller; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,4.

**Le vivande servite:** tartare di manzo altoatesino, crema di rapa rossa e zucca con caprino del caseificio Capriz; gulasch di manzo con polenta e crauti blu; mela cotta al forno con gelato di mascarpone.

**I vini in tavola:** Isaras brut (Cantina Valle Isarco); Gewürztraminer Conte Kuenburg 2023 (Castel Sallegg); Blauburgunder 2022 (Marith Kornell).

**Commenti:** Un locale storico, condotto da una giovane coppia locale, che si rivela molto promettente. Aspetti positivi: *mise en place* fantasiosa e molto curata, servizio attento, prezzi corretti, ambiente affascinante. Aspetti da migliorare: la tartare era gradevolissima ma la quantità della porzione misera; il menu nel suo insieme abbastanza convenzionale. I piatti si sono rivelati mediamente buoni senza picchi né cadute. La serata è stata particolarmente riuscita grazie anche alla sala riservata agli Accademici, seduti intorno a un unico, enorme tavolo, e alla perfetta organizzazione del Simposiarca Barbierato. Viste le premesse, la Delegazione si riserva una nuova futura visita a un locale che ha buone prospettive di crescita.

### **MERANO** 18 febbraio 2025

Ristorante "Trautmannsdorf" di Albert Gross, in cucina Fede Agazzini. ●Via San Valentino 17, Merano (Bolzano); ☎0473/232818; www.trauti.it; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio co-



TRENTINO - ALTO ADIGE segue

modo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** carpaccio di vitello, uovo *poché*, carciofi e tartufo nero; risotto agli spinaci con caprino e capperi; filetto di black Angus con crosta di tartufo nero accompagnato da un tris di carote, pure di patate e salsa al Whisky; tartelletta di pasta frolla, ganache al gianduia, arancia e gelato alle castagne fatto in casa.

**I vini in tavola:** Cuvée Terlaner 2023 (Cantina di Terlano); Cabernet Sauvignon Riserva Campaner 2021 (Cantina di Caldaro).

**Commenti:** Il locale appare molto accogliente, arredato con cura e ben gestito, anche se gli spazi per i numerosi Accademici e i loro ospiti erano un po' sacrificati. Serata con protagonista il tartufo, forse messo in secondo piano nei piatti proposti, ma che nel loro insieme sono stati tutti graditi. Un plauso al filetto di manzo, che ha riscosso particolare apprezzamento. Di buon livello i vini, sempre magistralmente presentati dall'Accademico Aldo Clementi. Servizio premuroso. Al termine della serata, lo chef ha presentato il suo saluto e spiegato la sua filosofia di lavoro, ricevendo il giusto applauso.

### TRENTO

20 febbraio 2025

Ristorante "Da Pino" della famiglia Moresco. ●Via G. Postal 39, San Michele all'Adige (Trento); ☎0461/650435; info@ristorantedapino.it, www.ristorantedapino.it, Facebook, Instagram; coperti 270 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,2.

**Le vivande servite:** tagliere di salumi e formaggi misti con *tortel* di patate; risotto selezione Carnaroli mantecato al Teroldego Rotaliano; carpione del Garda con verdure al vapore; sfera di cioccolato fondente con cremoso di cioccolato bianco con colata di lamponi Sant'Orsola.

**I vini in tavola:** Om de Fer Blanc de Blancs (Donati); Teroldego Rosato (Endrizz); Traminer Riserva (Cantina Mezzacorona); Merlino (Pojer e Sandri).

**Commenti:** La Delegazione, dopo qualche anno, è tornata con piacere a fare visita al ristorante "Da Pino", gestito da più di 30 anni dalla famiglia Moresco. Augusta Gualtieri de

Cles, per la prima volta in veste di Simposiarca, con la collaborazione del Delegato Stefano Hauser, ha organizzato un'ottima riunione conviviale apprezzata da tutti gli Accademici. Il piatto più curioso della serata è stato il carpione del Garda, specie in via di estinzione, che è stata negli ultimi anni ripopolata nella zona del basso lago. Il piatto maggiormente apprezzato è stato il dolce, una sfera di cioccolato fondente contenente un cremoso di cioccolato bianco con colata di lamponi calda.



### VENETO

#### CORTINA D'AMPEZZO

13 febbraio 2025

Ristorante "Baita Piè Tofana" di Michel Oberhammer, in cucina Federico Rovacchi. ●Rumerlo, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436/4258; www.baitapie.tofana.it; coperti 35+35 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 10 aprile - 1° luglio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8.

**Le vivande servite:** pane e burro, ostrica alla brace, consommé, salmerino alpino con salsa al curry rosso ed erbe piccanti; risotto con estrazione di mela cotogna, pancia di maiale stagionata tre anni e salsa gorgonzola; guancia di manzo fondente con salsa diavola e pure di patate ratte; *babka* al cioccolato; piccola pasticceria.

**I vini in tavola:** Metodo classico millesimato 2018 (Alfredo Barallo); Pinot Grigio (Girilan); Frappato Sicilia 2021 (Feudi del Pisciotto).

**Commenti:** La riunione conviviale ha avuto come tema "Afrodite in cucina", data la vicinanza con la festa di San Valentino. Grande entusiasmo hanno suscitato i gustosi e sorprendenti aperitivi di benvenuto; interessante l'ostrica alla brace, molto graditi il salmerino alpino, la guancia di manzo e la piccola pasticceria; qualche perplessità hanno suscitato invece il consommé, il risotto e la *babka* al cioccolato. Come sempre ottimo il servizio; buono l'abbina-



mento con i vini, svelati al momento del servizio a tavola, e il rapporto qualità-prezzo.

#### PADOVA

13 febbraio 2025

Ristorante "Bosco Mardigliana" di Antonio Coltro, in cucina Nicola Boggio. ●Via Tevere 24, Mestrino (Padova); ☎049/5082423; info@boscomardigliana.it; coperti 110. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,2.

**Le vivande servite:** prosciutto crudo 'Il Mastio', lardo di Colonnata su crostini di pane e gorgonzola, tommini piemontesi con polenta frita, asiago con composta di pere cotte e cannella; panciotti ripieni di stracotto di manzo con ricotta affumicata; filetto di manzo su crema di gorgonzola, lardo di Colonnata, scaglie di parmigiano reggiano e mandorle al miele; sfoglia con crema chantilly, fragole e scaglie di cioccolato.

**I vini in tavola:** Cabernet Tre Venezie Igt (Corte delle Rose); Glera Cuvée extra dry (Borgo Molino).

**Commenti:** Simposiarchi Riccardo Manconi e Alessandro Poletti. Nel corso della serata, la Vice Delegata Samantha Tabacchi ha brevemente illustrato la vita del santo protettore degli innamorati. Quanto alle pietanze proposte: buoni (e abbondanti) i panciotti ripieni che hanno preparato lo stomaco a ricevere l'ottimo filetto di manzo su crema di gorgonzola con contorno di verdura cotta. Qualche riserva sulla sfoglia con crema servita come dessert e sui vini proposti in abbinamento. Il servizio, dapprima per l'aperitivo, poi in tavola, è stato di qualità e, dalle considerazioni finali degli Accademici, l'evento è risultato particolarmente gradito.

#### TREVISO-ALTA MARCA

13 febbraio 2025

Ristorante "Brunello" di Andrea Brunello, in cucina Franca Cazzaro e Andrea Brunello. ●Via Scandolara 35, Zeranbranco (Treviso); ☎0422/345106; andreabrunello1977@gmail.com; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,9.

**Le vivande servite:** crostini con salsa peverada, radicchio tardivo pastellato, frittatina saporita; risotto al radicchio tardivo e fonduta di morlacco; pollo rusante in *tecia* con patate; erbette cotte; tortino di mele con gelato vaniglia; *fritoe* veneziane.

**I vini in tavola:** Prosecco Sur Lie Magnum 2021 (Colli Impervi); Merlot 2022 Doc (Ballan); Moscato Fior d'Arancio Docg (Il Filò delle Vigne).

**Commenti:** Un menu di tutto rispetto e in linea con i piatti tradizionali è stato predisposto dal titolare di concerto con il Siniscalco Consultore Dino Biasotto. All'accoglienza, i *cicchetti* di ottima realizzazione. Il risotto è apparso a tutti ben realizzato sia per la cottura, sia per il sapore. Purtroppo, il servizio è stato carente per i tempi lunghi tra le varie portate. Il pollo in umido mancava del condimento necessario per rendere le carni morbide e saporite. Il dolce, molto ben presentato e gradevole, è stato giustamente apprezzato. La consegna della vetrofania ha voluto rendere atto alla cuoca Franca delle sue indubbie capacità in cucina.

#### VICENZA

26 febbraio 2025

Ristorante "Molin Vecio" della famiglia Boschetto, in cucina Amedeo Sandri. ●Via Giaroni 116, Caldogno (Vicenza); ☎0444/585168, cell. 349/7303807; in-

fo@molinvecio.it, www.molinvecio.it; coperti 45+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie prima settimana gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** sossoli, bocconcini di salame su polenta, fritto di salvia e fiore d'inverno, pancia di maiale croccante e rampussoli; zuppa di cipolle gratinate con crostine di pane e dadolata di tastasale croccante; suprema di faraona alla salvia con radicchio di Treviso grigliato; costine al forno e germogli con il lardo; crostoli, lattughe, frittelle, rufioli, castagnole, zeppe, sfogliate di Carnevale.

**I vini in tavola:** Athesis rosé metodo classico (Kettmeir); Vespaiolo Doc Breganze 2024 (Maculan); Les Valentines 2021 Saint-Émilion Grand Cru (Château Rol Valentin); Torcolato Breganze Doc 2019 (Firmino Miotti).

**Commenti:** Bellissima serata. Tema conduttore: "Il Carnevale" che ha dato spunto a un vivace dibattito accademico sull'etimologia del termine "Carnevale", inteso come *carne(m) levare*, nell'accezione cristiano-medievale, riferito agli ultimi banchetti prima dell'astinenza quaresimale, o come *carrus navalis*, nell'accezione pagana per significare un carro allegorico o *carmen levare*, inteso come l'intonarsi di un inno nell'attesa della primavera. Gli Accademici hanno apprezzato l'ottima cena e la divertente atmosfera. Molto graditi anche i numerosi dolci preparati nelle case degli Accademici a rappresentare un augurio di ricchezza e prosperità in amicizia.



## FRIULI - VENEZIA GIULIA

### UDINE

14 marzo 2025

Ristorante "Zago" di Luigi Zago, anche in cucina. ●Via San Giuseppe 51, Tricesimo (Udine); ☎0432/1573985; luigi@luigizago.it, www.ristorantezago.it, www.facebook.com/zagowinebarconcucina; coperti 100. ●Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiu-

sura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,7.

**Le vivande servite:** fritto della riviera friulana con gamberi, sardoni, ribaltavapori, crostini di focaccia con corbello, sarde in saor, aringa e acciughe, tempura di verdure con salvia, broccoli asparagi e radicchio, caramelle di baccalà con broccolo e crema di topinambur; zuppa di pesce alla gradese (scorfano, rombo, angelo e crostacei); seppie in umido con polenta gialla tenera; spuma delicata di yogurt bianco con freschezza al mandarino.

**I vini in tavola:** Ribolla Gialla spumantizzata Fenis (Livon); Pinot Bianco Il Chiaro 2022 (Galliusi); Pinot Nero 2023 (San Michele Appiano).

**Commenti:** Riunione conviviale della Quaresima, preceduta dalla visita guidata al Museo della Civiltà del Vino per celebrare il mese della Cultura. Il locale, situato alle porte di Udine, in una location molto suggestiva, eccelle nella preparazione del pesce. Gli Accademici hanno apprezzato e lodato i piatti serviti, tra i quali ha primeggiato la zuppa di pesce alla gradese, preparata con cottura lenta e seguendo la tradizione. Molto apprezzate anche le altre pietanze: i fritti di benvenuto, un'originale caramella di baccalà e le seppie in umido. Delizioso e rinfrescante il dolce. Servizio impeccabile e abbinamento con i vini appropriato. Serata molto ben riuscita.



## EMILIA ROMAGNA

### BOLOGNA

12 marzo 2025

Ristorante "Rodrigo" di Ristorante Rodrigo Srl. ●Via della Zecca 2h, Bologna; ☎051/235536; info@ristoranetrodrigo.com, www.ristoranetrodrigobologna.it, www.facebook.com/ristoranetrodrigobologna; www.instagram.com/rodrigo\_ristorante; coperti 90. ●Parcheggio scomodo; ferie 2 settimane centrali di agosto; giorno di chiusura domenica e martedì a pranzo. ●Valutazione 7,5.



**Le vivande servite:** insalatina di carciofi e grana; tagliatelle alla bolognese; cotoletta alla bolognese con patate; gelato di crema con frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Pignoletto frizzante Doc (Cantina Lodi Cavazza); Sangiovese Superiore Dop Borgo Alto (I Nobili della Massetta).

**Commenti:** Il ritorno da "Rodrigo" si è svolto sotto l'egida della tradizione, festeggiando il passato e il nuovo volto del locale che Roberto Capua ha riportato ai fasti di un tempo, arricchendo il menu di pesce e utilizzando l'eccellenza del pescato proveniente ogni giorno dalle coste adriatiche. Le Simposiarche Fabiola Alparone e Claudia Nardi hanno ricordato la ricca storia del ristorante e raccontato aneddoti sui suoi celebri clienti. Durante la serata si è dato il benvenuto a Fabiola Alparone che, nonostante sia divenuta Accademica solo da gennaio, aveva già esperienza di molti convivi e ha dato un contributo fondamentale all'organizzazione della serata.

### BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO

13 marzo 2025

Ristorante "Casa Agricola" di Casa Agricola ditta individuale, in cucina *Ciro Tibello*. ●Via Cadriano 32, Bologna; ☎cell. 393/6817650, 329/5506420; 7marcodelgiudice1@gmail.com, www.casaagricolabologna.it; coperti 75+250 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì sera. ●Valutazione 7,1.

**Le vivande servite:** fiore di zucca con mozzarella e alici, polenta frita, squacquerone e friggione; passatello asciutto con radicchio e salsiccia; tegamaccio di stracotto di manzo con verdure alla contadina; cicoria

e spinaci saltati in padella; crème caramel.

**I vini in tavola:** Pignoletto Dop frizzante (Poggiolo); Sangiovese Igt del Rubicone (Cantina Ca' Rossa).

**Commenti:** Il locale di recentissima apertura, ex convivio dei frati di S. Nicola, ristrutturato, nel verde della campagna bolognese, ha ospitato la cena conviviale della Cultura dal titolo "Nutrizione e genere: mito o realtà". Il tema è stato svolto brillantemente dall'Accademica Silvana Hrelia, professore ordinario di biochimica presso l'Università di Bologna. Dopo il saluto del Delegato Mauro Taddia e la presentazione dei piatti da parte della Simposiarca Paola Guarnieri, ha avuto inizio la riunione conviviale alla quale hanno partecipato numerosi Accademici. Al termine, è stato consegnato, al responsabile del locale, il guidoncino dell'Accademia.

### CASTEL DEL RIO- FIRENZUOLA 20 marzo 2025

Ristorante "Agriturismo Il Brenzone" di Agriturismo Il Brenzone, in cucina *signora Cristina*. ●Via Coniale Cerrata 1658, Firenzuola (Firenze); ☎cell. 333/8937354; coperti 40+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie fine gennaio; giorno di chiusura dal lunedì al giovedì; aperto solo per gruppi di minimo 10 persone. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** piccole *ficattole* con salumi e formaggio; tortelli di patate cacio e pepe; tagliatelle all'uovo con ragù alla toscana; *rosticciana* di suino al forno; patate e melanzane fritte; panna cotta ai frutti di bosco; torta di ricotta e cioccolato.

**I vini in tavola:** Rosso e bianco della casa.



EMILIA ROMAGNA segue



**Commenti:** La riunione conviviale ha visto una numerosa e sentita partecipazione degli Accademici che hanno dimostrato di aver particolarmente gradito la cucina casalinga della signora Cristina, la quale, coadiuvata dalla madre e dal marito, è riuscita a trasmettere a tutti quella sensazione di genuinità che si provava sulle tavole contadine dell'Appennino tosco-romagnolo diversi anni fa. Le piccole *ficattole*, la *rosticciana* e i dolci fatti in casa sono stati in assoluto i piatti più apprezzati della serata.

### FAENZA

28 febbraio 2025

Ristorante "Taverna dei Rioni" di La Taverna dei Rioni di Eliana Sangiorgi, anche in cucina. ●Via Largo Ghetti 9/11, Tredozio (Forlì-Cesena); ☎0546/943932; [latavernadeirioni@gmail.it](mailto:latavernadeirioni@gmail.it); Instagram e Facebook @latavernadeirioni; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie fine settembre-inizio ottobre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** tagliere romagnolo con assaggio di bartolaccio; orecchioni burro e salvia; cappelletti in fonduta di parmigiano; tagliatelle al ragù; coniglio alla Savini con erbette ripassate; cotechino profumato allo zenzero con purè di patate e zucca; dolcetti della casa; bicchierino di zabaione.

**I vini in tavola:** Prosecco millesimato Blanc de Blancs (Stefano Bottega); Bianco VIP Ravenna Famoso Igt (La Sabbiona); Rosso Syrah 2021 Igt (Tenuta Cali).

**Commenti:** La "Taverna" ha aperto le porte solo per la Delegazione

che è stata accolta con emozione per aver portato un segnale di vicinanza e solidarietà in una Tredozio duramente colpita, non solo da alluvione e frane, ma soprattutto da un recente terremoto. La qualità dei piatti e l'attenzione dell'oste Marcello hanno favorevolmente colpito gli Accademici. Grande plauso quindi alla Simposiarca Morena Graziani. In un'atmosfera familiare, il "veterano" Alessandro Cantagalli ha rievocato le origini della Delegazione, fondata su sua iniziativa proprio 30 anni fa, e ha sorpreso tutti con il dono generosissimo di cimeli accademici storici e unici.

### FERRARA

27 febbraio 2025

Ristorante "Casa Rizzieri" della famiglia Rizzieri. ●Via della Crispa 107, Focomorto (Ferrara); ☎cell. 348/5497777; coperti 25. ●Parcheggio comodo; ferie 5-12 gennaio; giorno di chiusura lunedì, martedì. A pranzo mercoledì-sabato. ●Valutazione 7,1.

**Le vivande servite:** prosciutto crudo 24 mesi, pancetta, guanciale e salame stagionati con focaccia di produzione propria; risotto alla brace con fegatini e dorelli di pollo e tartufo; *asado* di piemontese con cavolo nero in brace, golis con crema di gorgonzola e pere scottate nel Cognac; torta cioccolatino con gel all'arancia.

**I vini in tavola:** Leclisse Lambrusco di Sorbara Doc (Paltrinieri); Collanima Igt 2023 (Fondo San Giuseppe); Pacenzia Zibibbo Terre Siciliane Igp (Tenute Orestyadi).

**Commenti:** La filosofia che guida l'attività, la produzione e l'offerta

proposta può essere riassunta nel "sottotitolo" accanto al nome: "cucina di filiera". Benessere animale, alimentazione e ritmi naturali di crescita, rispetto e sostenibilità per la terra sono le regole alla base dell'impostazione data alla produzione. Il Delegato Luca Padovani ha introdotto la serata, richiamando i temi prioritari di ispirazione del locale. I Simposiarchi Antonio Bragaglia e Paolo Rollo hanno esposto il ricco menu, naturalmente a base di carne, con uno sguardo alla tradizione locale. L'attenta scelta dei vini ha esaltato le forti connotazioni organolettiche dei piatti, che hanno suscitato un interessante dibattito.

### FORLÌ

20 febbraio 2025

Ristorante "Petito" di Raffico Srl, in cucina Ettore Monti. ●Viale Filippo Corridoni 14, Forlì (Forlì-Cesena); ☎0543/35784; [www.trattoriapetito.it](http://www.trattoriapetito.it); coperti 45+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,8.

**Le vivande servite:** uovo croccante, fonduta di burrata, spinaci e porcini; risotto al timo con gorgonzola, pere e noci; agnolotto di patate con scalogno, rucola, guanciale e pecorino; faraona con crema di topinambur, verza e lamponi; semifreddo al pistacchio.

**I vini in tavola:** Albana secco 2022 (Celli); Sangiovese La Farfalla 2022 (Valpiani).

**Commenti:** Il ritorno alla trattoria non ha deluso, sia per l'immutato stile sobrio ed efficiente, sia per la cucina non eccessivamente elaborata, nel rispetto delle tradizioni e ben eseguita. Riguardo alle pietanze servite chi l'ha fatta da padrone sono stati indubbiamente l'uovo croccante e la faraona, tallonati dal semifreddo al pistacchio. Di diverso avviso, ossia con voti più bassi, i primi, così come i vini. La serata ha visto poi coinvolti gli Accademici in un simpatico dibattito sul tema: "Ristoranti, trattorie, osterie: quali le differenze?".

### LUGO DI ROMAGNA

28 febbraio 2025

Ristorante "Bocon Divino" di Frei srls. ●Via Macallo 38, Bagnacavallo (Ravenna); ☎0545/63036, cell. 329/5445684; [info@bocondivino.net](mailto:info@bocondivino.net),

[www.bocondivino.net](http://www.bocondivino.net); coperti 200+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** affettati misti, squacquerone, piadina e pizza fritta; cappelletto al ragù; grigliata mista di carne con verdure e patate al forno; dolci di Carnevale.

**I vini in tavola:** selezione del ristorante.

**Commenti:** La Delegazione si è riunita in questo locale dall'atmosfera familiare per celebrare la riunione conviviale di Carnevale, festa che ben si sposa con i piatti locali, con i dolci della tradizione e la musica per chiudere in allegria la serata. Nell'antipasto, molto gradito lo squacquerone e i fichi; miglior piatto il cappelletto al ragù; sempre apprezzate le classiche sfrappole. In conclusione, doveroso l'apprezzamento di tutti gli Accademici per l'accoglienza, la cura nel servizio e gli ottimi ingredienti.

### PIACENZA

20 febbraio 2025

"Osteria del Trentino da Marco" di Marco Piazza. ●Via del Castello 71, Piacenza; ☎0523/324260; coperti 50+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** scagliette di formaggio, salumi misti stagionati, giardiniera sott'olio e strudel di verdure con fonduta di formaggio; risotto qualità San Massimo alla zucca, con caprino fresco e piccola aggiunta di 'nduja; guancialino brasato con purè di patate; crumble ai frutti di bosco con gelato al fiordilatte.

**I vini in tavola:** Spumante Prestige di Metodo Classico Piacentino (Poggio Azzali); Barbera d'Asti Tasmorcan; Barbera d'Asti Mongovone Moscato d'Asti; Sourgal (tutti Elio Perrone).

**Commenti:** L'"Osteria del Trentino" ha definitivamente consolidato la propria posizione di primo piano nel panorama della ristorazione cittadina di Piacenza, coniugando la scrupolosa cura delle tradizioni gastronomiche locali con una sapiente - e prudente - attenzione per l'innovazione, non disdegnando di arricchire il proprio menu con suggestioni provenienti da altre regioni italiane. Il giudizio complessivo della Delegazione si conferma positivo.

## RAVENNA

27 febbraio 2025

"Valentino Ristorante & American Bar" di Maurizio Bucci, Piero Cattani e Rossana Costantino, in cucina Luca Magnani. ●Via IX Febbraio 1, Ravenna; ☎cell. 338/9333071; info@valentinoravenna.com, www.valentinoravenna.com, www.facebook.com/valentino-americanbar; coperti 80. ●Parcheeggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** vitello *dressing* al Porto, porcini cardoncelli e pioppini sui carboni; risotto al mandarino, pepe rosa, cardamomo e quaglia; filetto di manzo alla Wellington; crema al mirtillo, gelato alla vaniglia e lamponi.

**I vini in tavola:** Valdobbiadene Prosecco Superiore Doccg millesimato brut; Chablis 2023 (Domaine des Malandes); Pinot Grigio 2021 (Villa Chiopris); Il Colombarone Sangiovese Bertinoro Doc 2022 (Tenuta La Viola).

**Commenti:** Il Simposiarca, il Delegato Davide Rossi, ha riunito la Delegazione al "Valentino", location in centro a Ravenna, a pochi passi dal Palazzo Rasponi dalle Teste, ambiente unico per stile e per atmosfera sofisticata. Una cornice perfetta per la serata, impreziosita da grandi mosaici alle pareti. Lo chef Luca Magnani ha preparato la riunione conviviale garantendo qualità nella selezione delle materie prime, professionalità e attenzione ai piatti. Apprezzatissimi il vitello *dressing* e il risotto al mandarino; molto graditi il filetto di manzo e il dessert. Il locale ha avuto l'apprezzamento della totalità degli Accademici e degli ospiti per servizio, qualità dei piatti proposti e atmosfera.

## RIMINI

19 febbraio 2025

Ristorante "Osteria Madamadorè" di Danilo Pavani. ●Via Marecchia 49, Novafeltria (Rimini); ☎0541/926369, cell. 339/7691072; info@osteria-madamadore.com, www.osteria-madamadore.com; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** formaggio di fossa e salame della Valmarecchia, vellutata di funghi, carpaccio con tartufo nero pregiato, soufflé di porcini, polentina con porcini e salsic-

cia; assaggio di polenta con fonduta; tagliatelle Madamadorè; tagliata di manzo; galletto alla cacciatora; patate, erbette e gratinati; torta Madama.

**I vini in tavola:** Villa Otto Lune Sangiovese Superiore 2022 (Mamoso).

**Commenti:** Gli Accademici sono stati accolti dall'esuberanza del proprietario e gestore Danilo Pavani che, dopo l'aperitivo, li ha condotti nella degustazione di piatti della tradizione realizzati con maestria e semplicità. La genuinità dei sapori, l'atmosfera casalinga e un tavolo imperiale apparecchiato con cura in una sala riservata hanno reso la serata molto piacevole e consentito la conversazione e l'interazione tra i convitati. Apprezzati gli antipasti, in particolare il carpaccio, la vellutata e il soufflé; buone le tagliatelle, che hanno reso noto il ristorante e la tagliata di manzo realizzata con carni locali. Da sottolineare la qualità della materia prima. Ottimo il servizio.



## TOSCANA

### AREZZO

20 febbraio 2025

Ristorante "Guido Monaco" dei fratelli Massimo e Roberto Lodovichi. ●Via Guido Monaco 25, Arezzo; ☎0575/912589; info@ristoranteguido-

domonaco.it; coperti 35. ●Parcheeggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7.

**Le vivande servite:** fritturine di verdure, sei varianti di *finger food*; stracciatella in brodo di pollo con noce moscata e tartufo nero; tortelli di ricotta e cedro con filetti di pomodoro piccadilly e burrata; stracotto di guancia con purè di patata all'arancia; millefoglie e piccola pasticceria.

**I vini in tavola:** Vermentino di Maremma (Terenzi); Rosso Achelo (La Braccasca); Moscato d'Asti (Moncucco).

**Commenti:** Il ristorante si trova nel centro di Arezzo, in un ambiente moderno ed elegante. Nasce dall'esperienza dei fratelli Massimo e Roberto Lodovichi, esperti nell'organizzare eventi di catering in tutto il territorio nazionale. Il menu è stato apprezzato: buona la stracciatella, ottimi i tortelli e buono lo stufato, anche se quest'ultimo ad alcuni non è stato servito a temperatura giusta. Bella l'atmosfera. Nell'insieme la serata è stata molto piacevole, arricchita nel finale dalla musica del pianoforte del locale, suonato da un amico, ospite alla riunione conviviale.

### COSTA DEGLI ETRUSCHI

28 febbraio 2025

Ristorante "Il Pasta" di Ristorante Il Pasta di Alessio Antonelli, in cucina Marco Cera. ●Corso Giacomo Matteotti 2, Cecina (Livorno); ☎0586/620177, cell. 388/1047160; ale\_aibes@yahoo.it, ilpastacecina.it; coperti 55. ●Parcheeggio comodo; ferie 1 settimana a settembre, prima settimana di

gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,9.

**Le vivande servite:** flan di spinaci con fonduta di parmigiano reggiano 24 mesi; paccheri alla gricia con carciofi, guancia e pecorino romano; brasato di guancia di manzo con cipolline borettane e broccoli; morbido al cioccolato fondente con riduzione ai frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Toscana rosato Iudith 2024; Toscana rosso Sottovento 2019 (entrambi Casa Ulivino); Igt Toscana N'Etrusco; Val di Cornia Ansonica pasito Magistro Doc (entrambi Rigoli).

**Commenti:** L'idea di Alessio Antonelli è quella di privilegiare la cucina stagionale e la qualità della materia prima. L'esecuzione dei piatti è nel rispetto della cucina tradizionale, con le giuste escursioni fuori regione. L'attenzione è concentrata principalmente sui primi piatti, dove la pasta è la protagonista assoluta della cucina de "Il Pasta", declinata fra diverse preparazioni, formati e cereali utilizzati. Straordinaria la morbidezza delle carni e golosissimo il dessert, grazie all'ottimo cioccolato fondente. Scelta dei vini rigorosamente locali. Ambiente accogliente, semplice ma caldo, con grande impiego di legno e materiali naturali. Servizio accurato e puntuale.

### GARFAGNANA-SALTI DI SERCHIO

28 febbraio 2025

Ristorante "Antica Locanda Aquila d'Oro" di SARM di Annarita Salotti sus, in cucina Marilena Salotti. ●Via Vicolo al Serchio 6, Castelnuovo di Garfagnana (Lucca); ☎0583/62564, cell. 338/1012345; info@locandaaquiladoro.it, www.locandaaquiladoro.it; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie 15 giorni a settembre-ottobre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,6.

**Le vivande servite:** specialità calde e salumi garfagnini; minestrone di farro della Garfagnana; maccheroni con pasta fatta in casa al ragù di carne; coniglio ripieno con patate arrosto, sfornato e verdure; arista arrosto; torta di mele con gelato.

**I vini in tavola:** Prosecco; Bianco di Lunas; Rosso Coldisasso.

**Commenti:** La riunione si è svolta in una perfetta atmosfera conviviale in una saletta arredata in stile medievale.





TOSCANA segue

le, spade, scudi e lance, in ricordo e memoria di Ludovico Ariosto e della sua opera *Orlando Furioso*. Le portate sono state preparate con prodotti tipici della Garfagnana. Serata ben organizzata dal Simposiarca, l'Accademico Ubaldo Pierotti.

## LIVORNO 12 febbraio 2025

Ristorante "Osteria della Venezia" di Franco Ciucci. ●Viale Caprera 43, Livorno; ☎0586/839543, cell. 339/6434755; laveneziasas@gmail.com, www.osterialavenezia.it; coperti 90+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,47.

**Le vivande servite:** otto assaggi di antipasti misti di mare, quasi tutti caldi; penne all'astice; paccheri alla carbonara di mare e guanciale croccante; pesce fresco all'isolana con verdure al forno; grigliata mista di mare con patate arrosto; porzione di torta semifredda "Delizia".

**I vini in tavola:** Rococò toscano Igt 2023 (Alessio Chiti).

**Commenti:** Molto apprezzati la numerosa serie di assaggi di antipasti di mare, le penne all'astice, il pesce fresco all'isolana, nonché il dolce "Delizia". La conversazione accademica è stata tenuta dal Simposiarca Fabrizio Mascitelli, che ha intrattenuto sul tema "La cucina di bordo nella storia". All'inizio, il Delegato Mauro Barbierato ha presentato l'ospite Andrea Scasso, Delegato di Pontedera Valdera, accompagnato dal Segretario Andrea Mazzoni. Al termine, il Delegato ha voluto ringraziare il gestore e chef Franco Ciucci, accompagnato dal suo staff, per l'appetitosa accoglienza.

## MAREMMA-PRESIDI 5 marzo 2025

Ristorante "La Mi Casa" della famiglia Nardulli, in cucina Gianni Nardulli. ●Via Gioberti 100, Orbetello (Grosseto); ☎cell. 340/8755878; ristorantelamicasa@gmail.com, ristorantelamicasa.com, @ristorantelamicasa #ristorantelamicasa; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie gennaio; giorno di chiusura mercoledì o giovedì solo nei mesi invernali. Mai nel resto dell'anno. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** terrina di faraone con pistacchi su lenticchie nere



e mostarda di pere; mezzelune di farina di farro e polvere di caffè, ripiene di ricotta di capra e granella di noccioline, con scorze di arancia, in fonduta di formaggio tartufato; costatina di cinghiale nostrano in crosta con erbe mediterranee accompagnate da senape selvatica; *parfait* di cannella con prugne cotte nel vino rosso Morellino.

**I vini in tavola:** Morellino Cotozino Docg 2022 (Antonio Camillo); Vermentino Igt 2023 (Col di Bacche).

**Commenti:** Il locale è aperto dal 2017, nel centro storico. La riunione conviviale, a pranzo, è stata piacevolissima, in un ambiente molto curato sia nell'apparecchiatura, sia nell'accoglienza, molto attenta alle esigenze dei commensali. Originali e gustosi i piatti proposti. Particolarmente apprezzate le mezzelune ove nessun ingrediente sovrastava gli altri, ma tutti si distinguevano per gusto e profumi. Ottimo il dolce. Vini locali gradevolissimi. Eccezionale e insolita a trovarsi, la lista dei caffè e, approfittando di questa particolarità del locale e del fatto che si trova dove prima c'era una storica torrefazione, si è parlato del caffè e delle sue origini, riportando curiosità e aneddoti, anche del territorio.

## MUGELLO 13 febbraio 2025

Ristorante "Pizzeria Mattagnano" di Mattagnano srl, in cucina Gerardo Pacella. ●SP 551 96, Vicchio (Firenze); ☎055/8455056; info@ristorantepizzeriamattagnano.it, www.ristorantepizzeriamattagnano.it, Instagram: mattagnano.ristorante.2023; Facebook: ristorante pizzeria mattagnano; coperti 140+130 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 24, 25 e 31 dicembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8.

**Le vivande servite:** tagliere con lardo, prosciutto crudo, crostini con fagioli cannellini, focaccia calda e polentine fritte con funghi e ragù; pappardelle fatte a mano con ragù bianco di chianina; tagliata di scottona; spinaci saltati; fagioli all'uccelletto; torta della nonna con gelato alla crema.

**I vini in tavola:** Peppoli Chianti Classico Docg (Marchesi Antinori).

**Commenti:** Gli Accademici hanno visitato per la prima volta questo locale che dal 2023 ha una nuova gestione. Francesca Guerra e Renzo Bartoloni, Simposiari per l'occasione, hanno scelto un menu con piatti semplici, tipici della tradizione toscana, che hanno riscosso un generale apprezzamento. Ottime le pappardelle, come anche la carne alla griglia, alla quale, fin dalle pagine del menu che ne illustra razze, tagli e cottura, viene dedicata una cura particolare. Buoni i vini. Degna di nota la gentilezza del personale. La piacevole e partecipata riunione conviviale si è conclusa con i ringraziamenti alla brigata di cucina e al personale di sala e con la consegna del guidoncino da parte della Delegata.

## PONTEDERA VALDERA 18 marzo 2025

Ristorante "Le Meraviglie - Elena's Drink and Food" di Elena's Drink and Food. ●Via di Montevisi 3/a, Pontedera (Pisa); ☎cell. 338/2340847; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica, lunedì e martedì a cena. ●Valutazione 7,7.

**Le vivande servite:** tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo, spuma di baccalà, battuta di salmone con crema di avocado, totani ripieni,

carpaccio di pesce spada e tonno agli agrumi; linguine alle acciughe del Cantabrico; frittura di calamari e gamberi con verdure *filangé*; cheese-cake ai frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Prosecco Valdobbiadene Superiore Docg (Valdo); Vermentino Toscana Igt (Vignaioli di Scansano).

**Commenti:** La serata, magistralmente organizzata dal Simposiarca Vittorio Bardini, ha visto la presentazione della nuova gestione del locale, che funge da ristorante del Tennis Club di Pontedera. Dopo il ricco aperitivo a buffet, la titolare, Elena, ha illustrato brevemente le caratteristiche della cucina, poi - eseguito l'inno nazionale - il Delegato ha dato il via alla serata. Il servizio è stato efficiente e premuroso, le pietanze decisamente di livello, il locale caldo e accogliente, oltre che idoneo a eventi conviviali grazie all'ottima acustica. Al termine della serata, sono stati consegnati alla titolare e alla brigata di cucina vetrofania, guidoncino e una recente pubblicazione dell'Accademia.

## PRATO 19 marzo 2025

Ristorante "Trattoria Lapo" della famiglia Bartolini, Lapo srls, in cucina Francesco Bartolini. ●Piazza Mercatale 141, Prato; ☎0574/23745; laposrls@libero.it; coperti 95+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 3 settimane in agosto; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,2.

**Le vivande servite:** risotto con fonduta al radicchio trevigiano e speck; roastbeef di groppa; coniglio con capperi e olive taggiasche; trippa alla fiorentina; patate arrosto e verdure saltate; frittelle di riso di San Giuseppe; bomboloni alla crema.

**I vini in tavola:** Pietranera 2023 (Tenuta Piaggia); Vinsanto della casa.

**Commenti:** Per la riunione conviviale della Cultura i Simposiari Cappelli, Dell'Anno e Palazzo hanno deciso di "andare sul sicuro", tornando in un locale ben conosciuto. La relazione che, come di consueto, precede questa importante riunione conviviale è stata scritta da Renzo Dell'Anno e verteva su un argomento originale, il cosiddetto "Quinto Quarto". Il testo è stato stampato su un piccolo dépliant consegnato a tutti i commensali e il bravo relatore lo ha presentato in modo simpatico



e sintetico. Poiché la data della riunione conviviale coincideva con la festa di San Giuseppe, è stata fatta la gentile sorpresa delle frittelle di riso, tipiche della tradizione pratese. Il piatto più apprezzato è stato il roastbeef.

#### SIENA 12 marzo 2025

Ristorante "La Taverna del Capitano" di I Tre mori Sas di Niccolò Moretti & C., in cucina Pedro José Atheortua. ●Via del Capitano 8, Siena; ☎0577/288094, cell. 334/6716751; cavmoretti@gmail.com; coperti 40+16 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 1 settimana a gennaio e 1 a febbraio; giorno di chiusura martedì (inverno). ●Valutazione 7,8.

**Le vivande servite:** tortino di zucca gialla con pecorino fuso; ribollita; stracotto di manzo al Chianti con verdure al forno; crostatina con crema pasticciera e pinoli.

**I vini in tavola:** Sangiovese 2023 (Fattoria di Rietine).

**Commenti:** Riunione conviviale con buona partecipazione di Accademici, preceduta dalla visita, molto gradita, alla Mostra "Costellazioni", presso il Complesso Museale Santa Maria della Scala, guidata da prestigiosi ospiti quali la Direttrice del Santa Maria della Scala, dottoressa Chiara Valdambri, e il Curatore della Mostra, professor Luca Quattrocchi. La cena si è tenuta in un locale che mantiene la tradizione sia nella

preparazione dei piatti senesi e toscani, sia nella cultura senese, vista la passione per i cavalli e per il Palio dell'ecclettico ristoratore. Il menu è stato apprezzato dai partecipanti, con un ottimo giudizio per la ribollita toscana. Eccellente il servizio.

#### VALDARNO ARETINO 26 febbraio 2025

Ristorante "Daniele e Riccardo" di Daniele e Riccardo Casini, in cucina Riccardo. ●Via Francesco Mochi 16-18, Montevarchi (Arezzo); ☎055/900399, cell. 392/2957010; casinid@alice.it, danielericcardo.com; coperti 45-50. ●Parcheggio zona pedonale; ferie 2 settimane a cavallo di Ferragosto; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 7,91.

**Le vivande servite:** carpaccio, tartare, bruschette, ribollita, polpetta di patate, sformato di verdura, hummus di ceci; tortelli di ricotta e spinaci con ragù di chianina; porchetta di cinta senese al forno, patate al forno; trippa alla fiorentina; zuppa inglese.

**I vini in tavola:** Chianti 2023 (Frescobaldi).

**Commenti:** Per la riunione conviviale, la Delegazione è tornata a visitare, nel centro storico di Montevarchi, il ristorante "Daniele e Riccardo", già visitato nel 2016 e 2017 con soddisfazione dei partecipanti. La cucina del ristorante, come evidente dal menu, è tipicamente toscana, basata sulla valorizzazione dei prodotti locali e apprezzata per l'ottimo rappor-

to qualità-prezzo. Particolarmente graditi i tortelli con ricotta, spinaci e ragù di chianina, così come la trippa alla fiorentina. Ospite il Sindaco del Comune di Loro Ciuffenna. Al termine della cena, sono stati consegnati la vetrofania al ristoratore e libri dell'Accademia al cuoco.

#### VALDELSA FIORENTINA 12 marzo 2025

Ristorante "Da Carlo" di Carlo Abbenante, anche in cucina. ●Via Il Giugno 33, Certaldo (Firenze); ☎ cell. 334/7484503; www.ristorantedacarlocertaldo.it; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** tortino, caponata, tagliata di peperone ripieno; pasta con fagioli e cozze; baccalà Scala dei Turchi; cannolo siciliano.

**I vini in tavola:** Falanghina; Passito siciliano.

**Commenti:** Riunione conviviale della Cultura organizzata dal Simposiarca Maurizio Chinaglia, con i piatti del "commissario Montalbano" intervallati dalla lettura di alcuni brani dei romanzi di Camilleri. Grande interpretazione in siciliano dell'attrice Benedetta Giuntini. Molto gustosi i piatti dello chef Carlo, con particolare riguardo per la pasta fagioli e cozze. Carlo, Maurizio e Benedetta hanno fatto fare agli Accademici un meraviglioso viaggio nella Sicilia letteraria ed enogastronomica.

#### VOLTERRA 16 febbraio 2025

Ristorante "Nonna Mara" di Eleonora e Alessandro. ●Via Provinciale dei Tre Comuni, Montescudaio (Pisa); ☎0586/650435; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie seconda e terza settimana di ottobre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,7.

**Le vivande servite:** salumi vari e ampia selezione di formaggi; assaggi di ravioli e lasagne; gran fritto: pollo, coniglio, carciofi, patate; frittelle e stracci di Carnevale.

**I vini in tavola:** Soover Costa Toscana Igt (Colline di Sopra).

**Commenti:** Ristornate con cucina semplice e casalinga, ben eseguita dal bravissimo cuoco volterrano Gabriele Falchi che sa ben coniugare, con meticolosa cura, i menu tradizionali. Le portate sono state tutte cucinate con capacità e velocità di servizio. Durante il convivio, l'Accademico Sergio Costalli ha presentato la sua ultima fatica letteraria. La riunione conviviale ha confermato la qualità della cucina e l'ottima organizzazione della sala con un servizio attento e garbato.



#### MARCHE

#### ASCOLI PICENO 16 febbraio 2025

Ristorante "Osteria Caserma Guelfa" di Osteria Caserma Guelfa di Federico Palestini, anche in cucina. ●Via Caserma Guelfa 5, San Benedetto del Tronto (Ascoli Piceno); ☎0735/753900, cell. 339/2560863; info@osteriacasermaguelfa.it; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie metà gennaio-metà settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 9,1.

**Le vivande servite:** vongole in padella, magna-cucciòle (sogliolette) all'acqua pazza; roscioli (triglie) marinati, bomboletti ai tre profumi, moscardino affogato; piccoli ravioli di rombo (con bottarga e buccia di



MARCHE segue



limone); frittiture di paranza (*zanchette*, *roscoletti*, gamberi rosa, merluzzetti); ciambellone con vino cotto.

**I vini in tavola:** Verdicchio Terre di Valbona (Belisario di Matelica).

**Commenti:** Tema imperniato sul pescato, denominato "di terra" dalla locale marineria, che si ottiene sino a 3 miglia dalla costa. Menu molto particolare, di qualità elevata e dai sapori superbi, magistralmente preparato dalle notevoli abilità culinarie dello chef. La totalità degli Accademici e dei tanti illustri ospiti ha apprezzato con grande compiacimento pressoché tutti i piatti; in particolare le *magna-cucciòle*, giovani sogliole di piccola taglia, così denominate dai pescatori locali. Nel corso del convito, alla presenza del Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio e del CT Marche Sandro Marani, si sono ufficializzati gli ingressi di due neo Accademiche: Rosanna De Virgilio e Daniela Fazzini.

## FERMO

16 febbraio 2025

Ristorante "Oscar&Amorina" di Il Pastaro Marchigiano by Oscar e Amorina, in cucina Francesco Conti. ●Via Faleriense Ovest 69, Montegiorgio (Fermo); ☎0734/967351, cell. 339/6410805; info@oscareamorina.it, www.oscareamorina.it; coperti 120+130 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1.

**Le vivande servite:** insalata di finocchi con arance, olive nere strinate e coppa di testa; *frascarelli* sulla spianatora al sugo finto; stracciatella in brodo di gallina; *allessò*: bollito misto di gallina, cotechino, punta di petto, muscolo, reale; dolci carnevaleschi della tradizione.

**I vini in tavola:** Bacci 1524-Rosso Piceno (Cantina Rio Maggio).

**Commenti:** Partecipatissima riunione conviviale a seguire del convegno "Acqua: ma c'è acqua e acqua". La Simposiarca Paola Clementi ha composto un menu assolutamente in linea con il tema che ha trovato in Francesco Conti magistrali esecuzioni. Grande apprezzamento per la preparazione a vista dei *frascarelli*, ma anche per la bontà della pietanza condita con il sugo finto della tradizione. Superlativa la stracciatella in brodo di gallina e ottimo, a seguire, *l'allessò*, apprezzato soprattutto per la qualità della materia prima, ma anche per l'ottimale temperatura di servizio. In omaggio alle argomentazioni del convegno, in accompagnamento l'ottimo vino della cantina Rio Maggio e l'acqua Fonti Palme.

## JESI-FABRIANO-SENIGALLIA

15 febbraio 2025

Ristorante "Hostaria Dietro Le Quinte" di Hostaria Dietro Le Quinte s.c. a.r.l., in cucina Luca Lepri Berluti. ●Piazza della Repubblica 5b, Jesi (Ancona); ☎0731/200867, cell. 339/92822181; info@hostariadietrolequinte.it, www.hostariadietrolequinte.it; coperti 65+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a febbraio, 1 a fine giugno e 1 a metà novembre; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** tartufini, olive all'ascolana artigianali, mortadella Favola e giardiniera fatta in casa, coratella d'agnello, trippa in bianco, matrimonio im(possibile) acciughe e speck di anatra; cappelletti PPF con fonduta di parmigiano 30 mesi solo bruna, prosciutto iberico e tartufo nero pregiato; reale di maialino

"suino della Marca" in tre cotture (bassa temperatura, forno e padella), patate schiacciate e cicoria; torta di mele e zabaione.

**I vini in tavola:** LH2; Verdicchio Casal di Serra; Rosso Conero Doc San Lorenzo (tutti Umani Ronchi).

**Commenti:** Gli antipasti sono stati preparati in modo da coniugare la cucina tradizionale con l'innovazione, ottenendo un equilibrio tra gusto, qualità e novità veramente di grande valore. Le olive ottime e fragranti, come i tartufini. La mortadella, la coratella d'agnello e la trippa in bianco hanno deliziato il palato, preparati con maestria, così come le coscette di rana in potacchio (fuori menu), per arrivare al matrimonio im(possibile) che ha concluso in modo ottimale gli antipasti. I cappelletti fatti in casa sono stati squisiti per equilibrio, sapore e originalità. La reale di maialino è stata ben all'altezza degli altri piatti; speciale menzione per il dolce.

## MACERATA

1° marzo 2025

Ristorante "Due Cigni" di Rosaria e Sandro Morganti dal 1988. ●Viale Europa 71, Montecosaro (Macerata); ☎0733/865182; info@duecigni.it, www.duecigni.it; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie periodo di Ferragosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,3.

**Le vivande servite:** *frascarelli* con animelle e cavolfiori; ravioli di manzo al tartufo; coniglio farcito al finocchio selvatico; mousse al cioccolato, semifreddo al mascarpone, frutta secca.

**I vini in tavola:** Ribona spumantizzato (Fontezoppa); Rosato Serrosé; Clemè Vernaccia di Serrapetrona (entrambi VerSer); Vino cotto Picenum (Terre di San Ginesio).

**Commenti:** Incontro dedicato ai vini della provincia. Relazioni di Paolo Micozzi, sulle nuove sanzioni alla guida in caso di ebbrezza, e di Maurizio Massi sugli effetti dell'assunzione di alcol. I vini sono stati illustrati dal sommelier professor Cesare Lapadula dell'Ais Marche. Le relazioni hanno ricevuto unanime consenso vista l'attualità degli argomenti trattati. In modo particolare, è stata illustrata la tabella dell'Organizzazione Mondiale della Sanità contenente la stima

delle quantità di bevande alcoliche che determinano il superamento del tasso alcolemico legale per la guida. I piatti della tradizione, ben preparati dal ristorante, si sono abbinati molto bene ai vini degustati.



## UMBRIA

### FOLIGNO

27 febbraio 2025

Ristorante "Villa Iva" di Villa Iva S.a.s., in cucina Liliana Guadalupe Pereda Martinez. ●Via Casco dell'Acqua 13, Foligno (Perugia); ☎0742/391101, cell. 335/6773585; lucagambacorta@libero.it, Villa Iva; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** prosciutti con focaccia; tagliatelle con ragù bianco di chianina tagliato al coltello; gnocchi rossi con sugo di castrato; capretto girato con contorni di patate e raponzoli; dolci di Carnevale.

**I vini in tavola:** Vini della Cantina Caprai.

**Commenti:** Per la riunione conviviale di Carnevale i Simposiarchi Elvira Rossi e Ciro Trabalza hanno scelto una tipica trattoria del territorio, "Villa Iva", ricavata all'interno di un antico mulino costruito sugli argini del Clitunno, il fiume sacro ai Romani, citato nelle *Georgiche* per il potere delle sue acque di rendere candidi i buoi destinati al sacrificio. Agli Accademici è stata riservata la sala del camino, dove gli armenti giravano sugli spiedi e arrostivano sulle braci. I piatti, preparati magistralmente valorizzando i prodotti del territorio, sono stati accompagnati dagli ottimi vini della Cantina Caprai, Rosso e Sagrantino della vicina Montefalco.

### PERUGIA

4 marzo 2025

Ristorante "Evo Bistrot Centumbrie" di CM SRL, in cucina Elia Lunghi. ●Via Osteria San Martino 31/c, Perugia;

☎ 075/8244790, cell. 331/1344386; [evobistrot@centumbrie.com](mailto:evobistrot@centumbrie.com), [www.centumbrie.com](http://www.centumbrie.com); coperti 40+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8,1.

**Le vivande servite:** bruschetta con olio evo Centumbrie, hummus di ceci Centumbrie, pasta fillo ripiena di ricotta e farro; zuppa di fagiolina del Trasimeno con farro, verdure di stagione e cialda di parmigiano; gnocchi di patate rosse di Colfiorito, crema di asparagi, ricotta fresca e salata, salsa di zafferano; petto di faraona con crema di lenticchie e cipollotti; finta oliva con *namelaka* di cioccolato bianco e olio Dolce Agogia; dolci di Carnevale.

**I vini in tavola:** Levante brut metodo Charmat (Daniele Rossi, Torgiano); Nuricante Doc 2023; Poggio Petroso Doc 2020 (entrambi Duca della Corgna).

**Commenti:** Oltre al ristorante, l'azienda è dotata di un frantoio per l'olio, un molino che produce farine da grani antichi e un orto dove vengono raccolti i prodotti utilizzati in cucina. Il Simposiarca, Costante Donati Sarti, grazie anche alla disponibilità del giovane chef, ha potuto concordare un menu con prodotti del territorio quali la fagiolina del lago Trasimeno condita con olio di Dolce Agogia dal fruttato leggero; gli gnocchi di patate di Colfiorito profumati con salsa di zafferano di Città della Pieve; i teneri petti di faraona con cipollotti di Cannara e crema di lenticchie di Castelluccio di Norcia con olio Franto in purezza. Serata piacevole e istruttiva molto apprezzata dai commensali.



## LAZIO

 **CIVITAVECCHIA**  
21 febbraio 2025

Ristorante "Poggio del Principe" di Polmid srl Gianfranco Poliandri. ●Via Milano 1, Santa Marinella (Roma); ☎076/381752; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiu-

sura lunedì e martedì. ●Valutazione 7.

**Le vivande servite:** rolls di tonno aromatizzato al tartufo, polpo alla brace su crema di patate e chips di carciofi, baccalà fritto mantecato su crema di ceci e rosmarino, *sauté* di cozze; risotto ai frutti di mare sgucciati; gnocchetto di zucca e broccoli con mazzancolle e carciofi; frittura di calamari accompagnata da carciofi fritti, patate al forno; tiramisù.

**I vini in tavola:** Bianco Toscano; Morellino di Scansano (Le Tenute).

**Commenti:** La riunione conviviale è stata organizzata dal Simposiarca Massimo Buttafoco. Deludente la presentazione a tavola: i commensali dovevano servirsi da soli da vassoi posti sui tavoli, servizio lento, tavole senza tovaglie. Discreto il riso ai frutti di mare, discreta la frittura, poco apprezzato l'antipasto che era formato da pochissimi assaggi. Ottimo il tiramisù.

 **LATINA**  
1° marzo 2025

Ristorante "Jo Botto" di Giuseppe Agostinelli, in cucina Gabriella Agostinelli. ●Via Primo Colle 4, Cori (Latina); ☎06/9679127-06/9677551; [hoteldelcolle@tiscali.it](mailto:hoteldelcolle@tiscali.it); coperti 150+90 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** affettati, olive, pane fritto, bruschettine con le puntarelle, ricottine *alla scifella*, caciottine di pecora stagionata, carciofini bolliti con Prosecco, fiori di zucca fritti, fagioli con le cotiche, coratella; tagliolini al pomodoro e basilico; fettuccine con galletti; abbacchietto a scottadito con contorno di broc-



coletti, carciofi alla romana e fritti; puntarelle, patate al forno; dolcetti secchi coresi.

**I vini in tavola:** Biologico bianco e rosso (Carpineti).

**Commenti:** Dopo vari anni gli Accademici pontini sono tornati al ristorante "Jo Botto" e hanno ritrovato la classica cucina tipica di Cori, che la famiglia Agostinelli propone fin dal 1965. Il menu scelto ha presentato una panoramica sulla valida cucina del paese lepino, di cui sono stati particolarmente apprezzati i piatti con la coratella, i fagioli con le cotiche e il pane fritto, le paste fatte in casa: tagliolini e fettuccine, l'abbacchietto a scottadito dalla perfetta cottura con il contorno di verdure di stagione, il tutto preparato dalla signora Gabriella che opera nel locale dal suo inizio.

 **RIETI**  
13 febbraio 2025

Ristorante "Picchio Allegro" di Massimiliano Coppo. ●Via Criano 18, Rieti; ☎0746/271826, cell. 328/8322100; [picchioallegro@virgilio.it](mailto:picchioallegro@virgilio.it), [www.picchioallegro.com](http://www.picchioallegro.com); coperti 110+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8.

**Le vivande servite:** antipasto a km zero; pizza Rea Silvia; pizza Tra Leonessa e Greccio; pizza I boschi di Terminillo; ricotta di pecora con marmellata di visciole.

**Commenti:** La pizzeria utilizza prodotti di ottima qualità, ricercandoli tra i migliori produttori della zona. Superlativi il guanciale di suino nero reatino e l'erborinato di capra, proposti tra gli antipasti. La pizza è di

tipo "romana", bassa e ben cotta, con una lievitazione di 24 ore. Ciò ha inciso sulla media finale, basata sulle preferenze di ognuno circa la tipologia di pizza. I condimenti hanno messo tutti d'accordo, grazie ai profumi che sprigionavano e alla loro qualità. Molto apprezzato l'abbinamento con le ottime e particolari birre Alta Quota. Nel complesso una bella serata, ottimamente organizzata dalle Simposiarche Anna Simona Santoprete e Alfredina Cesaretti.

 **ROMA**  
25 febbraio 2025

Ristorante "I Ciarli" di Alessandro Ciarli e figli, in cucina Alessandro Ciarli. ●Via Tommaso Traetta 70, Roma; ☎06/50933114; [iciarli@libero.it](mailto:iciarli@libero.it), [www.iciarli.it](http://www.iciarli.it); coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera; lunedì. ●Valutazione 8.

**Le vivande servite:** polpettine di scottona su letto di maionese alla rucola, carciofo romanesco alla giudia; mezze maniche alla carbonara; petto di vitella alla fornara con patate al forno; insalatina ai cinque colori; tiramisù.

**I vini in tavola:** Callesella Veneto rosso Igt da uve leggermente appassite.

**Commenti:** Tema "Attività fisica e alimentazione", brillantemente trattato dal professor Andrea Vania, già responsabile del centro di dietologia e nutrizione pediatrica del Policlinico Umberto I e della Sapienza. Argomento di attualità, in piena sintonia con il menu ideato dal Simposiarca Carlo Valentino, dando dimostrazione pratica di come i piatti tipici della cucina romanesca possano ben conciliarsi con un'alimentazione sana e salutare se si seguono alcune importanti regole. Grande successo per il carciofo alla giudia, croccante e leggero, per le mezze maniche alla carbonara, con il guanciale precedentemente sgrassato, e per il petto di vitella. Un po' sotto tono il tiramisù. Molto apprezzato il vino.

 **VITERBO**  
19 febbraio 2025

Ristorante "Taverna Etrusca" di Roberto Sarti, in cucina Pierluigi e Alessandro Caterini. ●Via Annio 8/10, Viterbo; ☎0761/226694; [tavernaetrusca.com](http://tavernaetrusca.com)



LAZIO segue

fastweb.it; coperti 65. ●Parcheeggio scomodo; ferie seconda e terza settimana di luglio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7.

**Le vivande servite:** antipasto etrusco; ravioli di formaggio con crema di funghi e nocciole; pancia di maialino arrosto con finocchietto e castagne; patate arrosto; gelato alla crema con salsa di pesche.

**I vini in tavola:** bianco Divo; rosso (entrambi Lotti).

**Commenti:** Riunione conviviale in un ormai antico ristorante-pizzeria nel pieno centro storico di Viterbo. La valutazione della cena è stata altalenante tra i vari Accademici, forse anche spiazzati da un antipasto di rilevante mole che ha probabilmente fatto meno apprezzare la qualità e la particolarità (erano inseriti gli ormai spartiti lupini, in dialetto *fusae*, una volta onnipresenti a passeggio e alle uscite delle scuole); corretta l'esecuzione del primo e del secondo piatto, molto apprezzato il gelato, da sempre una specialità della casa. Vino adeguato, servizio corretto, prezzo corrente.



### ABRUZZO

#### CHIETI

13 febbraio 2025

Ristorante "Albergo Ristorante Sant'Eufemia" di Cesare Della Valle, in cucina Patrizia De Vitis. ●Via Sant'Eufemia 125, Fara Filiorum Petri (Chieti); ☎0871/70154; coperti 100+30 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie settembre; giorno di chiusura venerdì. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** arrosticino, caprino indorato, pallotte di capra, braciola Atetixa; chitarra al ragù di castrato; agnello *cace e ove*; insalata rinforzata; dolce Sant'Eufemia.

**I vini in tavola:** Pecorino Spumante d'Abruzzo Doc Mimi Trabocco (Dora Sarchese); Montepulciano d'Abruzzo Doc Vigna Corvino 2023 (Contesa Colleciovino).



**Commenti:** "Ovini: non solo arrosticini": questo il tema della serata che ha evidenziato, grazie all'intervento del professor Nicolantonio D'Orazio, quanto sia differente, nella regione che ha un'immagine legata da sempre alla pecora, la realtà dal mito. La riunione conviviale, interpretata con maestria da Cesare Della Valle e Patrizia De Vitis, è stata illustrata dal Simposiarca, Antonello Antonelli, che ha illustrato come le scelte operate per il menu rispecchiassero la linea interpretativa indicata dal CT, partendo dagli arrosticini e chiudendo con un dolce, appositamente realizzato, che univa ricotta di pecora al tradizionale vino cotto delle colline teatine.

#### L'AQUILA

18 febbraio 2025

Ristorante "La Rupe" di Marco Brocchella, in cucina Gianna Brocchella. ●Via San Giacomo 7, L'Aquila; ☎0862/27481, cell. 347/9044064; coperti 50. ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,3.

**Le vivande servite:** pecorino fritto, pallotta di agnello, *ferges* di formaggio di capra con peperoni; maccheroncini acqua e farina con ragù di pecora e cicoria; arrosticino, pecora alla *cottora*, bistecchina panata di agnello; contorni di verdure; tortino di ricotta di pecora e nocciole con crema e salsa di mirtilli.

**I vini in tavola:** Cerasuolo (Contesa di Pasetti).

**Commenti:** Nel menu sono stati utilizzati, con grande capacità, i prodotti derivati dagli ovini e sull'argomento si è sviluppata una breve relazione del medico veterinario Francesco Splendiani, che ha spiegato quali siano attualmente i controlli effettuati, soprattutto sulle carni, per garanti-

re la genuinità dei prodotti posti in vendita. La zona aquilana, pur vantando molte greggi sul Gran Sasso, non è autosufficiente per i notevoli consumi e, per tale motivo, si ricorre molto alle importazioni. La famiglia Brocchella ha saputo sapientemente interpretare il tema della serata, sviluppando il menu studiato per l'occasione con l'Accademica Simposiarca Rosella Capaldi, raccogliendo unanimi commenti favorevoli.

#### PESCARA

13 febbraio 2025

Ristorante "Il Focolare" di Focolare snc di Lucrezia D'Arcangelo, anche in cucina. ●Strada delle Vigne 71, Contrada Campotino, Colleciovino (Pescara); ☎085/4471382; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** *fiadoni*, selezione di caprino e pecorino con composta di frutta della casa, crostino di cereali con pâté di fegato di agnello e cipolla caramellata, coratella con carciofi; ravioli di ricotta di Farindola e zafferano al ragù di agnello; capra alla neretese con peperoni; arrosticini di fegato e non solo; misticanza di verdure ripassate in padella al peperoncino di Altino; dolci dello chef.

**I vini in tavola:** Prosecco; Cerasuolo; Montepulciano Doc 2024 (Pasetti Contesa).

**Commenti:** Riunione conviviale territoriale abruzzese il cui tema è stato: "Ovini: non solo arrosticini". Relatore della serata è stato il dottore veterinario Ugo Ciavattella, già presidente del Consorzio del Pecorino di Farindola, che ha intrattenuto su storia e gastronomia della pastorizia abruzzese, con competenza e puntualità. Simposiarca l'Accademico

Domenico Barbone Paolini che ha curato un menu di ottimo livello.

#### PESCARA ATERNUM

13 febbraio 2025

Ristorante "La Gallina" di Fernando Chiappini, anche in cucina. ●Contrada Pratodonico 1, Pianella (Pescara); ☎085/973300, cell. 338/8874449; info@lagallinagriturismo.com, www.lagallinagriturismo.it; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie 15 giorni tra febbraio e ottobre; giorno di chiusura dal lunedì al giovedì a cena. ●Valutazione 7.

**Le vivande servite:** formaggio di pecora e capra con miele e fichi, pecora *alla callara*; *capazze* d'acqua e farina al profumo di pecora; costolette di agnello con patate al forno e rape dell'orto ripassate in padella; arrosticini; crema di ricotta di pecora con scorza di arance sopra a sfogliatella di farina, uova e vino bianco.

**I vini in tavola:** Pecorino Igt Lama-gella; Cerasuolo d'Abruzzo Doc/Dop Lamagella; Montepulciano d'Abruzzo Doc 28 Quintali (tutti Cantine Lampato).

**Commenti:** La riunione conviviale regionale si è occupata degli ovini e di tutti i prodotti che si ricavano da questi animali. L'Abruzzo è noto per i suoi arrosticini, ma vi sono molti altri piatti tipici e prodotti locali poco noti. Il relatore della serata, Roberto Di Domenico, ha illustrato la storia millenaria della pastorizia in Abruzzo, mentre il Simposiarca, Davide Savini, ha esposto il menu sapientemente costruito con il cuoco Fernando Chiappini. Si è così avuto modo di assaggiare vari prodotti caseari ovini e caprini, nonché diversi tipi di carne, constatando che ancora oggi la carne di pecora, capra, agnello, capretto e castrato domina le tavole abruzzesi.

#### SULMONA

15 febbraio 2025

Ristorante "Taverna de li Caldora" di Teresa Carmine e Margherita Cercone, entrambe anche in cucina. ●Piazza Umberto I 13, Pacentro (L'Aquila); ☎0864/41139; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** straccetti di

agnello dorati e fritti, melanzane saltate, scapese di zucchine, puntarelle con aglio e acciughe, formaggio di pecora fritto dorato; *sagne ricce* con ricotta di pecora e capra con guancia; cosciotto di agnello lardellato al forno con patate; pecora a *lu cutturo*; pizza dolce.

**I vini in tavola:** Montepulciano d'Abruzzo biodinamico di Paolo.

**Commenti:** Il tema della serata "Ovini: non solo arrosticini", è stato sapientemente ed esaurientemente illustrato dai due relatori Rosa Giammarco e Antonio Santilli, facendo viaggiare gli Accademici nei luoghi della transumanza, tra storia, antiche tradizioni e ricette locali. La Simposiarca Chiara Buccini, con le cuoche Teresa e Margherita, ha scelto un menu che si è adattato perfettamente all'occasione. Le pietanze hanno riscosso un gradimento unanime, rendendo difficile scegliere, anche se la pecora a *lu cutturo*, vista la complessità della ricetta, aveva qualcosa in più. Buono il vino che si sposava perfettamente con i cibi. Veramente una bella serata.



## MOLISE

**CAMPOBASSO**  
16 febbraio 2025

Ristorante "Casale Rosa" di Pasquale Felice, in cucina Pasquale e Luca Felice. ● *Contrada Monte Verde 4, Vinchiaturro (Campobasso)*; ☎ 0874/34382, cell. 340/9527151; pasq1966@gmail.com, www.agriturismocasalerosa.it; coperti 50+20 (all'aperto). ● *Parcheeggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura da lunedì a mercoledì incluso.* ● *Valutazione 9.*

**Le vivande servite:** vellutata di patate di Roccamandolfi con crostino di farine molisane, tartufo e olio evo, uovo e polentina, rusticanza idroponica, carpaccio di "manzetta" di Bagnoli del Trigno e "bianchetto" molisano; fazzoletto di pasta ripieno di ricotta, porcini, fonduta di caciocavallo, zafferano e tartufo; capocollo di maialino "casertano" di Petrella

Tifernina con verdura di stagione; semifreddo al pistacchio e nocciola.

**I vini in tavola:** Tintilia Vigna dell'Abbazia (Principe delle Baccanti).

**Commenti:** Piacevole incontro con il tartufo, curato con la consueta maestria da apprezzati custodi della tradizione gastronomica molisana. Il prezioso e prelibato prodotto della terra ha trionfato sulla tavola e nell'atmosfera conviviale. Il Simposiarca Franco Mancini ha sapientemente accompagnato gli Accademici nella ricostruzione della storia e delle prerogative del tartufo, colorando la giornata con aneddoti e testimonianze sulla vita dei tartufai e dei massimi studiosi del prodotto, soffermandosi poi sul contributo del Molise nella conquista dei mercati e sulle ragioni della passione internazionale per questa eccellenza italiana.



## PUGLIA

**FOGGIA-LUCERA**  
22 marzo 2025

Ristorante "Masseria Irene" di Società agricola zootecnica Irene, in cucina Giacomo Laio. ● *Contrada Tertiveri 44, Biccari (Foggia)*; ☎ cell. 339/2933099; gabrielemansueto@tiscali.it; coperti 70. ● *Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.* ● *Valutazione 8.*

**Le vivande servite:** bruschette con crema di cime di rapa, spuma di mozzarella e capocollo, ricotta e cipolle caramellate, crema di funghi e salsiccia, verdure miste in padella, salumi con focaccia, formaggi freschi (ricottine e mozzarelle) con miele e marmellata, tortino di broccolotto con crema al parmigiano; pasta mista con patate e provola affumicata; *cicatelli* con funghi, crema di taleggio e noci; grigliata mista con insalata e patate al forno; tiramisù.

**I vini in tavola:** Rosso della casa; Rosé Il Melograno (La Marchesa).

**Commenti:** La prima riunione conviviale organizzata con il nuovo

Delegato, Piero Fatigato, si è svolta in un caratteristico ristorante dominato dalla suggestiva presenza della medievale Torre di Tertiveri, particolare che ha comportato la scelta di far precedere il convivio da un' apprezzata relazione dell'archeologa Anna Castellaneta. Il pranzo, realizzato interamente con alimenti di produzione propria, ha incontrato il giudizio positivo dei commensali, soprattutto per quanto riguarda ricchezza e sapore degli antipasti e dei primi piatti. Interessante anche la storia del ristorante che, di padre in figlio, sta curando e tramandando con passione la ricca cultura gastronomica del territorio.



## BASILICATA

**MATERA**  
2 marzo 2025

Ristorante "Trattoria Stano" di Valerio Stano, in cucina Laura Matei. ● *Via Santa Cesarea 67/69, Matera*; ☎ 0835/344101; info@stanoristorazione.it, www.stanoristorazione.it, Facebook e Instagram; coperti 70+15 (all'aperto). ● *Parcheeggio scomodo; ferie 2 settimane a novembre e 1 a febbraio; giorno di chiusura lunedì.* ● *Valutazione 8,9.*

**Le vivande servite:** polpetta di pane al sugo, carciofi fritti, frittella di lampascioni, salsiccia di maiale sbriciolata con purè di patate; *cialledda* calda con uovo in camicia, olive e *cimalaponi*; cardoncelli "seduti" alla materana; *schiumette* e chiacchiere di Carnevale con spuma di ricotta.

**I vini in tavola:** Verbo Aglianico del Vulture Dop (Cantina di Venosa).

**Commenti:** Il termine "fitoalimurgia" indica la pratica antica di raccogliere e consumare le erbe spontanee, tornata di moda negli ultimi anni, con il riavvicinamento dell'uomo al suo habitat naturale. Da Valerio Stano si gustano molte erbe selvatiche: la senape (*Sinapis arvensis*) che accompagna, con olive e cipolla, il pane bagnato nell'acqua calda, il cardoncello (*Scòlymus hispanicus*) in un piatto importante delle feste materane, il

suo sformato con polpettine, "treccia dura", salame piccante, pecorino e brodo di carne e le saporitissime bietoline campestri, saltate in padella. Le *schiumette* (piccole meringhe) e le chiacchiere di Carnevale hanno chiuso il pranzo, fra i ricordi di passati conviti.



## CALABRIA

**AREA DELLO STRETTO-COSTA VIOLA**  
**REGGIO CALABRIA**  
15 marzo 2025

"Trattoria La Montanara" di Rocco Pillari, in cucina Angela Pillari. ● *Contrada Castellano 3, Sant'Eufemia d'Aspromonte (Reggio Calabria)*; ☎ 0966/965776; coperti 70. ● *Parcheeggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì.* ● *Valutazione 7.*

**Le vivande servite:** carpaccio di stocco con pomodori secchi, insalata di stocco con pomodorini gialli, stocco e fagioli pappaluni ricotta di pecora aspromontana, patate arrostiti nella cenere; stonatura con le "ventricelle"; stocco arrosto; stocco in padella alla calabrese; tartufo di Pizzo (produzione dell'antico Bar Ercole).

**I vini in tavola:** Vino Gaglioffo.

**Commenti:** Unitamente alla Delegazione di Reggio Calabria si è svolta la tradizionale riunione conviviale "quaresimale". Dopo l'iniziale cerimonia di ammissione dei nuovi Accademici, sono seguite le relazioni dei due Simposiarchi vertenti sul tradizionale uso del pesce stocco e le sue note storiche. Molto apprezzata la cucina del locale, semplice e con prodotti di qualità selezionati, che costituiscono il valore aggiunto nella valutazione complessiva alla performance della cucina.

**COSENZA**  
1° marzo 2025

Ristorante "Hyle" di Biafora Resort & Spa, in cucina Antonio Biafora. ● *Località Garga 9, San Giovanni in Fiore (Co-*



CALABRIA segue

senza); ☎0984/970722; info@hyleristorante.it, www.hyleristorante.it; coperti 20. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili tra fine settembre e inizio ottobre; giorno di chiusura martedì e mercoledì d'inverno; lunedì d'estate. ●Valutazione 9,5.

**Le vivande servite:** cavolo cappuccio, senape e ragù di nocciole, carciofo alla brace con olio e limone; riso con pecorino, porcini e ginepro; mezza manica con lardo di pecora, mandorla tostata e bergamotto; guancia di suino con salsa all'ananzu selvatico e cime di rapa; millefoglie di chiacchiere, cremoso alla ricotta e sorbetto all'arancia.

**I vini in tavola:** Terra Damia (Odoardi).

**Commenti:** Incontro con la cucina d'autore quale momento di ottimale sintesi tra creatività e tradizione dove, grazie all'abilità dello chef Antonio Biafora, ingredienti semplici riescono a regalare un'esperienza sensoriale completa, coinvolgendo vista, olfatto e gusto. Nel rispetto delle radici culturali, tecniche avanzate e ingredienti di qualità selezionata si uniscono per creare piatti unici, capaci di raccontare più storie. Un'ideale nuova tappa alla scoperta dell'affascinante mondo della gastronomia, dove ogni piatto rappresenta un'esperienza che tende a proiettarsi oltre il semplice atto del mangiare, per trasformarsi in un momento di pura emozione e scoperta.



## SICILIA

ALCAMO-  
CASTELLAMMARE DEL GOLFO  
16 marzo 2025

Ristorante "La Manna di Segesta" di Borgo San Domenico, in cucina Valentina Caputo. ●Contrada Kaggera S.S. 113 di Calatafimi Segesta (Trapani); ☎cell. 339/8374699; info@lamannasegsta.it, lamannasegsta.it; coperti 100+70 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3.

**Le vivande servite:** insalatina con mele Smith, sedano croccante e gherigli di noce, crostino di pane con tartare di carne, angus affumicato, soufflé di verdure; pasta margherita con broccoli ariminati e mollica tostata; picanha arrosto con verdure spontanee; macedonia di frutta con gelato al limone.

**I vini in tavola:** Donnà (Alessandro di Camporeale).

**Commenti:** La riunione conviviale presso il ristorante "La Manna di Segesta" è stata preceduta da una conferenza sulle erbe spontanee che sono presenti sul territorio. Relatore l'Accademico Salvatore Gucciardo, il quale, con l'ausilio di foto e anche di erbe raccolte fresche, ha relazionato sulle varietà e sulle qualità delle erbe, associando a ogni erba le caratteristiche benefiche salutari e i metodi di cottura. Il menu proposto dal ristoratore è stato apprezzato da tutti i commensali con commenti positivi. Ottima la scelta dell'abbinamento del vino. Le portate sono state presentate con dovuta attenzione. Servizio attento e professionale.

CANICATTI  
27 febbraio 2025

Ristorante "Gola" di Maria Ferrante. ●Via Torino 81/83, Canicatti (Agrigento); ☎0922/831582, cell. 320/7014347; erika.dilucia87@libero.it; coperti 42+26 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 9.

**Le vivande servite:** panelle, arancine, gnocco fritto con mortadella; cavatelli freschi al sugo di maiale; salsiccia e carne di maiale con patate al sugo; torta alla crema; chiacchiere di Carnevale.

**I vini in tavola:** Scialo (CVA Canicatti).

**Commenti:** Riunione conviviale piacevolissima, organizzata in un accogliente e raffinato ristorante a conduzione familiare, attorno a una tavola accuratamente imbandita. Tema della serata "Carnevale a tavola", trattato brillantemente dall'Accademico Umberto Bartoccelli. Il menu proposto, tipico della tradizione carnascialesca, curato nei particolari, dalla scelta dei prodotti alla presentazione, è stato gradito dai numerosi commensali. Simposiaria l'Accademica Giuseppina Cartella.



CEFALÙ  
23 febbraio 2025

Ristorante "Giardino di Venere" di Venus srl, in cucina Pietro Ciappa. ●Corso Umberto I 42, Castelbuono (Palermo); ☎0921/671323, cell. 320/1185525; coperti 90. ●Parcheggio zona pedonale; ferie novembre; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,4.

**Le vivande servite:** tigella "S. Baggesi", bieta saltata in padella, funghi al forno, carciofi al timo fresco, polpettine di uova al sugo, salumi, formaggi, ricotta fresca; maccheroni tipici con carne al sugo; falso magro e patate al forno; testa di turco e assaggio di riso 'n taanu (tipico riso dolce Castelbuonese); macedonia di frutta fresca.

**I vini in tavola:** Merlot; Syrah (Tenute dell'Abate); Prosecco.

**Commenti:** Il pranzo di Carnevale, che tradizionalmente si consuma nelle tavole delle famiglie madonite, è stato il tema della riunione conviviale, introdotta dal Delegato Antonio Spallina con il ricordo di Salvatore Baggesi, pioniere e divulgatore della buona cucina, recentemente scomparso, esperto conoscitore di funghi, verdure spontanee e selvaggina del Parco delle Madonie, con cui creava piatti prelibati e unici. A seguire, il neoaccademico Giuseppe Rotondo, psicologo, ha tenuto un'interessante prolusione sul tema "Aspetti psicologici connessi al comportamento alimentare", evidenziando il ruolo fondamentale dello psicologo nel determinare le principali cause dei disordini alimentari.

MESSINA  
25 febbraio 2025

Ristorante "Mokarta" di Massimiliano Tricomi & Liliana Costantino, in cucina Massimiliano Tricomi. ●Via Romagnosi 22-24, Messina; ☎090/343564; coperti 70+25 (all'aperto). ●Parcheggio

comodo; ferie tra luglio e agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3.

**Le vivande servite:** frittatine miste, funghi ripieni, involtini di peperone, caponatine e peperonata, crespelle di cavolfiore, assaggi di pizze, pan-fritto; pennette agglasate; braciollette e salsiccia alla brace; insalata di finocchi e lattuga nostrana; tiramisù bianco alla ricotta aromatizzato alla cannella.

**I vini in tavola:** Merlot/Cabernet Doc biologico (Tenute Mokarta di Salemi).

**Commenti:** Dal 2015, con la gestione dello chef Massimiliano Tricomi, "allevato" professionalmente nell'antico ristorante di Pippo Nunnari, coadiuvato in sala dal garbo della moglie Liliana Costantino, il locale ha cambiato profilo offrendo piatti tipici messinesi, interpretati nel rispetto della tradizione, e una vasta, apprezzatissima proposta di pizze e piadine. La posizione nel centro storico della città, nelle adiacenze del Teatro e della Galleria Vittorio Emanuele, oggi fulcro della movida messinese, e comunque in un crocevia al riparo dal traffico dell'arteria principale, ha suggerito la recente realizzazione di un *dehors*, utilizzato anche nei mesi freddi.

RAGUSA  
28 febbraio 2025

Ristorante "La Taverna del Lupo" della famiglia Vajola, in cucina Peppe Vajola. ●Piazza dei Cappuccini 22, Ragusa; ☎0932/765280; coperti 40+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** parmigiana con le sarde, gateau patate e baccalà; pasta alla donnalucatese con alici e pomodorini; pasta alla nissena con fave verdi, piselli e lassini; polpo alla Luciana; biancomangiare; cheesecake ai piccoli frutti.

**I vini in tavola:** Frappato (Poggio di Bortolone).

**Commenti:** Riunione conviviale di Carnevale, in un locale molto amato dai ragusani, ma anche da chef stellati che lo frequentano quando sono liberi da impegni. Ricette della tradizione marinara iblea, riproposte con prodotti rigorosamente freschi. Se il pesce non c'è, si opta per la trippa o il bollito. Gli Accademici hanno particolarmente apprezzato la parmigiana con le sarde e i primi. Presenti anche Accademici siracusani e la proprietaria di un noto resort. La Simposiarca Giovanna Falco, notaio, ha certificato la bontà delle proposte culinarie e la Delegazione tutta ne ha preso atto.

### SIRACUSA 28 febbraio 2025

Ristorante "Massaru Pippinu" di Alessio Caramanno. ● *Contrada Malaterra, Melilli (Siracusa)*; ☎ cell. 388/5845294; info@massarupippinu.it, www.massarupippinu.it; coperti 120+150 (all'aperto). ● *Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai.* ● Valutazione 9.

**Le vivande servite:** olive, salumi e formaggi, ricottine, parmigiana, caponata, carciofi grigliati, arancini al ragù, broccoli in pastella, tortino di patate con provola e speck, funghi ripieni, focaccia con tuma e acciughe; cavatelli al sugo di maiale; timballo di riso con melanzane, pomodoro, uovo sodo e formaggio; polpette con salsa ai peperoni grigliati; salsiccia e patate; insalata; frittelle di pane con miele.

**I vini in tavola:** Filama rosso (Tenu-te Senia).

**Commenti:** Convivialità, cultura, condivisione hanno caratterizzato l'incontro in occasione del Carnevale. La Simposiarca Debora Sgarlata ha intrattenuto gli ospiti con le curiosità gastronomiche del Carnevale. A ospitare la gradevolissima serata, l'agriturismo "Massaru Pippinu", nato nel 2003 dal restauro di un'antica masseria siciliana del 1800. La gestione è familiare così come l'atmosfera che si respira. I prodotti in tavola hanno il sapore di casa perché genuini, molti provenienti dalla loro azienda zootecnica visitabile a pochi metri dal ristorante. A rendere la serata più piacevole, la presenza del Primo Cittadino di Melilli.



## SARDEGNA

### CAGLIARI CASTELLO 27 febbraio 2025

Ristorante "La Scala" di Sardegna Hotel Srl, in cucina Santiago Vasquez. ● *Via Lunigiana 50, Cagliari*; ☎ 070/286245; info@ristorantelasca-cagliari.it, www.ristorantelasca-cagliari.it; coperti 120. ● *Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai.* ● Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** carpaccio di manzo di razza sarda di Bortigali con miele di castagno, arance, timo, caprino e foglie baby di stagione, pecorino arrosto in crosta di pane carasau con la marmellata di cipolle rosse di Tropea; risotto Carnaroli mantecato con zucca, mandarino, nocciola e zafferano di Turri; stracotto di agnello di Sardegna Igp con funghi cardoncelli, leggermente speziato; gelato artigianale al cioccolato fondente al 92% leggermente speziato, con pere caramellate.

**I vini in tavola:** Arenada Monica di Sardegna Doc (Dolianova); Baie di Palmas Carignano del Sulcis Doc (Santadi); Sole di Surrau Vermentino di Sardegna Docg Passito (Surrau).

**Commenti:** Location elegante e raffinata, dove l'executive chef, Santiago Vasquez, vanta un'esperienza ventennale in rinomati ristoranti di tutto il mondo. La sua cucina, dai sapori soprattutto speziati, si fonde perfettamente con quella della tradizione sarda, dai sapori decisi. Grazie alla ricerca delle materie prime selezionate a km zero, il risultato finale, come ama dire lo chef, è senza dubbio "un sorprendente caleidoscopio di sapori". Nella cena, infatti, gli Accademici hanno potuto capire, con la scelta del menu, la varietà di accostamenti possibili con l'uso delle spezie.

### GALLURA 22 febbraio 2025

Ristorante "Piperita Patty" della famiglia Apeddu, in cucina Francesca Apeddu. ● *Corso Umberto 51, Olbia*

(Sassari); ☎ cell. 320/9206964; coperti 50+20 (all'aperto). ● *Parcheggio zona pedonale; ferie 1 settimana in autunno/inverno; giorno di chiusura mai.* ● Valutazione 8.

**Le vivande servite:** raviolini fritti ripieni di carne di cinghiale, tartare di agnello con carciofi; ravioli gozo ripieni di pecora "in cappotto" con patate, cipolle ed erbe di cottura; *cavoia* berchiddese con guancetta brasata nel tradizionale brodo di *su concu*, salsiccia e cavolo verza; *casadina* scomposta con mousse di ricotta, zafferano e scorza d'arancia.

**I vini in tavola:** Vermentino spumantizzato Almas (Mamos); Vermentino superiore Docg Kramori; Cannonau di Sardegna riserva Aisità (entrambi Cantina Saraja di Telti); Passito Pititeri (Iolei di Oliena).

**Commenti:** Quello alla scoperta delle tradizioni gastronomiche berchiddesi è un viaggio pieno di sorprese: dai sapori forti della pecora in cappotto alle coccole della *casadina* con ricotta e zafferano, dai raviolini fritti col cinghiale alla tartare di agnello. Tanta roba per le tre ragazze terribili Gabriella, Francesca e Paola Apeddu, giovani figlie dello chef Pierpaolo scomparso alcuni anni fa. La famiglia berchiddese non ha mai abbandonato la cucina tradizionale contribuendo alla sua sopravvivenza e diffusione anche tra i giovani. Non solo raviolini e *pan 'a fittas* però, così gli Accademici hanno degustato piatti antichi (la pecora in cappotto, la *cavoia* gallurese) rivisitati e corretti.



## EUROPA

## GERMANIA

### MONACO DI BAVIERA 26 febbraio 2025

Ristorante "Locanda Donatelli" di Vito Troyli, in cucina Vincenzo Pace. ● *Wolfratshauer Str. 206, Monaco/Solln (Monaco)*; ☎ 004989/795900; www.donatelli-solln.de; coperti 90+100 (all'aperto). ● *Parcheggio co-*

*modo; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì.* ● Valutazione 8,6.

**Le vivande servite:** carpaccio di cinghiale con rucola, pomodorini e parmigiano grattugiato; tortello ripieno di burrata e tartufo, salsa di burro e melagrana; quaglia ripiena ai funghi porcini, purè di patate in salsa al vino rosso; pastiera napoletana tiepida, salsa alla vaniglia.

**I vini in tavola:** Ventomare Chardonnay Basilicata Igt; Matinone Primitivo Rosso Basilicata Igt (entrambi Crocco).

**Commenti:** I Simposiarchi Hellmuth Schmid ed Eva Janda hanno scelto la "Locanda Donatelli" con l'obiettivo di presentare una cucina ispirata a prodotti e ricette di famiglia, resi attuali per le tavole di oggi. Una re-interpretazione che gli Accademici hanno trovato sia nell'antipasto sia nel secondo: piatti accomunati, oltre che dal paziente lavoro di preparazione, anche dalla proposta di carni raramente servite in ristoranti italiani in Baviera. Il primo e il dolce hanno mostrato l'esecuzione della cucina di ricette che si incontrano più di frequente: la pasta ripiena e la pastiera, preparazioni che ricordano i sapori della cucina di casa, solo utilizzando ingredienti di qualità e rispettando i tempi di preparazione.

## GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

### LUSSEMBURGO 6 marzo 2025

Ristorante "Il Passatempo" di Ivan Calabrese, anche in cucina. ● *2, Rue de Foret Verte, Heisdorf (Lussemburgo)*; ☎ 00352/26330287; reservation@ilpassatempo.lu, www.ilpassatempo.lu; coperti 50. ● *Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica e lunedì.* ● Valutazione 8,28.

**Le vivande servite:** pizza; pasta alla chitarra con pallotte *cacio e ova*; agnello porchettato all'abruzzese; pizza dolce.

**I vini in tavola:** Prosecco; Pecorino d'Abruzzo; Montepulciano d'Abruzzo.

**Commenti:** La Delegazione si è ritrovata in questo locale fuori dalla capitale, modesto ma accogliente e caloroso, con un forno a legna a vista per la pizza. Il menu, studiato dal



EUROPA segue

Simposiarca Harald Gruber, è stato ispirato alla tradizione abruzzese, in omaggio alle origini dello chef, proprietario del ristorante. Tutti i piatti si sono distinti per la loro genuinità e ricchezza di sapori. Il servizio rapido ed efficiente ha contribuito a rendere la serata ancora più piacevole. Lo chef ricopre anche il ruolo di capo della delegazione locale della Federazione Italiana Cuochi. Scambio di doni a fine serata.

### PAESI BASSI

 **UTRECHT**  
15 febbraio 2025

Ristorante "Sapori Sardi" di Battista e Nicole Lodde, in cucina Battista Lodde. ●Wilhelminaweg 22, Woerden; ☎003134/417600; info@saporisardi.nl, www.saporisardi.nl; coperti 50+12 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie luglio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,9.

**Le vivande servite:** bruschetta con affettato di mustela e crema di carciofi, tagliere di delizie della Sardegna, agliata di polpo all'algherese, carpaccio di pesce spada affumicato; *malloreddus* al cinghiale; agnello al mirto, verdure arrosto e patate di Battista; semifreddo al torroncino sardo con miele di eucalipto.

**I vini in tavola:** Aragosta Spumante brut; Akénta Cuvée 71 2023 (entrambi Cantina Santa Maria La Palma); Billia Cagnulari Igt 2023; Luzzana 2021; Tokaterra, uve bianche appassite con muffa nobile (tutti e tre Vinicola Cherchi).

**Commenti:** Il nome del locale fa onore alla cena tutta basata su specialità e vini provenienti dalla bella isola sarda. Chef e patron Battista Lodde propone, dopo uno stuzzichino con Spritz al mirto, squisitissimi antipasti da condividere a tavola. Particolare lode all'agliata di polpo. A seguire, i freschi, squisiti e ben caldi *malloreddus* serviti con un ottimo ragù di stufato di cinghiale. L'agnello al mirto è stato ben gradito da tutti, anche se alcuni pezzi erano forse un po' grassi. Eccezionale il semifreddo al torroncino sardo. Particolare lode per i grandi vini serviti, ben abbinati con le portate. Un'interessante conferenza dell'Accademico Stijn Terlingen ha completato la serata.

### REPUBBLICA CECA

 **PRAGA**  
3 marzo 2025

Ristorante "RT Bistro" di RT Bistro s.r.o., in cucina Roman Turek. ●Bulharská 26 Praga; ☎00420/601002056; rt.bistro@email.cz, www.rtbistro.cz, Instagram rt\_bistro; coperti 32. ●Parcheggio comodo; ferie 1-15 luglio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** carpaccio di branzino; *scialatielli* con gamberi e zucchine; orata al guazzetto; torta di pistacchio.

**I vini in tavola:** Lugana 2023; Gavi di Gavi bianco secco (La Scuola); Spegogna 2023 Sauvignon Friuli Colli Orientali; Pinot Gris 2017 (Marcel Deiss).

**Commenti:** Serata molto piacevole, ottimamente organizzata dal Simposiarca Augusto Razetto. La Delegazione ha avuto una magnifica accoglienza. Piatti della tradizione italiana realizzati in modo impeccabile, con uso di ingredienti freschi. L'antipasto è stato il piatto migliore per il perfetto accostamento tra agrumi e pesce crudo. Il dolce di pistacchio una vera rivelazione. Difficilmente si sono svolte riunioni conviviali con una così alta e unanime valutazione da parte dei commensali.

### ROMANIA

 **BUCAREST**  
6 febbraio 2025

Ristorante "Osteria Galletto" di Euro Restaurant S.r.l., in cucina Luminita Buloi. ●Calea Floreasca 91-111, Bucarest; ☎0040/0770407519; office@galletto.ro, www.galletto.ro; coperti 52+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

**Le vivande servite:** bruschetta al pomodoro e carpaccio di gamberi e scampi; spaghetti alle vongole e cozze; rombo al forno con patate e asparagi; calamari al burro e aglio; tiramisù.

**I vini in tavola:** Prosecco; Pecorino (Ciu Ciu); Rosé (Negri).

**Commenti:** La Delegazione ha organizzato la sua prima cena conviviale dell'anno presso l'"Osteria Galletto". Il Delegato, dopo il saluto a tutti gli Accademici e ospiti, ha rivolto un

particolare benvenuto alla dottoressa Valeria Baistrocchi, Vice Capo Missione dell'Ambasciata d'Italia a Bucarest. L'Accademico Giulio Bertola, Presidente di Confindustria Romania, ha voluto sottolineare l'importanza del Sistema Italia e i consolidati rapporti di collaborazione con la Delegazione. La serata, allietata dalla partecipazione di molti ospiti e da alcuni interessanti interventi da parte di alcuni Accademici, è risultata particolarmente piacevole.

### SVIZZERA

 **ZURIGO**  
5 febbraio 2025

Ristorante "Positano" di Raffaele Fusco, in cucina Vincenzo Iorio. ●Stampfenbachstrasse 6, Zurigo; ☎0041/432437610, info@positano.ch; www.positano.ch; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,8.

**Le vivande servite:** uovo *poché* con spuma di patate e polvere di pomodoro; pasta mista di Gragnano con astice e bergamotto; pasta mista cotta in pomodorino giallo del Vesuvio con limone e basilico; calamaro alla griglia con barbabietola; parmigiana di zucchine e fondata di provola di Agerola; tartelletta al limone di Amalfi con frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Valbruna Garda Sauvignon 2022 (Prendina).

**Commenti:** La Delegazione torna al ristorante dopo poco più di un anno dalla prima visita. Raffaele Fu-

## CENA ECUMENICA 2025

La riunione conviviale ecumenica, che vede riuniti alla stessa mensa virtuale tutti gli Accademici in Italia e nel mondo, si svolgerà il **16 ottobre prossimo** alle 20,30, e avrà come tema **"Gli arrosti, gli umidi, i bolliti nella cucina della tradizione regionale"**. L'argomento, scelto dal Centro Studi "Franco Marengi" e approvato dal Consiglio di Presidenza, è volto a valorizzare preparazioni presenti, sia pure con sfumature diverse, in tutte le regioni italiane.

I Delegati cureranno che la cena ecumenica sia accompagnata da un'ideale relazione di carattere culturale per illustrare l'importante argomento proposto e che, sulle mense, il menu sia composto in armonia con il tema scelto.



sco, napoletano doc, è il sapiente gestore di questo indirizzo ormai affermato in città. Insieme allo chef Vincenzo Iorio, da circa un anno in cucina, Raffaele ha proposto per la riunione conviviale un menu *ad hoc* con alla base ingredienti freschissimi e di alta qualità. Gli Accademici e gli ospiti hanno apprezzato particolarmente l'antipasto e il primo piatto e, in generale, le cotture, trovandole equilibrate. Anche l'ambiente è stato positivamente valutato come caldo, con una luce gradevole. Il servizio, forse, è stato un po' lento ma molto attento e cordiale.

## UNGHERIA

 **BUDAPEST**  
27 febbraio 2025

Ristorante "Fausto's" di Fausto Di Vora, anche in cucina. ●1026, Szilagy Erzsebet fasor 77, Budapest; ☎0036/305891813; ristorante@fausto.hu; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 9,1.

**Le vivande servite:** petto d'anatra, frico, salsa di aceto e miele; zuppa d'orzo e fagioli con polvere di polenta; ravioli al musetto con crema di verza al timo; filetto di maiale in agrodolce, radicchio trevigiano; tortino di ricotta con gelato alla salvia; crostoli e frittelle.

**I vini in tavola:** Prosecco Millesimato 2022 (Bepin De Eto); Friulano 2022; Cabernet Sauvignon Altrius 2021 (Ermacora).

**Commenti:** Lo chef ha accolto gli Accademici nella nuova sede del ristorante, con affetto e simpatia, confermando il suo ruolo di punta di diamante della ristorazione italiana e internazionale in Ungheria. Il menu, concordato con il Simposiarca, Accademico Consultore Flavio Aita, ha soddisfatto i palati degli Accade-

mici con una straordinaria esperienza gourmet. La serata, armoniosa nei colori e dal gusto raffinato, è stata anche l'occasione per festeggiare il Carnevale secondo usi e tradizioni culinarie friulane sapientemente illustrate dallo stesso Simposiarca nella sua veste di relatore della serata. Giudizio di apprezzamento unanime e incondizionato. Servizio eccellente. Ottimi i vini serviti.



## NEL MONDO

### BRASILE

 **SAN PAOLO SUD**  
25 febbraio 2025

Ristorante "Daje Roma" di Leo Mari-go. ●Rua Mateus Grou 19, San Paolo; ☎0055/1199915604; Instagram daje-roma\_sp; coperti 15+5 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9.

**Le vivande servite:** pane a lievitazione naturale e caponata, suppli al telefono (ripieno sfizioso di mozzarella); rigatoni alla carbonara; cotoletta di maiale con fonduta di parmigiano reggiano tartufato, prosciutto di Parma e rucola selvatica; tiramisù.

**I vini in tavola:** Espumante Concerto brut (Mendoza - Argentina); Villa Chigi Chianti Docg (Poggio Bonelli).

**Commenti:** Una cena meravigliosa! Tutti gli Accademici sono stati veramente impressionati dai piatti (buonissimi) e dai vini (eccellenti). Compli-

menti al ristorante. Veramente una cena romana a San Paolo! Una gradevole sorpresa e con prezzi giusti! I gestori Leo Mari-go e Marco Benini hanno fatto di tutto per offrire il meglio.

## STATI UNITI D'AMERICA

 **CHICAGO**  
19 febbraio 2025

Ristorante "Coco Pazzo" di Coco Pazzo, in cucina Eric Hammond. ●300 W Hubbard Street, Chicago; ☎001/3128360900; weiss@cocopazzorestaurants.com; coperti 140+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie Natale, Capodanno, Thanksgiving Day, 4 luglio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,3.

**Le vivande servite:** carpaccio di polpo, fegatini di pollo; picci all'aglio; pesce spada alla livornese; stracotto alla fiorentina; biscotti e tartufo al cioccolato.

**I vini in tavola:** Elba Vermentino (Cecilia); Chardonnay La Pietra 2021 (Tenute del Cabreo); Vino Nobile di Montepulciano Riserva 2018 (Carpinetto); Morellino di Scansano 2023 (Fattoria Le Pupille); Bolgheri 2022 (Grattamacca); Vin Santo 2019 (Santa Cristina).

**Commenti:** La cena al "Coco Pazzo" è stata un'esperienza eccellente. Il management e lo staff hanno dimostrato grande ospitalità. Il servizio è stato impeccabile, attento e professionale. I piatti proposti erano ben allineati con la tradizione toscana, con alcune portate davvero notevoli e di ottima qualità. Il tema, la tradizione toscana, è stato sviluppato con attenzione e profonda conoscenza dal Simposiarca toscano Stefano Casati, che ha intrattenuto gli Accademici e i loro ospiti con simpatia e coinvolgimento. La prima riunione conviviale del 2025 della Delegazione ha confermato l'intenzione di mantenere e migliorare il livello degli eventi locali.

## TUNISIA

 **HAMMAMET**  
25 febbraio 2025

Ristorante "The Swing" di Golf Club Yasmine. ●Golf Club Yasmine Hammamet, Hammamet; ☎00216/53795269; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie n.d.; giorno

di chiusura mai. ●Valutazione 7,5.

**Le vivande servite:** tartine fantasia di pesce, polpo alla griglia con carciofi e pure di patate; spaghetti con calamari e bottarga; turbante di spigola e broccoletti con ratatouille; panna cotta con frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Chopin Vin mousseux; Kurubis blanc (Kurubis, Korba - Tunisia).

**Commenti:** Serata conviviale molto partecipata, in un locale sobrio ma accogliente. A fronte di un errore sul primo piatto (sono stati serviti spaghetti in luogo di linguine) e di un servizio certamente migliorabile, le pietanze sono risultate ben confezionate e gradite da tutti i commensali. Nel corso della serata, sono stati accolti Oune Naofel e Radu Munteanu. Buono l'abbinamento dei vini.

 **TUNISI**  
20 febbraio 2025

Ristorante "Bistro Chic Creek dell'Hotel Four Season" di Four Season, in cucina chef Roberto D'Adduzio. ●Zona Turistica Cap Gammarth - La Marsa, La Marsa Gammarth (Tunisi); ☎00216/31260000; www.fourseason.com; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie Ramadan; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9.

**Le vivande servite:** tris di bruschette all'italiana; risotto Camaroli al limone e gamberi; branzino alla griglia in salsa di carote e zenzero condito con olio extravergine d'oliva aromatizzato al tartufo; tiramisù dello chef.

**I vini in tavola:** Chardonnay (Cave Grombalia, Mornag - Tunisia).

**Commenti:** La riunione conviviale organizzata dalla Simposiarca Marysa Impellerizzi si è tenuta nel prestigioso ristorante dell'hotel ubicato di fronte al mare e caratterizzato da una cucina semplice e un menu ricercato con uso di materie prime d'alta qualità. L'accoglienza è stata calorosa. Il servizio è stato impeccabile e l'ambiente molto curato ed elegante. Il nuovo Delegato Makram Arfaoui ha rivolto un breve saluto agli ospiti Bruno Salis, Gabriele Bonandin e l'avvocato Sirine Abdeljelil e ha sommariamente tracciato il programma della Delegazione per l'anno in corso. L'atmosfera elegante ha fatto da cornice all'intera raffinata serata e i piatti serviti hanno ottenuto tutti lusinghieri commenti.





## NUOVI ACCADEMICI

### VALLE D'AOSTA

**Aosta**  
Giampaolo Provaggi

### PIEMONTE

**Torino Lingotto**  
Antonietta Pisani

**Val d'Ossola**  
Carlo Manzoni

### LIGURIA

**Genova**  
Marta Brusoni ● Cristina Chiti ●  
Fabio Simonassi

### LOMBARDIA

**Alto Mantovano e Garda Bresciano**  
Alessandro Russo

**Brescia-Terre dei Fontanili**  
Loredana Goffi

**Cremona**  
Marco Davò

**Milano**  
Mirose Chiara Sciveres ● Marco Maria Scoletta

**Pavia**  
Roberto Bassani

**Varese**  
Gianni Bordoni

**Vigevano e della Lomellina**  
Alberto Lodigiani

### TRENTINO - ALTO ADIGE

**Rovereto e del Garda Trentino**  
Gianluca Esposito

### VENETO

**Treviso-Alta Marca**  
Anika Collodel

### EMILIA ROMAGNA

**Bologna-San Luca**  
Alberto Stancari

**Carpi-Correggio**  
Mariella Racca

**Castel San Pietro-Medicina**  
Giancarlo Roncagli

**Cento-Città del Guercino**  
Milena Cariani ● Nicola D'Andrea ●  
Massimo Sgarbi

**Parma**  
Francesco Tartamella

### TOSCANA

**Pisa**  
Francesca Muratorio

**Prato**  
Giancarlo Di Blasi

**Siena Valdelsa**  
Salvatore Ansaldo ● Elisabetta Sollazzi

**Versilia Storica**  
Vanessa Stefanelli

### MARCHE

**Fermo**  
Giuliana Basilli

**Pesaro-Urbino**  
Claudia Mancini

### UMBRIA

**Assisi**  
Luigi Mezzasoma

**Foligno**  
Marta Onali

### LAZIO

**Latina**  
Domenico Bianchi ● Marcello Cassoni

### ABRUZZO

**Teramo**  
Licia Petrella

### MOLISE

**Campobasso**  
Nicola Campajola

### CAMPANIA

**Napoli**  
Giuliana Doria ● Renato Franceschelli ●  
Maurizio Gallo ● Federico Scalingi

### PUGLIA

**Foggia**  
Renata Maria Montini

**Manduria**  
Caterina Bellanova ● Anna Maria De Luca ●  
Silvia Di Donna ● Giovanni Galeandro

### CALABRIA

**Area dello Stretto-Costa Viola**  
Nathaly Belgio ● Filippo Genovesi

**Reggio Calabria**  
Angela Misiano Martino

### SICILIA

**Cefalù**  
Antonella Scicolone

**Ragusa**  
Alessio Cappello

**Siracusa**  
Antonietta Donatella Cassarisi ●  
Giuseppina Sanzaro

### SARDEGNA

**Sassari Silki**  
Laura Naitana ● Raimondo Graziano Pilo ●  
Alessio Rizzo

### BRASILE

**San Paolo**  
Maria Maddalena Del Grosso ●  
Stefano Russo ● Antonio Scala

**San Paolo Sud**  
Renata Christina De Barros Fantini Delmanto ●  
Paulo Miguel De Campos Petroni ●  
Cassiano Benedito Fraiha Lourenção ●  
Ruth Lenzi De Miranda Grieco ●  
Alexandre Ozzetti ●  
Elena Rios De Mattos Barretto

### BULGARIA

**Sofia**  
Venka Vasileva

### EGITTO

**Il Cairo**  
Domenico De Martinis ● Karim Dummar ●  
Rossella Fanelli ● Barbara Lelli ● Grazia Pacillo ●  
Gianni Scoponi

### EMIRATI ARABI UNITI

**Dubai**  
Marco Mennella ● Luigi Oddone ●  
Carel J.J. Richter ● Matteo Rocca

### FRANCIA

**Lilla**  
Olivia Alberici

**Parigi Montparnasse**  
Salvatore Gnoni

**Strasburgo e Metz**  
Christine Capobianco ● Anne Maringer  
*Accademico onorario:* Antonella Fontana

### GERMANIA

**Colonia**  
Enrico Francavilla

### GIAPPONE

**Osaka e Kansai**  
Pietro Cristo ● Tomonobu Sugihara

## GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

 **Lussemburgo**  
Cristiano Patalocchi

## LIBANO

 **Beirut**  
Sabine De Bustros

## PORTOGALLO

 **Lisbona**  
Placido Furnari

## REPUBBLICA CECA

 **Praga**  
Andrea Fiori ● Tomáš Kuchta

## REPUBBLICA DI SAN MARINO

 **Repubblica di San Marino**  
Carlotta Amadori ● Riccardo Tentoni

## REPUBBLICA POPOLARE CINESE

 **Canton e Guangdong**  
Luca Dalla Vecchia ● Romina Di Martino ●  
Alessandro Lamantia

 **Hong Kong**  
Primo Boninu ● Zia Gao ● Anna Lorant ●  
Bianca Pischedda ● Susanna Sgambaro

## ROMANIA

 **Transilvania**  
Claudio Corsini ● Alberto Perobelli

## STATI UNITI D'AMERICA

 **Chicago**  
*Accademico onorario:* Mario Alberto Bartoli ●  
Stefano Casati ● Luigi Francesco Guadagno

 **Miami**  
Roberto Cavallini ● Massimiliano Ferrarati ●  
Vincenzo Tufano

## SVEZIA

 **Stoccolma**  
Pierluigi Armini ● Fausto Battaglia ●  
Sarah Djerf ● Gilberto Gallaccio ●  
Valentina Serra-Holm ● Carlo Taccola

## URUGUAY

 **Montevideo**  
Daniel Russo

## TRASFERIMENTI

### PIEMONTE

 **Torino Lingotto**  
Luigi Caputo *(da Monferrato)*  
Franco Dana *(da Monferrato)*

### LOMBARDIA

 **Varese**  
Chiara Randi  
*(da Singapore-Malaysia-Indonesia)*

### VENETO

 **Riviera Veronese del Garda**  
Lodovico Zugni Tauro  
*(da Legnago-Basso Veronese e Polesine Ovest)*

### CAMPANIA

 **Napoli-Capri**  
Domenico Salerno *(da Penisola Sorrentina)*

## VARIAZIONE INCARICHI

### VENETO

 **Vicenza**  
*Delegato:* Stefano Chiamonte  
*Vice Delegato-Tesoriere:* Raffaele Cavalli  
*Vice Delegato:* Paolo Portinari  
*Consultori:* Giangiorgio Chiericati Salvioni ●  
Walter Faggin ● Anna Maria Fiengo ●  
Roberta Melli ● Patrizia Zuccato

### EMILIA ROMAGNA

 **Cervia-Milano Marittima**  
*Delegato onorario:* Bruno Pollini  
*Delegato:* Leonardo Tricarico  
*Vice Delegato-Tesoriere:* Roberto Veliati  
*Segretario:* Antonella Zappamiglio  
*Consultori:* Ester Castagnoli ● Alceste Errani ●  
Matteo Dante Gismondi ● Daniela Orioli ●  
Nicolò Poggiali

### LAZIO

 **Roma**  
*Delegato:* Giuseppe Florio  
*Vice Delegato:* Cinzia Sebastiani Zoli  
*Segretario:* Francesco Freda  
*Consultori:* Giacomo Cavallo ●  
Silvia De Vincentiis ●  
Rosaria Maria Del Bianco Fornaro ●  
Noemi Dell'Osso ● Antonio Masciullo

### SARDEGNA

 **Oristano**  
*Delegato:* Gianfranco Sanna  
*Vice Delegati:* Valentina Collu ●  
Roberto Viridis  
*Segretario-Tesoriere:* Barbara Perra  
*Consultori:* Rosella Bisonti ●  
Giovanni Lanucara

## TUNISIA

 **Hammamet**  
*Vice Delegato:* Benedetto Desogus  
*Segretario-Tesoriere:* Nicola Castellitto

## URUGUAY

 **Montevideo**  
*Tesoriere:* Juan Francisco Grasso  
*Consulatore:* Rodolfo Faccini

## NON SONO PIÙ TRA NOI

### VALLE D'AOSTA

 **Aosta**  
Giuseppe Piaggio

### TRENTINO - ALTO ADIGE

 **Trento**  
Lino Furlani

### EMILIA ROMAGNA

 **Ravenna**  
Mario Salerno

### TOSCANA

 **Siena**  
Maurizio Mazzei

 **Viareggio Versilia**  
Emilio Celli

### LAZIO

 **Roma Aurelia**  
Nevio Russo

### SICILIA

 **Canicattì**  
Archimede Corbo

 **Cefalù**  
Fabrizio Piscitello

 **Marsala**  
Maria Angelica Rallo

### SARDEGNA

 **Oristano**  
Marco Deidda

### UNGHERIA

 **Budapest**  
Alberto Tibaldi

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



FOCUS

see page 3

# DISAPPOINTMENTS AND PRECARIITY WEIGH DOWN CULINARY ARTS STUDENTS

*The restaurant sector still suffers from the damage wrought by Covid.*

by Paolo Petroni  
President of the Accademia

We have hinted on several occasions at the apparent paucity of cooks and waiters despite well-populated classes at the so-called Hotel Schools now officialised as **IPSSAR**, meaning *Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera* (Professional State Institute for Food, Wine and Hotel Services). Let us attempt an explanation. Such schools offer five-year programmes, like all secondary schools potentially leading to university, though students can already gain a professional diploma for employment purposes after the first three years. Furthermore, after their first two years, identical for everyone, students will have to choose a specialisation: **Food and Wine**, **Table Service and Sales** or **Tourist Hospitality**. This educational path was once considered a sort of refuge for those unwilling or unable to attend **high school**, which, after five years, provided access to university or a useless qualification.



poultry, fish, vegetables and more are needed in abundance to let students learn techniques, and thus they hope for sponsors and supplier agreements. **Hence the success of private cooking schools.**

*The culinary talent show that made youth dream of a new world*

*Being a cook or a waiter is hard work*

Then in 2011, besides many other cooking shows, **television** began broadcasting **MasterChef**, the most famous culinary talent show. It opened young people's imagination to a new world. Chefs appeared like demigods to be revered with 'yes, chef' and 'thanks, chef'. In a few years, Hotel School matriculations boomed amid youthful dreams of culinary stardom. **But reality is much harsher than television.** Crucially, Hotel Schools offer few cooking lab hours, and none in the first two years, when the syllabus requires all subjects considered obligatory in general education. So students must pore over books pondering Italian language and literature, mathematics, physics, biology, chemistry, motor sciences, law and economics, languages and so forth, with cooking barely mentioned. **Much knowledge; little competence.** Cooking labs begin, sparsely, in the third year. Disappointments and drop-outs abound. An increasingly urgent problem is that of lab expenses. Ingredients cost, and many are necessary: meat,

The real blow, however, came from **Covid**: restaurants closed for many months while the State paid cooks and waiters to stay home. Those devastating effects are still felt. Culinary school graduates repurposed themselves to work in large-scale distribution or in jobs having little or nothing to do with their studies. Being a cook or a waiter is hard work and rules out parts of one's social life: it consequently requires **considerable passion**, but must also be compensated with a proper, serious contract and pay commensurate with ability and experience. Until a few years ago, cooks earned well and had stable jobs. Now, amid short-term, on-call and zero-hour contracts, with rare exceptions **wages are very modest.** **The restaurant sector is one of the worst-affected by work precarity**, with employees often harvested not from culinary institutes but from the non-EU people for both the dining room and the kitchen.



### CASANOVA, LOVER OF REFINED FOOD

[See page 4](#)

Giacomo Casanova, the celebrated, multi-faceted eighteenth-century seducer, was also a refined gourmet. In his most famous work, *The Story of My Life*, he describes 120 dishes, including maccheroni, oysters and chocolate, used as instruments of seduction. His passion for fine dining would accompany him throughout his life, even into exile, when, in old age, he pined for the pleasures of his lost world.

### FOOD AT SEA: A LONG VOYAGE

[See page 6](#)

In his books of anecdote-laced history, the Venetian entrepreneur and palaeontologist Giancarlo Ligabue has documented the evolution of dining at sea. From Roman grain transports to rigid Venetian rules regarding ship's biscuits, we learn of a world characterised by strict regulations, illicit commerce and culinary creativity. A food ethnologist, Ligabue has blended scientific research with a passion for cuisine.

### MACCHERONI: A LIGURIAN INVENTION?

[See page 8](#)

For Artusi, *maccheroni* (macaroni) are a symbol of Italian identity, though sometimes disparagingly used. In one recipe he recounts an anecdote in which Felice Orsini nicknamed him *Mangia Maccheroni* ('maccheroni eater'). There are various alleged birthplaces of the long *maccheroni* variant: Naples is one, but the Genoese Aidano Schmuckher defends their Ligurian origin with documents from 1279,

poems and local customs. This contentious dish combines history, cuisine and identity.

### FOOD AND RELIGION

[See page 10](#)

Food and religion have always represented humanity's primary needs: to feed the body and the soul. Every creed has a culinary dimension: Judaism's 613 rules include those of *kashrut*, Christianity has abstinences and symbols (the Eucharist, the Easter lamb), Islam has Qur'anic fasts and food prohibitions. In every religion, devotional sweets and biscuits also unite sacred and quotidian, remembrance and faith.

### ANGELO PARODI, A BRILLIANT PRESERVED FISH ENTREPRENEUR

[See page 12](#)

Angelo Parodi, born in Genoa in 1827, rose from being a humble shopkeeper to a pioneer of the international preserved fish industry. From 1857 he imported fish from all over Europe, founded factories in Portugal and Spain, innovated marketing and quality, and dominated the tuna market with fisheries in various countries and his own fleet. His fascinating story contributed to the importance of the preserved fish industry in food history.

### THE RITUAL OF THE ITALIAN APERITIVO - THE REAL ONE

[See page 14](#)

If Hippocrates hadn't created a medicinal herbed wine to stimulate appetite, we might have no *aperitifs* today. From a therapeutic ritual it has become a social phenomenon: in 1786 Vermouth, the keystone of the modern *aperitif*, was created in Turin. Today the *aperitif* is a standing 'date' among friends, with cocktails and snacks, to enjoy with relish but without excess. *World Aperitivo Day* has been celebrated on the 26<sup>th</sup> of May since 2022.

### FRUITS OF THE FOREST

[See page 15](#)

Mushrooms, truffles, forest fruits, herbs and wild flowers: these authentic natural

treasures unite flavour and well-being. Rich in vitamins, polyphenols and antioxidants, they stimulate creativity in the kitchen and benefit the intestine, skin, eyes and heart. From creative risotto to Sicilian *granita* (crushed ice drink), meats in sauce, and sweets, this gastronomic heritage combines tradition with health amid authentic flavours and irresistible aromas.

### DECORATED BREAD FROM TERTENIA

[See page 16](#)

A gastronomic treasure from Tertenia, *pintau* bread is a sacred and artistic symbol in Sardinian tradition. Decorated by women with religious and naturalistic motifs, it was created to celebrate Christian events, combining spirituality, aesthetics and conviviality. It now survives thanks to local initiatives which protect its lore, maintaining a multi-generational thread running through the local farming culture.



### LIGURIAN SWEETS

[See page 18](#)

The Genoese love sweets, influenced by both European and eastern ingredients. The most famous example is *pandolce*, packed with dried and candied fruit. Also common are frozen desserts including *panera* and *paciugo*. Typical biscuits include *canestrelli*, *anicini* and Lagaccio biscuits. Also famous are Alassio kisses (*baci*), *biscette* from Solva, and *gallettu* and *castagnaccio* from Ventimiglia, all exemplifying the rich Ligurian dessert tradition.



### **CASCIOTTA D'URBINO: A PDO CHEESE**

*See page 20*

*Casciotta d'Urbino* (PDO) is a sweet, soft, versatile cheese produced since the 16<sup>th</sup> century in the province of Pesaro and Urbino from sheep's and cow's milk. It obtained PDO recognition in 1996. It matures in 20-30 days and has milk, fresh butter and green grass aromas. It pairs well with Angelica di Serrungarina pears, *crescia sfogliata* flatbread, or delicate white wines. Appreciated by Michelangelo, it was also used as currency in the 16<sup>th</sup> century.

### **TERRICCIOLA STRAWBERRIES**

*See page 22*

In May, Terricciola, a small town between Florence and Pisa, celebrates the local strawberry with a festival which livens up the village with tastings, markets and shows. This fruit, a symbol of the territory with De.C.O. (Municipal Designation of Origin) recognition, owes its intense flavour to an ideal microclimate and mineral-rich soil. Grown with traditional and sustainable methods, it also offers noteworthy health benefits.

### **MAY BRINGS ROSES TO THE TABLE**

*See page 24*

The rose, appreciated through the centuries for its fragrance and beauty, also has a culinary role, evident from Imperial Rome to the Renaissance. Rose water, which spread from ancient Persia to Europe, was used in refined recipes recorded in the treatises of the great

historical cooks. Today it is an ingredient of syrups, jams and cocktails. From Ligurian preserve to syrup from the Alta Valle Scrivia to Rosolio liqueur, the rose continues to influence cuisine between tradition and innovation.

### **WHITE, FRAGRANT HAWTHORN**

*See page 26*

The hawthorn, a spiny bush with white, fragrant flowers symbolising spring and purity and associated with legends and customs, is a sacred plant in Christian and Celtic traditions. Its red fruits, rich in vitamin C, are made into preserves, jellies and liqueurs and also have therapeutic properties to be used with medical supervision for heart ailments, anxiety, insomnia and indigestion. Hawthorn honey is also prized.

### **THE SOUP IS SERVED**

*See page 28*

The signature soup of Lucca, *frantoiana*, is prepared in the new oil season and celebrates conviviality: this humble but symbolically rich dish unites simple seasonal ingredients such as beans, black cabbage and wild herbs. Every family has its own version, prepared 'by feel' and slow-cooked. It is served with toasted bread and a drizzle of oil from the Lucca hills.

### **OIL TASTERS**

*See page 30*

Olive oil cannot be called, or sold as, 'extra-virgin' without prior approval by a panel of officially recognised experts. In Europe, doing so without such recognition is illegal.

Tastings, led by an expert, are performed by at least eight professional tasters, each of whom independently renders a judgement.

### **RESTAURANTS AND ARTIFICIAL INTELLIGENCE**

*See page 32*

A simple dish of tomato spaghetti, created by *DishGen* with help from Artificial Intelligence, demonstrates how even cuisine is living through a tech revolution. AI offers custom-made recipes based on the available ingredients, but with a warning to use common sense. In the coming years, more and more restaurants will adopt AI, effecting a profound, irreversible change in the field.

### **THE FISH ON OUR TABLES**

*See page 35*

According to the Eurobarometer, the European Commission's survey office, fresh fish consumption is falling in Europe as processed food consumption rises. In Italy, the third-highest consumer, prices are increasingly onerous and there is growing attention to origin and traceability. Fisheries resist large-scale retail, while marine farming, such as that of molluscs and sea bream, is crucial to national production.



*Translator: Antonia Fraser Fujinaga  
Summarized: Federica Guerciotti*