

CIVILTÀ TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA
FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI

www.accademia1953.it



ISSN 1974-2681

N. 382, GIUGNO 2025 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/

GIUGNO 2025 / N. 382

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
GIUSEPPE BENELLI, ATTILIO BORDA BOSSANA,
ROSARIO BRANDA, GIANCARLO BURRI,
ELISABETTA COCITO, GIUSEPPE DELPRETE,
FLAVIO DUSIO, ROMEO FERRERO,
GABRIELE GASPARRO, PAOLO LINGUA,
CLAUDIO NACCA, MORELLO PECCHIOLI,
PAOLO PETRONI, CARLO PIRAZZOLI,
SANDRA RISTORI, ALBERTO SARAGONI LUNGH, I,
GIANCARLO SARAN, ANGELO SINISI,
ALDO E. TAMMARO, LUIGI ZACCAGNINI.

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



Sommario



L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORO VERGANI

E DA LUIGI BERTETT, DINO BUZZATI TRAVERSO,
CESARE CHIODI, GIANNINO CITTERIO, ERNESTO 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
"Pescatori bretoni" (1888 circa) di Paul Gauguin,
Collezione "Onyx Art Collection", Zurigo

Focus del Presidente

- 3** Quando gli chef, da maestri di cucina, diventano maestri di etica sociale
(Paolo Petroni)



Tradizioni • Storia

- 4** Berkel. Le Ferrari delle affettatrici
(Giancarlo Saran)



- 6** La cucina dei Papi
(Giuseppe Delprete)
- 8** Saperi antichi e sapori di oggi
(Sandra Ristori)

Territorio • Turismo • Folklore

- 10** Le "armelète" nella cultura del castagno di Zeri
(Giuseppe Benelli)
- 12** Il fragolone di Imola
(Carlo Pirazzoli)



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



- 14** La fava di Fratte Rosa
(Alberto Saragoni Lunghi)



- 16** L'oro della Liguria
(Paolo Lingua)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

- 18** Buono, bello e fragile:
è il papavero
(Morello Pecchioli)



- 20** Cucinare in barca
(Attilio Borda Bossana)

- 22** Amarene, visciole e marasche
(Giancarlo Burri)

- 24** Come un diamante
(Elisabetta Cocito)

- 26** Cotture a fuoco vivo
(Claudio Nacca)

- 28** La magia delle farine
(Rosario Branda)

- 30** Le acciughe e la cucina
mediterranea
(Romeo Ferrero)

Ristorazione e Cuochi

- 32** L'ironia del pane condito
(Luigi Zaccagnini, Angelo Sinisi)



Salute • Sicurezza • Legislazione

- 34** Il mirtillo nero,
amico dell'uomo
(Flavio Dusio)



- 35** Ben poco è rimasto
del vero surimi
(Gabriele Gasparro)

In libreria

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

Le rubriche

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





Quando gli chef, da maestri di cucina, diventano maestri di etica sociale

Oggi c'è chi sostiene che la cucina non debba più solo stupire, ma "nutrire la mente e la società".

Le recensioni che vengono pubblicate attraverso la nostra Guida ai Ristoranti rientrano a pieno titolo tra le attività editoriali rivolte al conseguimento dello scopo istituzionale, come previsto dall'art. 17 del nostro Regolamento. L'inserimento delle schede è di competenza del Delegato o del Legato, ma egli deve essere supportato concretamente dalla sua Consulta e dai suoi Accademici.

Un aspetto importante, non sempre rispettato, riguarda il contenuto della recensione. Esso non deve essere frutto di una formale riunione conviviale accademica, per forza di cose limitata a una singola esperienza, per di più precedentemente concordata col ristoratore, bensì di esperienze private da parte degli Accademici. A tale proposito, si ricorda un caso limite di un noto ristorante che serve solo pesce, elogiato nella nostra Guida per uno splendido menu di caccia servito in via eccezionale, in una sola occasione, proprio per una Delegazione dell'Accademia.

La peculiarità della nostra Guida consiste nel fatto che non è redatta da ispettori pagati e diretti dal centro, bensì da esperienze liberamente scelte dai singoli Accademici; ciò comporta qualche problema nel recensire i ristoranti di *fine dining*, costosissimi e molto difficili da prenotare. Oltre a ciò, i cosiddetti "bi-stellati" e "tristellati" cambiano spesso menu, anche nel corso delle stagioni, e **gli chef responsabili sono quasi sempre assenti**, presi dai loro impegni aziendali. **Ciò rende ardua una continua valutazione oggettiva della loro cucina.**

Ci troviamo di fronte a fenomeni socio-culturali che stanno influenzando i ristoratori

A parte questi aspetti, ultimamente ci troviamo di fronte a fenomeni socio-culturali che stanno influenzando i nostri ristoratori. Alcuni sostengono che è finita l'epoca della forma, ma non è vero: tutti i grandi chef fanno dei loro piatti delle opere d'arte, dei quadri che dispiace quasi rovinare mangiandoli. Altri si spingono in ardite elucubrazioni. Il titolare di un ristorante-trattoria molto noto afferma che "Non ti servo solo un pomodoro, ti prendo per mano e ti porto nel campo a vedere da dove arriva. In quanto **il ristorante non è solo un luogo dove si mangia, ma**

di Paolo Petroni

Presidente dell'Accademia



un presidio culturale, un laboratorio di identità. La tavola così diventa una mappa affettiva, una geografia fatta di mani, di volti, di storie". Bellissima visione, altro che un piatto di spaghetti al pomodoro!

Ancora più raffinato è il pensiero di un grande stellato. A una precisa domanda di come stia cambiando la ristorazione d'autore, risponde che "sta diventando più matura, non basta più stupire (quindi si ammette che finora bastava stupire), bisogna nutrire la mente e la società. È finita l'epoca dell'egocentrismo, oggi si lavora per il bene comune". Passando al ruolo della cucina italiana, dopo aver riconosciuto che abbiamo una cucina straordinaria, aggiunge però che "raccontiamo ancora la cartolina: la nonna, il sole, la pasta fatta a mano. Bellissimo, ma non basta più. **Servono nuove narrazioni: non nostalgiche, ma visionarie.** Una lingua che racconti un'Italia urbana, migrante, meticcica".

Da un lato, nuove narrazioni visionarie, dall'altro, la nostra visione della cucina italiana

Qui ci fermiamo: **entriamo in campi filosofici e sociologici che non sono la nostra materia.** Magari possiamo sottoporre questi raffinati concetti all'Intelligenza Artificiale, in modo che ci spieghi l'Italia migrante e meticcica in cucina. E noi che pensavamo che volesse dire il trovare bravi extracomunitari nelle cucine di molti ristoranti italiani. Invece no, sono nuove narrazioni visionarie. Teniamoci la nostra semplice Guida, magari miglioriamola e aggiorniamola. Essa rappresenta la nostra visione della cucina italiana.



Berkel. Le Ferrari delle affettatrici

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

Un marchio storico, passato dalla trincea dell'affettare quotidiano a simbolo di un'arte salumaia.

Sarà per quel colore rosso ciliegia che le avvicina molto, nell'immaginario collettivo, alle "rosse" per eccellenza, targate Maranello. Sarà per quella **meccanica sofisticata**, anche se oramai d'epoca, considerato che, da tempo, sono state sopravanzate, nella loro funzione, dalle eredi elettriche. **Sarà forse anche per quel design** che, negli anni, ne ha sfornato modelli per tutti i

gusti; sarà per le esigenze diverse a seconda delle "**sfide gastroagonistiche**" (in questo caso fatte di carni e salumi), fatto sta che le **Berkel sono oramai celebrate**, tra i sempre più numerosi appassionati del settore, **come "le Ferrari delle affettatrici"**.

Un'avventura iniziata a Rotterdam, sul finire del 1800

Protagonista un giovane garzone di bottega, Wilhelmus Adrianus Van Berkel che, dopo aver percorso tutti i gradi della gerarchia professionale nei negozi di alimentari dello zio, **decise di inventarsi qualcosa per alleviare l'affanno di tagliare a coltello**, con precisione chirurgica, a ogni ora del giorno di ogni

giorno della settimana, carni e salumi per la numerosa clientela. Un'esigenza, peraltro, molto diffusa tra tutti i macellai di quell'epoca. **Van Berkel ne capiva un po' di meccanica** e quindi riuscì a comporre la quadra tra le esigenze professionali e quanto la tecnologia di allora riusciva a mettere a disposizione.

Leggenda racconta che, prima di lui, ci avesse provato anche un altro connazionale, **Enricus Burgers**, il quale, avvalendosi di componenti di bicicletta e altri marchingegni meccanici, qualcosa si era forse inventato, ma senza avere l'accorgimento di depositarne il brevetto.

Sia come sia, **nel 1898 Berkel diede avvio al suo sogno**, rilevando, come prima officina, i locali di una vecchia tipografia oramai in disuso. Già il primo anno fu venduto quasi un centinaio di affettatrici, presto differenziate in tre mo-



delli, in quanto diverse erano le esigenze: dal taglio del commercio al minuto, a quello industriale, per non parlare del fatto che non tutte le carni o i salumi potevano adattarsi a un'unica versione di lama e carrello dell'invenzione di Berkel, di per sé assai semplice. Infatti, accanto a un carrello che, mosso dal volano manualmente, spingeva *avanti e indré* il pezzo da affettare, l'ingegnoso Berkel **aveva messo a punto una lama circolare concava**, in maniera tale che solo la sua estremità fosse preposta al taglio, di una precisione **"da tagliare fette sottili come un'ostia"**. Null'altro della lama stessa andava a interferire con la materia prima, **rispettando in pieno**, senza l'inevitabile surriscaldamento, **profumi e qualità organolettiche**. Cosa da non dare per scontata con gli attuali manufatti elettrici.

Un'idea che prese piede velocemente

Un'idea che prese piede velocemente, come sempre avviene quando c'è un settore di mercato scoperto. In pochi anni Berkel, che nel frattempo girava fiere e mercati dell'epoca con dimostrazioni in diretta, nelle piazze, di quanto potevano fare le sue meraviglie, riuscì ad aprire, in *joint venture* con altri imprenditori che avevano fiutato l'affare, **fabbriche in ben sedici paesi**, non solo in Europa, ma pure negli Stati Uniti, a Chicago e a La Porte, nell'Indiana. **Gli stabilimenti Berkel, in Italia**, furono inaugurati in **Val Chiavenna** (quante bresaole aspettavano il loro taglio sapiente) e a **Milano**. Lo sviluppo a livello industriale fu conseguenza di questo grande successo imprenditoriale, con una **inevitabile diversificazione della produzione**. A partire dalle **bilance di precisione, macchine da caffè**, addirittura **motori a scoppio**, torni paralleli e... **aeroplani**, destinati all'esercito olandese durante la Seconda guerra mondiale.

Nel dopoguerra, dopo la ricostruzione, le varie aziende Berkel continuarono la loro produzione, ma **oramai stavano**

cambiando gli scenari e anche l'automazione aveva fatto passi da gigante nel settore delle affettatrici, a partire dall'utilizzo dell'energia elettrica quale nuovo motore di questi utensili di precisione. **Una rivoluzione inarrestabile**, tanto che le aziende chiusero, o mutarono pelle. Nel frattempo, negli anni Cinquanta, il fondatore W.A. Berkel lasciò questo mondo, ottantenne, a Montreux, dove riposano anche le spoglie di **Freddy Mercury**, l'indimenticata voce dei Queen.

Ora, con il nome Berkel, rimane una produzione in India, ma con macchine di piccole dimensioni. Esiste anche qualche tarocco, frutto di assemblaggi diversi. Era conseguente, pertanto, che le **Berkel d'epoca si siano sempre più ritagliate uno spazio di affezione nel cuore degli appassionati**, che non sono solamente gli inevitabili salumieri o ristoratori, ma moltissimi privati (i più noti, si sussurra nel giro, siano **Luciano Benetton** e **Roberto Cavalli**) che esibiscono queste macchine con orgoglio nel salotto o nella cucina di casa, cose che, oggettivamente, con una 250 GTO o una 166 Barchetta (pezzi storici di Maranello) sarebbe un po' più ardua.

Oggi, le Berkel d'epoca occupano uno spazio importante nel modernariato "qualificato"

In questo vasto settore, nello spazio del modernariato "qualificato", un ruolo importante **se lo sono riservato due famiglie**, i **Luca**, nel Parmense, e i veronesi **Fazzini**, dinastia di maestri coltellinai dal 1897. Diverso l'approccio dei due. Mentre i primi sono **una vera e propria officina di ricambi e restauro**, i veronesi sono quasi una sorta di "ambasciatori" del buon taglio salumaio. **Recuperano pezzi spesso abbandonati** che vengono segnalati in mezza Europa, li fanno restaurare e poi sono affidabile punto di riferimento per i collezionisti dedicati. Infatti, **sono sempre di più le Berkel d'epoca che ristoratori appassionati**, compresi alcuni stellati, **espongono nelle loro sale**, con-



cedendo anche "esibizioni dal vivo" in serate particolari, per la delizia della clientela, così come buone trattorie rispettose della tradizione: e **chi meglio di una Berkel come garanzia e testimone**. In molti casi, **le stesse affettatrici a fare da sfondo per le foto a ricordo di una bella esperienza tra palati soddisfatti e titolari del locale**.

C'è, tuttavia, ancora qualche macellaio che non si lascia distrarre dalla modernità e continua a utilizzarle, per qualche taglio mirato con il cliente fidelizzato proprio da ricordi e qualità garantita. Posto che è proprio "l'uso sapiente del taglio", come ricorda il cremonese **Franco Cazzamali**, "re del quinto quarto", "ad essere utile sotto vari aspetti. **Valorizza al massimo il gusto del prodotto**. Se ben impiattato è una gioia per gli occhi, ma soprattutto, nell'interesse reciproco di cliente e ristoratore, ottimizza al massimo il rapporto qualità-prezzo di ciò che si va a servire".

I Falorni, illustre macelleria nel Chianti, tra gli ambasciatori della miglior razza chianina, per anni sono stati promotori di un evento in cui venivano esposte al pubblico affettatrici e bilance "made by Berkel". Per chi volesse saperne di più, eventi dedicati con le **Berkel d'epoca protagoniste** si possono incrociare ogni anno a **San Daniele, in Friuli**, per la locale festa del Prosciutto, o a **Langhirano**, dove si "celebra" un'altra eccellenza nazionale, il prosciutto di Parma. **Berkel quindi sempre sul pezzo, e se da affettare ancor meglio**.



La cucina dei Papi

di Giuseppe Delprete

Accademico della Legazione per lo Stato della Città del Vaticano

Attraverso i Papi del Novecento, si ripercorre la loro storia alimentare con citazioni in tema di cibo, sobrietà, giustizia e convivialità.

L'elezione di **Leone XIV** ha aperto orizzonti nuovi nella vita della Chiesa, offrendo l'occasione per riflettere su aspetti meno noti, ma profondamente significativi, della vita papale: **la cucina e il valore del cibo.**

Attraverso i Papi del Novecento, si ripercorre qui la storia alimentare dei Successori di Pietro, avvalorata con citazioni del loro magistero in tema di cibo, sobrietà, giustizia e convivialità. A cominciare da **Leone XIII** (1878-1903), la sua alimentazione fin dal mattino pare fosse a base di caffè, latte vaccino e caprino di Carpineto Romano, sua città natale. Inoltre, brodo ristretto, tuorli d'uovo sbattuti con Marsala, pollo e poca frutta costituivano il suo regime nutritivo. Non mancava il vino di Bordeaux, che gli veniva offerto da un convento borgognese. Ma "è necessario - scrisse - che **il cibo quotidiano sia il frutto del proprio lavoro e non il privilegio di pochi**" (*Rerum Novarum* n. 15).

Sul suo successore, **Pio X** (1903-1914), le fonti non rivelano specifiche curiosità

culinarie, ma si tramanda che Papa Sar- to era di poca carne, quasi nulla, e che **la sua dieta fosse per lo più a base di cereali** (pane, polenta), di verdure diverse e molta frutta. Nel 1907 ai lavoratori disse: "**Dove il pane manca, là manca tutto**", riconoscendo nel cibo **un diritto umanitario fondamentale**, ma decisamente in crisi sulla tavola di **Benedetto XV** (1914-1922), dove **c'era più "fame di Pace"**, per la quale molti furono gli appelli del Papa implorando la fine della Grande Guerra, da lui stesso definita "inutile strage" e che, ciò nonostante, vedeva **una "Chiesa in trincea"** con i suoi preti "in grigioverde" offrire non solo l'auspicata Pace, ma anche quel cibo possibile, che diventava simbolo di intervento umanitario e di mediazione pacificatrice.

Con **Pio XI** (1922-1939), lo stesso cibo divenne una forma di educazione al bene comune. Egli, come primo capo dello Stato della Città del Vaticano e persona giuridica internazionale, da uomo morigerato qual era, non faceva parlare di sé circa il suo rapporto con la tavola. Resta tuttavia evocativa la sua espressione: "**L'uomo non può vivere soltanto di pane, ma non può neppure farne a meno**" (*Quadragesimo Anno*, n. 135).

Le fettuccine alla papalina

Pio XII (1939-1958), a causa dei suoi impegni, **assumeva il cibo da solo e con frugalità**. Si narra che, sollecitato per il pranzo dalla religiosa addetta alla cucina, lo stesso Papa, che stava accogliendo alcuni soldati reduci di guerra, le rispose: "Sorella, il pranzo può aspettare!". Ma al suo stile privato, degne di nota restano le "fettuccine alla papalina", **una pasta all'uovo commissionata,**





per un pranzo diplomatico, dall'allora Cardinale Segretario di Stato Pacelli al titolare del "Ristorante del Colonnato" - ormai chiuso - di via del Mascherino, nei pressi del Vaticano. **Cesaretto Simmi** - questo il nome del titolare - si inventò una variante della carbonara, sostituendo il guanciale con il prosciutto crudo, il pecorino con il parmigiano reggiano, eliminando il pepe e aggiungendo il burro per aumentare cremosità alla pietanza. Ma oltre agli aneddoti, Pio XII parlava spesso del cibo come dono della Provvidenza e di responsabilità dell'uomo verso i più deboli. **"Il pane quotidiano - ebbe a dire - è dono e dovere: dono di Dio, dovere dell'uomo verso i fratelli"** (Radiomessaggio per la Quaresima, 1952).

Giovanni XXIII (1958-1963), invece, portò in Vaticano la memoria delle cucine contadine bergamasche, ma anche un sorriso che sapeva accogliere tutti. La mensa era per lui luogo di fraternità e di comunione, come annotava sul suo diario: "Dovremmo tutti imparare a sederci più spesso a tavola con i poveri, con i piccoli, con chi ha fame" (dal *Diario dell'anima*).

A scegliere parimenti una cucina leggera, ordinata, discreta, in linea con il suo spirito pensante e riservato, fu **Paolo VI** (1963-1978). Egli affrontò con coraggio i temi dello sviluppo e della fame nel mondo. "Il dramma della fame - scrisse - interroga la coscienza dell'umanità" (*Populorum Progressio*, n. 45), conse-

gnando il primo forte **appello papale in materia di giustizia alimentare globalizzata**.

Di **Giovanni Paolo I** (1978) non si ha avuto il tempo di raccogliere le abitudini alimentari, ma è noto come, con umiltà e memoria domestica, **soleva ricordare la cucina di casa** con lo stesso concetto di tenerezza consegnato al suo brevissimo magistero: "Dio è padre - disse memorabilmente - ma più ancora è madre: ci nutre come una mamma, ci insegna con dolcezza" (Udienza Generale, 13 settembre 1978). Il cibo è il segno delle cure materne, ma anche del linguaggio provvidenziale di un Dio che si prende cura e nutre.

"Ogni popolo ha la sua cultura, e anche la sua cucina"

Ancora **condivisione, comunicazione e gioia: questa è stata la tavola per Giovanni Paolo II** (1978-2005). Woitjla amava i piatti semplici e frugali con **attenzione alla cucina polacca**: dai *pie-rogi* ai *paczki*, fino al *kremowka*, poi diventato *kremówka Papińska* (dolce alla crema del Papa). **"Ogni popolo - affermava - ha la sua cultura, e anche la sua cucina: è un patrimonio da custodire"** (Discorso al Congresso sulla Cultura, 1982).

Così come anche **Benedetto XVI** (2005-2013), che **amava le pietanze della sua**

cultura gastronomica bavarese. Note infatti sono le presenze del Cardinale Ratzinger alla "Cantina Tirolese" di Borgo Pio. Tutto sempre nel segno del ringraziamento. "Ringraziare Dio prima dei pasti - diceva in un Angelus del 2006 - è riconoscere che il cibo non è scontato, ma grazia".

La cucina di **Papa Francesco** (2013-2025), invece, **alternava ricette argentine a quelle italiane**, non senza sottolineare come il Papa avesse un debole per pizza e dolci. Tuttavia, denunciando lo spreco alimentare, **Bergoglio ha promosso il cibo come diritto universale**: "È scandaloso - ha affermato - gettare via il cibo, mentre tanti fratelli soffrono la fame" (Udienza Generale, 5 giugno 2013).

Papa Prevost, abile in cucina come sua madre

Infine, **Leone XIV**, già abile in cucina come sua madre, nelle poche settimane dall'elezione ha già mostrato attenzione alla cucina rivelando come la signora che gli prepara da mangiare sia napoletana. Inoltre, **pranzando con gli Agostiniani** per il compleanno del Priore generale, lo stesso padre Alejandro Moral ha raccontato come il pranzo ha visto sulla tavola antipasto, pasta, salmone e anche una torta. Ma Papa Prevost ha senz'altro il palato debole per la *deep dish pizza* di Chicago, sua città natale, mentre in Perù, da vescovo, prediligeva il *ceviche*, **lo stufato andino, accontentandosi anche di pannocchie arrostiti e pane**.

Fin qui, la storia alimentare dei Papi, con i loro pronunciamenti, trascende il valore di un cibo che si consuma e finisce, indicando quello metastorico ed eterno che, per chi crede, è **la stessa persona del Cristo, il quale nutre una fame esistenziale a quella grande mensa** "dove - chiosando con **Sant'Agostino** in ossequio a Leone XIV - è cibo lo stesso padrone della mensa. Nessuno ciba i invitati di se stesso: lo fa solo Cristo Signore; Egli è colui che invita, ed Egli stesso è cibo e bevanda" (Sermone 329).



Saperi antichi e sapori di oggi

di **Sandra Ristori**

Accademica di Empoli

Venticinque ricette, su tre tavolette babilonesi, hanno riportato alla luce preparazioni a volte non dissimili dalle attuali.

Millenni prima che **Colombo** e i **conquistadores** portassero dal "Nuovo mondo" prodotti innovativi come patate, mais e pomodori, molto del cibo fondamentale per l'alimentazione, come orzo e grano, era stato domesticato in **Mesopotamia**, la regione fra il Tigri e l'Eufrate, dove vivevano le prime civiltà agricole, oggi Turchia, Siria, Iran e Iraq. Non sorprende, quindi, che **le ricette culinarie più antiche provengano da quella straordinaria culla di civiltà**, evocativa di saperi e sapori lontani, quasi onirici, spesso avvolti dalla nebbia del mito. Tuttavia, **tre tavolette di argilla** fermano nel tempo la realtà di alcuni piatti attraverso **l'elenco degli ingredienti da usare e la modalità di esecuzione**. Sono le **Yale Culinary Tablets**, conservate nella **Yale Babylonian Collection**, rinvenute intorno al 1911, a Larsa (*Tell as-Senkereh*, oggi Iraq meridionale), importante città dell'antica Mesopotamia. Nel 1933 **furono catalogate come "testi medici"** ma, nel 1943, l'assiriologa **Mary Ina Hussey** comprese che contenevano **indicazioni culinarie**.

Un "libro di cucina" che riporta le tradizioni gastronomiche di 3800 anni fa

Sono state **tradotte correttamente solo in anni relativamente recenti da un**

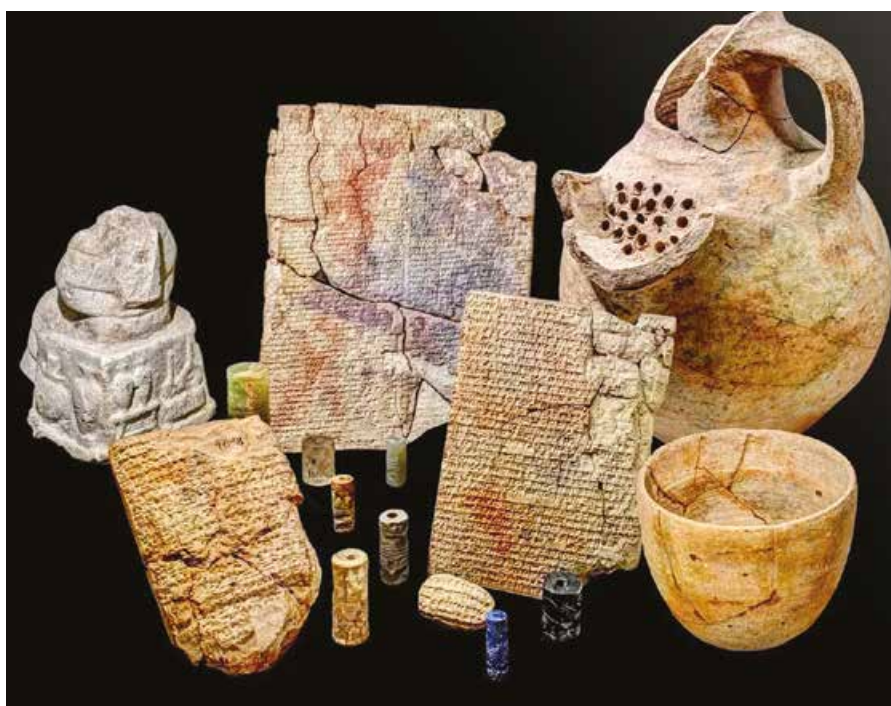
team di studiosi provenienti da tutto il mondo, fra cui storici della cucina e chimici degli alimenti. Nel 2018, un team interdisciplinare di Yale e Harvard, con l'aiuto di uno chef professionista, **ha sperimentato, seguendo le indicazioni sulle tavolette, tre piatti, uno stufato di barbabietole, uno di agnello e uno vegetariano**, durante una giornata dedicata all'archeologia gastronomica alla **New York University**.

Si sono, così, accesi i riflettori su quelle che ancora oggi sono considerate le ricette più antiche di cui abbiamo testimonianza, un "libro di cucina" che riporta le tradizioni gastronomiche di 3800 anni fa: **zuppe e stufati, che erano piatti base dell'alimentazione babilonese**. Sono annotate **25 ricette**, uno specchio su questa antica civiltà, importante spaccato sulle abitudini alimentari, che forniscono un'indicazione sugli ingredienti che entravano nelle cucine

dei mesopotamici, parlando dei modi di cottura e di conservazione, distinguendo le preparazioni per le cerimonie da quelle quotidiane e smontando miti successivi.

Le tre tavolette risalgono al 1800/1730 a.C. Solo una è giunta in condizioni tali da permettere la trascrizione e relativa traduzione e riporta un elenco di ingredienti per 25 stufati e zuppe. Le altre due annotano le istruzioni di cottura, suggeriscono la decorazione dei piatti e presentano 10 ricette, ma sono rovinare e poco leggibili nel dettaglio. **Il testo è in lingua accadica, con i caratteri cuneiformi tipici delle antiche civiltà mesopotamiche.**

Dalla traduzione delle ricette emerge come i Babilonesi avessero una **predilezione per i gusti forti, decisi**; gli stufati erano cucinati con vari tagli di **carne, precedentemente marinata** con cipolle, aglio e porri, poi era aggiunta una





salsa leggermente addensata con il grasso ed erano aromatizzati con una combinazione di spezie, aglio, cipolla e porro. I piatti a base di carne sono 21 e 4 sono vegetariani.

La varietà degli ingredienti e i modi per cucinarli

La varietà degli ingredienti, alcuni difficilmente reperibili, e la preparazione complessa suggeriscono che **le pietanze fossero destinate al palazzo reale** e alla sua corte, agli alti funzionari del tempio, alle élite della società o replicate durante le feste: non erano il tipo di cibo che veniva comunemente consumato da una classe media. I ricettari sono stati redatti dagli scribi: i cuochi, come la grande maggioranza della popolazione, erano sicuramente analfabeti, per cui è alquanto improbabile che le ricette siano state scritte da un cuoco per essere utilizzate da altri cuochi. Si potrebbe ipotizzare uno scopo rituale: cibi, per esempio, cucinati per importanti

feste religiose o particolarmente graditi agli dei.

A eccezione di *amursano*, ricorrente in più ricette, una specie estinta di piccione, e *samidu*, spezia diffusa all'epoca e di cui si sono perse le tracce, **gli ingredienti sono riconoscibili e usati ancora oggi**. Questi piatti, di solito, erano **accompagnati dalla birra**, molto usata dai Babilonesi. Alcuni ricercatori hanno sottolineato che gli stufati elencati nelle tavolette rappresentano una fase iniziale della lunga tradizione che ancora caratterizza la cucina del Vicino Oriente, come **gli stufati di agnello** per cui spesso si continua a usare il grasso di coda di pecora e sono aromatizzati con una combinazione di spezie che danno colore e sapore al piatto.

Le carni più utilizzate erano quelle di montone, agnello, cervo, gazzella e polame vario, **cucinate con verdure e spezie varie**, fra cui cumino e coriandolo; non mancano mai un cucchiaino di sego di pecora, sale, birra e, qualche volta, il latte. La carne era fatta insaporire nel grasso, poi si aggiungevano le verdure con cui si finiva la cottura. Si poteva uni-

re il latte, che faceva da addensante e rendeva la carne più morbida. Qualche volta era aggiunto il sangue dell'animale, un richiamo al molto più tardo *civet*.

Per lo stufato di montone si consigliava di usare la coscia tagliata a pezzetti, grasso di pecora, sale, aglio, cipolle, coriandolo fresco, porro, rucola e birra. Lo stufato di agnello era spesso accompagnato dalla rapa rossa, pane alla birra e nella tavoletta si legge: "prepara l'acqua, aggiungi sale fino, gallette di orzo miste a farina di farro, grasso di pecora, cipolla, scalogno di Persia e latte; aggiungi porro e aglio schiacciato".

I Babilonesi andavano pazzi per il piccione

Per il piccione, di cui i Babilonesi andavano pazzi, si consigliava: "Tagliare l'*amursano* in due parti e aggiungi altra carne, prepara l'acqua, aggiungi grasso e sale, sfoglia sbriciolata, aglio, cipolla, porri, *samidu* e poi immergere nel latte". Tutti erano cucinati lentamente nella *digaro*, una pentola con coperchio. Nelle ricette non sono precisati le dosi e i tempi di cottura. **Per guarnire si usava coriandolo fresco, cipollotto finemente tritato** e semi di coriandolo. Spesso erano serviti con *bulgur* lessato (grano duro germogliato, i cui chicchi sono prima cotti al vapore, poi seccati e quindi macinati), ceci bolliti e pane.

Lo stufato vegetariano era accompagnato da pane alla birra, con cereali secchi, porri, cipolle, coriandolo e sulla tavoletta **era indicato come stufato di "scioglimento"**, probabilmente per la credenza che potesse **aiutare a rilassarsi**, qualcosa come il nostro *comfort food*...

Molte erbe erano usate in funzione delle loro proprietà mediche. Già in quei tempi assai lontani i cuochi erano sensibili al concetto terapeutico del cibo, fortemente delineato nell'antichità, e **sapevano preparare ricette adatte ad alleviare gli stati influenzali, o rilassanti**. Il *pashrutum*, per esempio, era una zuppa, molto simile al nostro bollito, con porro, coriandolo e cipolla, consigliata per il raffreddore.





Le “armelète” nella cultura del castagno di Zeri

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

Gustose lasagne scure, impastate con farina di grano e di castagne.

Il vasto territorio del comune di Zeri, in provincia di Massa e Carrara, occupa l'angolo estremo al nord della Toscana, dove confina con Liguria ed Emilia (*Foce dei tre confini*), sul crinale che divide la valle della Magra da quella della Vara. Il territorio del comune, che conta un migliaio di abitanti, è diviso nelle due vallate di Zeri e Rossano ed è un antico e impervio crocevia appenninico la cui storia è legata alla particola-

re posizione geografica, caratterizzata da piccoli villaggi, e che presenta “i caratteri della demografia rurale pagense”, tipica dell'antico popolo ligure.

Secondo **Manfredo Giuliani**, il massimo studioso di toponomastica lunigianese, il nome Zeri deriva da “Gera” nel significato di *ghiara*, complesso torrentizio del fiume Gordana che nasce poco dopo la località di Noce, forma gli Stretti di Giaredo e sbocca nel fiume Magra.

Il territorio zerasco è circondato da montagne che, nei punti più elevati dell'Appennino Tosco-emiliano, sfiorano i 1.600 metri. **Sterminati boschi di castagni plurisecolari, quercete e imponenti faggete** fanno da corollario e, in quota, la vegetazione di alto fusto è intervallata da zone prative di pascolo comune (*ager compascuus*), adibite all'alpeggio di ovini, bovini ed equini.

Un tempo Zeri produceva dalla lana alla

canapa, dai cereali ai latticini, dai fagioli alle patate. Queste ultime, nel tempo, e in particolare quelle della Formentara, si sono adattate perfettamente alle altitudini per far da prelibato contorno all'agnello zerasco.

Le castagne rappresentavano la base del cibo quotidiano

Il principale e fondamentale alimento erano però le castagne, che rappresentavano la base del cibo quotidiano. Possiamo affermare che, intorno alla metà del 1800, gran parte della popolazione della Lunigiana era ancora castano-dipendente e ciò è confermato anche dalle osservazioni di **Girolamo Gargioli** che, nel *Calendario Lunese* del 1834, annotava: “Il castagno somministra il vitto quasi giornaliero alle nostre popolazioni agricole e perciò merita di essere coltivato con ogni sollecitudine”.

Una volta raccolte a mano, le castagne sono essiccate nei gradili, strutture in pietra con graticcio di legno, alimentate costantemente a fuoco lento con legna di castagno per almeno 25 giorni. In seguito, vengono pulite dalla loro buccia esterna con macchine a battitori, ripassate a mano per eliminare le parti impure e **macinate entro il 30 gennaio nei tradizionali mulini a pietra**. Tale metodo di produzione **rende la farina un prodotto unico, di altissima qualità**. Salvo i rottami, detti *pesturi*, destinati all'alimentazione dei maiali, le castagne erano **usate per polente, lasagne, frittelle, ma soprattutto per fare la patona**. Questa si ottiene facendo, con la





farina e un po' di sale, una pastella che poi viene versata su di un tagliere tondo ricoperto con uno strato di foglie di castagno ben sistemate. Il tutto viene fatto poi scivolare nel *testo*, cioè la base di ghisa del forno a campana, già ben arroventata, e viene ricoperto con la campana surriscaldata. **A fine cottura, si ottiene un disco elastico, senza screpolature** (non sbriciolabile come il castagnaccio), dello spessore di circa un centimetro, **dal delizioso profumo di foglie bruciacchiate.**

La cucina tradizionale zerasca lascia impronte incancellabili nel palato

La scoperta della cucina tradizionale zerasca lascia impronte incancellabili nel palato. Ne è testimone indiscusso

Mario Soldati, il primo giornalista enogastronomico della televisione italiana, che nel 1966 scrive sul quotidiano "Il Giorno" l'articolo **La tavola di Zeri**. Lo accompagna il pontremolese marchese **Gian Carlo Dosi Delfini**, direttore generale della Siemens a Milano e presidente della Sezione di Pontremoli della Deputazione di Storia Patria per le province parmensi. Scrive Soldati: "Sono tutti cibi genuini e locali: il pane senza lievito, detto 'lisa', con salame e con prosciutto. E il pane con lievito, detto 'alvà', ossia 'levato, alzato'. Gli 'armèl': ossia lasagne di farina di castagne... Il 'modjulo', o moggiolo: una sorprendente schiacciatina di farina di castagne ricoperta di ricotta e di erbe". Nel menu da assaggiare **sono citate le cosiddette "armelète"**, che Soldati liquida come "lasagne di farina di castagne", ma sono conosciute come **lasagne bastarde perché si preparano mescolando la**

farina di grano con quella di castagne.

L'etimologia del nome è incerta: per alcuni deriverebbe dal francese *omelette* modificato dialettalmente, anche se non hanno niente a che fare con la frittata.

L'originale ricetta zerasca prevede come condimento l'aggiunta di formaggio molle di mucca e panna o ricotta.

"La percentuale è di 3 a 1 con prevalenza della farina scura. L'impasto con l'acqua non deve diventare troppo duro, poi si stende la pasta col mattarello e infine la sfoglia si taglia a losanghe. Quando l'acqua bolle, si inserisce una lasagna per volta per non farle attaccare. Il tempo di cottura è di circa 7 minuti. Si condisciono con formaggio di mucca nostrano, morbido, che deve essere fatto sciogliere in padella con un po' di panna. A piacere si può aggiungere anche la ricotta". La cultura del castagno è centrale nella storia dell'alimentazione lunigianese, che conta **almeno trenta piatti diversi**. Solo piccole quantità di farina bianca di frumento erano utilizzate come legante negli impasti con le altre farine ottenute dalla macinazione delle graminacee inferiori e dalla farina dolce.

Una nicchia ecologica ricca di valori e saperi

Lo Zerasco è una nicchia ecologica scoperta per la prima volta a dorso di mulo nei primi anni Trenta del Novecento da **Carlo Caselli**, giornalista esploratore che fissò nel libro *Lunigiana ignota* usi e tradizioni secolari della comunità. Zeri va orgogliosa ancor oggi della propria vocazione all'autonomia: "Mangia del suo pane e veste del suo pelo". Tuttavia, per cogliere la bellezza dei luoghi e il *genius loci* dei borghi, dobbiamo entrare nel profumo dei loro cibi tramandati con sapienza. Dobbiamo pensare alle loro tradizioni calandoci nella cultura della gente che ha memoria dei luoghi. Anche dietro alle finestre chiuse, nei paesi in gran parte abbandonati, ci sono valori, tradizioni, saperi che non sono solo tracce del passato, ma virtù generatrici di futuro.



Il fragolone di Imola

di Carlo Pirazzoli

Accademico di Imola

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

“E tu levati incontro a la ventura, Imola, da’ tuoi cento orti fecondi come da un dolce bagno di frescura”, così scriveva il poeta imolese **Luigi Orsini** nel 1902 ne *Il Carme a la Romagna - Gli eroi (1800-1860)* per esprimere l’essenza e il valore dell’agricoltura del contado di Imola, un fertile territorio dalle grandi potenzialità, posto ai piedi delle colline appenniniche e bagnato dal fiume Santerno e da canali dallo stesso generati.

Sono dunque proprio gli orti i grandi protagonisti del successo che, negli anni Sessanta del secolo scorso, ebbe la coltivazione del fragolone (così venne infatti chiamata la fragola di grossa pezzatura). Un fenomeno che portò fama e ricchezza agli orticoltori locali e che richiamò le migliori menti dell’epoca per farne il centro di riferimento di un comparto in piena crescita.

Va detto che **nel 1958** la coltivazione del fragolone, nell’Imolese, costituiva **il 20% dell’intera superficie italiana e oltre il 25% dell’offerta nazionale**. Il raccolto imolese, grazie alle favorevoli condizioni pedo-climatiche, in abbinamento a moderne tecniche di coltivazione attuate da numerosi orticoltori locali, si dimostrò più performante sia in termini di resa per unità di superficie, sia per la qualità espressa dalle infruttescenze eduli (la fragola, infatti, è un falso frutto costituito dal ricettacolo sul quale sono inseriti gli acheni), potendo contare su cultivar (di origine francese) particolarmente gradevoli al palato.

Proprio **le consistenti quantità prodotte generarono un floridissimo commercio verso l’estero**, tanto che, nello stesso 1958, oltre la metà dell’offerta inviata oltre frontiera dall’Italia partiva dalla stazione di Imola, dentro a carri opportunamente refrigerati (poco più di 5 mila tonnellate). I dati statistici del tempo indicarono un’ulteriore crescita nel triennio 1959-61 con oltre 7.000 tonnellate annue partenti da Imola verso i più importanti mercati europei.

Nella giornata della Sagra la città era in festa

Il boom produttivo ed economico di un territorio circoscritto come quello imolese venne altresì supportato da iniziative popolari come la **Sagra del fragolone (la prima edizione fu ai primi di giugno del 1958)** e da **incontri tecnico-scientifici ai massimi livelli**, con interventi di docenti di chiara fama della vicina Università di Bologna e con presenze di autorità politiche e del Ministero dell’Agricoltura.

Nella giornata della *Sagra del fragolone* la città era in festa e una moltitudine di persone si ritrovava all’interno del Parco delle Acque minerali, dentro all’Autodromo, per incontri divulgativi, con suoni, balli e tanta allegria. **Al mattino della Sagra era usanza offrire un cestino di buoni fragoloni a tutti gli stranieri** che transitavano dalla città per recarsi al mare della vicina riviera romagnola (l’autostrada A14 non esisteva e si raggiungeva il mare passando per la via Emilia). Era un gesto particolarmente gradito dagli ospiti stranieri e tante sono le lettere di ringraziamento indirizzate alla Municipalità di Imola, a testimonianza dell’inaspettato omaggio (in realtà era una forma di marketing moderno che incentivava l’acquisto di quel prodotto una volta rientrati a casa).

Come sappiamo, gli anni Sessanta furono per l’Italia un periodo di grande crescita economica e le fragole, o meglio i **fragoloni, rappresentarono un’importante novità nel panorama frutticolo italiano** e l’allargamento dei consumi fu la testimonianza di un cresciuto benessere sociale. **Oggi la situazione è molto cambiata** e anche la coltivazione dei fragoloni nell’Imolese si è oramai **ristretta a pochi ettari**, così come l’annuale Sagra fa parte della memoria della città (è an-



stata organizzata fino allo scoccare degli anni '80). Prezzi di mercato non remunerativi per gli alti costi da sostenere, ridotta manodopera disponibile nella fase di raccolta e lo stesso ridimensionamento e invecchiamento degli orticoltori del territorio sono le cause del declino di tale attività. La coltivazione italiana è ormai per i 2/3 concentrata al Sud del Paese e in Europa domina l'offerta spagnola (proveniente per quasi la totalità dall'area di Huelva, in Andalusia).

Gli aspetti nutrizionali e salutistici

La strada aperta per un consumo massivo delle fragole fu dunque tracciata anche grazie al contributo delle coltivazioni nella realtà imolese. Da quel momento, studi e ricerche si intensificarono, compresi quelli riguardanti gli aspetti nutrizionali e salutistici della fragola. Le analisi misero in evidenza **il basso apporto energetico** (circa 30 kcal per 100 grammi di parte edibile), essendo un frutto composto per il 90% da acqua; **l'alto contenuto di vitamina C** (circa 40-50 mg per 100 grammi di prodotto) e la **presenza di zuccheri buoni a basso indice glicemico**. Le evidenze scientifiche di oggi confermano tali dati e, secondo recentissime ricerche effettuate negli Stati Uniti, il regolare consumo di fragole risulterebbe efficace nella prevenzione del tumore all'esofago e del tratto gastroesofageo. In questo senso non ci si può dimenticare che la fragola, nelle sue diverse specie (*Fragaria vesca* L., *Fragaria x ananassa* Duch. e *Fragaria viridis* Weston), **fa parte dell'elenco delle piante officinali** ai sensi dell'art. 1 del Decreto legislativo 21 maggio 2018, n. 75, ribadendo così gli studi empirici della medicina del passato, circa le **proprietà terapeutiche dei frutti, delle foglie e delle radici**. Famose sono le annotazioni del medico naturalista **Pietro Andrea Mattioli** sul IV libro di **Pedacio Dioscoride Anazarbeo**, noto medico greco che, nei suoi volumi, ha descritto più di 600 piante indicando le varie utilizzazioni per la salute umana.



Nell'opera del Mattioli, datata 1574, dopo essere stata descritta la fragola dal lato botanico, se ne evidenziano le sue utilizzazioni nella medicina popolare.

Gli usi in cucina

Ritornando agli anni Sessanta del secolo scorso, il palese allargamento dei consumi di fragole contribuì a **generare un arricchimento nel campo dell'alimentazione domestica e contestualmente anche l'industria alimentare** ne scoprì il valore, proponendo nuovi preparati. Va da sé che per apprezzarne le migliori qualità organolettiche **le fragole vanno consumate freschissime, essendo facilmente deteriorabili** e nello stesso tempo non debbono essere lasciate a lungo nell'acqua, né al caldo; vanno consumate a temperatura ambiente e lontane da sostanze che emanino odori sgradevoli. In compenso esse sono in grado di **arricchire sapori e aromi** di piatti preparati da accorti gastronomi. Nella tradizione familiare sono spesso condite con zucchero, succo di limone o di arancia, o con vini generosi, con i quali esse fanno buona lega e ne facilitano la digestione; superfluo aggiungere che si possono anche impiegare i vini di lusso o i liquori, e taluni ghiottoni non mancano di mangiarle con la crema o con la ricotta o con la panna, non preoccupandosi che in tal modo diventano meno sopportate dallo stomaco e soprattutto che l'apporto energetico inevitabilmente si alza.

Per alcuni autorevoli gastronomi, **nella preparazione della macedonia di frutta o dei frullati, le fragole sono un elemento nobilitatore** di tali preparazioni, soprattutto per il gradito aroma che a queste conferiscono.

Dalla fragola si può ottenere anche **uno squisito succo**, che viene usato come dissetante e nella confezione dei gelati o di uno **sciroppo**, veramente ottimo per aroma, gusto, profumo e nutrimento, e rinfrescante, da sorbirsi, addizionato all'acqua, e raccomandato, secondo alcuni, **contro le malattie infiammatorie**.

Con le fragole si ottengono **ottime confetture** di larghissimo consumo, specie nell'Europa centro-settentrionale, nonché prelibate preparazioni **in pasticceria**, in cui entrano anche come guarnizione.





La fava di Fratte Rosa

di Alberto Saragoni Lunghi

Accademico di Pesaro-Urbino

*Dolce e tenera fino
al termine della
sua maturazione,
si consuma fresca,
secca e sott'olio.*

Il nome del genere *Vicia faba maior* deriva dal latino *viere* o *vincire*, cioè legare, poiché la maggior parte delle specie si avvinghiano, tramite i cirri, a un sostegno.

Il nome della specie deriva dal latino *fāba* con riferimento ai frutti di tale pianta, che sono edibili.

La fava è una pianta annua di origine incerta, coltivata sin da tempi antichissimi in tutti i paesi del bacino del Mediterraneo e presente in quasi tutte le regioni dell'Italia peninsulare e insulare.

Pitagora riteneva la fava **un mezzo per far comunicare i morti con i vivi** per via del suo stelo privo di nodi; **Cicerone** sosteneva che i pitagorici non la consumassero per via della flatulenza che provoca; **Plinio il Vecchio** pensava che provocasse visioni; **Pubblio Ovidio Nasone** la riteneva uno dei più antichi alimenti dell'uomo, mentre **Apicio la utilizzò in svariate ricette**. Nel 1500, il medico senese **Andrea Mattioli** scrisse testi contenenti rimedi salutistici a base di fave.

La fava è coltivata nelle rotazioni agrarie

per arricchire il suolo ed è tra i legumi commestibili, che per millenni **furono un cibo importantissimo per le classi più povere**, tanto da entrare in numerosi aspetti del folklore e della letteratura, e anche a ispirare il nome comune "Fabio".

*Il paese è noto per la
produzione di terrecotte
e per la coltivazione di fave*

Una varietà a sé è la fava di Fratte Rosa, un legume inserito nel repertorio regionale delle varietà autoctone con il nome di "**Favetta di Fratte Rosa**".

Fratte Rosa sorge, a circa 400 m di altitu-



dine, sullo spartiacque delle vallate del Cesano e del Metauro e presenta **un terreno e un microclima particolarmente adatti alla coltivazione della fava**. Il paese è noto, infatti, fin dall'epoca romana, per la produzione di terrecotte e per la coltivazione di fave.

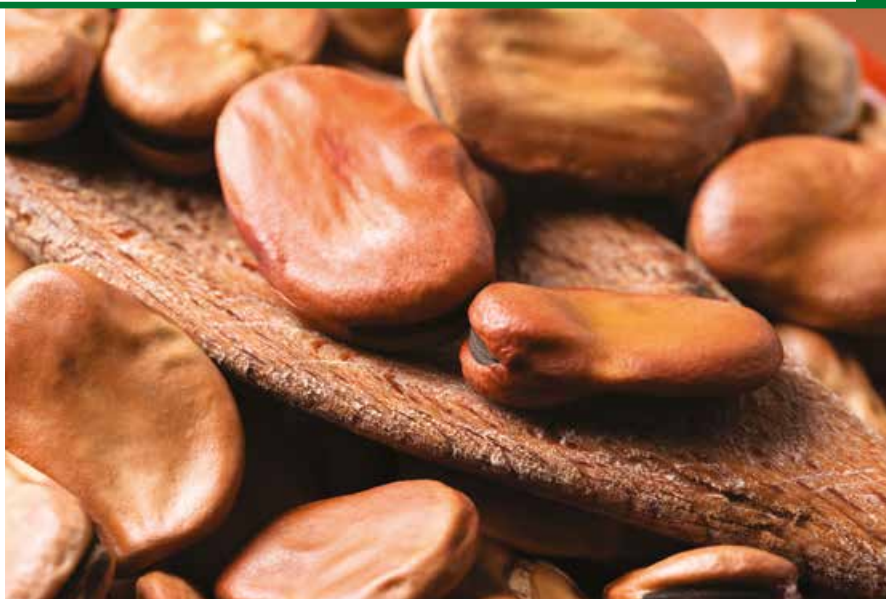
Il legume è una varietà di fava autoctona, coltivata sui terreni argillosi denominati *lubachi*, ricchi di argilla bianca che caratterizza il territorio e che ha favorito la costruzione di "case di terra". Cocci e fave costituiscono un connubio indissolubile anche perché, **per cucinare bene le fave, le pignatte di terracotta sono ideali**.

La *Vicia faba maior* è una varietà che **si mantiene dolce e tenera fino al termine della sua maturazione**: si consuma **fresca, secca e sott'olio**. Ha un baccello corto e un po' tozzo, che contiene in media 3-4 semi, grandi e rotondeggianti, dal gusto dolce e teneri anche a piena maturazione. La fava di Fratte Rosa si semina a ottobre dentro buche distanti tra loro 70 cm, a Fratte si usa dire: "San Luca, la fava nella buca". La pianta raggiunge un'altezza di circa 80 centimetri e porta a maturazione il seme ceroso all'inizio di maggio; per il seme secco si aspettano i mesi di giugno e luglio. Si coltiva solitamente in rotazione con orticole e cereali, senza apporti di azoto e potassio e **senza irrigazione se non in casi di estrema necessità**. È ricca di polifenoli, proteine, fibre, vitamine e sali minerali e possiede dunque **straordinarie capacità antiossidanti**.

Un alimento base per la popolazione locale

Storicamente, la *Vicia faba maior* ha rappresentato un alimento base per la popolazione locale: **fresca o secca** è stata utilizzata in **molte ricette**; trasformata in farina e miscelata con la farina di grano serviva **per produrre pane e pasta**, ed era anche usata per alimentare gli animali.

La tipologia di farina che si ricava dalla *Vicia faba maior* può essere realizzata anche in casa acquistando le fave fresche, essiccandole, decorticandole e macinandole con un mixer, così da ottenere una



polvere. **Povera di carboidrati e grassi e ricca di proteine, fibre, vitamine e sali minerali** (su tutti ferro e fosforo), la farina di fave conferisce alla pasta fresca un colore marroncino, **un sapore e una consistenza ruvida**.

Un'attenta ricerca storica sulla mezzadria locale ha messo in luce le origini di tale coltivazione: molto spesso, i mezzadri, che dovevano dividere il raccolto con il padrone e, dal restante, togliere la parte necessaria per la semina, difettavano del grano necessario per il consumo giornaliero. Impararono dunque a utilizzare la fava per sopperire a tale necessità e **il legume divenne ingrediente basilare per la preparazione del pane, della crescita e di molte altre pietanze**.

La riscoperta dell'ecotipo delle fave di Fratte Rosa è iniziata nel 2000 grazie a una ricerca storica. Quando se ne è intrapreso il percorso di valorizzazione, di questa varietà di fava non rimanevano che poche manciate di semi, custodite negli orti di casa di alcuni anziani del paese. Dal periodo del dopoguerra in poi, il cambiamento dei costumi, delle abitudini lavorative e di quelle alimentari, e non ultimo il fatto che si trattava di specie con scarso valore aggiunto, avevano infatti portato all'abbandono di questa coltivazione che rischiava l'estinzione.

È divenuta **prodotto tipico della Regione Marche**. Il luogo di conservazione e riproduzione della specie è la Banca del Germoplasma regionale. Il germoplasma è il materiale ereditario trasmesso mediante le cellule germinali

per preservare in modo diretto la biodiversità.

Le ricette della tradizione

L'area di produzione della *Vicia faba maior* comprende il territorio del comune di Fratte Rosa, i comuni di Barchi, San Lorenzo in Campo, Pergola e Mondavio. La fava di Fratte Rosa è celebrata **ogni anno, con la festa della fava e delle guide che si svolge a Torre San Marco**, durante il secondo weekend di maggio. **Un piatto tipico** realizzato con tale varietà di fava sono i **tacconi**, una pasta realizzata con una percentuale di **farina di fave** che oscilla tra il 30 e il 50%. Quando l'impasto raggiunge il giusto grado di elasticità, viene steso, arrotolato e tagliato a strisce sottili. Tale tipo di pasta deve probabilmente **il suo nome alla somiglianza con le strisce di cuoio** che avanzavano dalla risuolatura dei tacchi delle scarpe. Il rumore che i **tacconi** producono in padella, mentre si saltano, viene detto *sgagg* che, nel dialetto locale, significa urlare. **Nella versione originale contadina**, i **tacconi**, essendo un piatto povero, **venivano mangiati in bianco**, con un filo di olio e un po' di parmigiano grattugiato.

Ulteriore ricetta che utilizza tale varietà di fava è la **baggiana**, un **contorno di verdure di campo**, oppure **bietole o cicoria in base alle stagioni, lardo, aglio e le fave lessate**. Un'altra classica ricetta è quella delle **fave in porchetta**, composta da fave fresche, finocchio selvatico, pancetta di maiale.



L'oro della Liguria

di Paolo Lingua

Accademico di Genova-Golfo Paradiso

*L'olio d'oliva
è il condimento
quasi esclusivo
della cucina ligure.*

L'olio di oliva è il condimento quasi esclusivo della cucina ligure e lo è stato come prodotto *leader* (per la qualità) dal XVI secolo sino alla seconda metà del 1800, quando la gastronomia si è fatta più eclettica.

L'evoluzione, o meglio il consumo, dell'olio di oliva ha avuto una crescita lenta che si è sviluppata nei secoli. Il discorso vale per il mondo conosciuto e, nel nostro caso in particolare, per la Liguria.

Sull'origine dell'olio la documenta-

zione è scarsa. La ricostruzione più attendibile la dobbiamo a **Massimo Quaini**, docente dell'Università di Genova. È accertato che la pianta dell'olivo, attorno a tremila anni a.C., ha la sua origine in un territorio tra il Mar Caspio, l'altopiano del Pamir e l'Armenia. Poi è passata alla **Grecia, che ne ha fatto nei secoli una coltivazione fondamentale e un consumo quasi esclusivo.** Dalla Grecia c'è stato il passaggio al mondo romano e, in particolare, al territorio italiano con capisaldi nel Meridione e in Sicilia.

*Con i Benedettini, a Taggia,
si intensifica la
coltivazione dell'olivo*

Per quel che riguarda la Liguria, la presenza dell'olivo, in epoca romana, è minima e non incide sul consumo se non in casi isolati.

La coltivazione più diffusa avviene in epoca medievale, al tempo delle Crocia-

te, **quando l'ordine dei Benedettini apre a Taggia il suo primo convento** (seguito poi da altri soprattutto nel Ponente). La coltivazione si intensifica anche perché nella regola di San Benedetto, di origine umbra, l'olio d'oliva è condimento esclusivo. **Ancora oggi l'oliva di maggior pregio è la "taggiasca".**

Lo sviluppo e il consumo dell'olio di oliva hanno in Liguria una lenta evoluzione. Per trovare una traccia sulle attività connesse - i frantoiani e i "mercatores" - ci dobbiamo confrontare con un documento del 1363. Per imbatterci nella creazione di magistrati di controllo sulla produzione, bisogna saltare alla metà del XVI secolo. **In Liguria**, sulla base di documenti e atti notarili, constatiamo che **era diffuso e prevalente il consumo di olio di semi**, in particolare di noci e nocchie acquistate in Piemonte e in Lombardia. È un impiego che ha lasciato tracce anche ai nostri giorni: **Eugenio Montale**, che era un raffinato gourmet, mangiava il bollito misto accompagnato da sale grosso e olio di noci.

L'area della **maggior diffusione** è l'estremo ponente della Liguria **da Ventimiglia a Oneglia**, sempre dietro la spinta dei monasteri benedettini. Ma si segnala una presenza in crescendo nell'area di Albenga e anche verso Savona. C'è anche una piccola diffusione nell'area genovese, in particolare nell'hinterland di Lavagna, tanto è vero che l'oliva della zona, che è una variabile della "taggiasca", viene battezzata "lavagnina".

*L'olio d'oliva si impone
per la sua qualità*

Il boom decolla con il XVIII secolo, sempre nell'estremo Ponente e nel Savonese. Il prodotto è apprezzato per la



sua qualità e perché ha successo sul mercato. Tanto è vero che nel 1717 un produttore di Dolcedo, **Vincenzo Mela**, inventa un nuovo rivoluzionario sistema per il lavaggio delle sanse, immediatamente applicato su larga scala e successivamente perfezionato perché consentiva di ricavare più olio. Si allargò, con la lavorazione della parte più scadente dell'olio, anche il mercato collaterale del sapone e del liquido per l'illuminazione.

Nel corso dei secoli, nei quali l'olio d'oliva in Liguria ha avuto un ruolo marginale, accanto agli oli di semi, erano impiegati anche condimenti animali: il grasso di bue, degli ovini e persino dei pollami, in particolare il cappone; ma soprattutto era impiegato il lardo acquistato in Piemonte. Erano, tuttavia, subiti più che accettati.

L'olio ligure, fruttato e di retrogusto dolce al primo assaggio, si unisce in breve tempo, in tutte le sue varianti, ai diversi piatti tipici della gastronomia regionale. L'olio fruttato medio è perfetto per minestre e zuppe di verdura; il fruttato leggero va meglio per le zuppe di pesce, ma anche per le paste e per i risotti; si consiglia un olio meno intenso per creme leggere e vellutate; un olio delicato al massimo è consigliabile per accompagnare i crostacei.

Le quattro grandi famiglie

L'olio di oliva è il condimento più sano, perché contiene componenti antiossidanti dalle quali chi lo consuma trae importanti benefici, uno dei quali è la digeribilità. I pregi, le qualità e anche il potenziale sanitario sono nettamente più elevati nell'olio extravergine.

Nel gioco dei suoi infiniti impieghi (crudo, per cottura o per conservare verdure e altri alimenti), l'olio di oliva viene diviso, per tipologia, in quattro grandi famiglie. La prima, la più importante, è l'"Olio extravergine di oliva", definito dal legislatore "olio di categoria superiore". È ottenuto direttamente dalle olive tramite procedimenti meccanici. È



considerato un alimento perfetto impiegato a crudo, ma, per le sue specifiche caratteristiche, può essere utilizzato in cottura anche ad alte temperature. Gli viene attribuito un alto valore dietetico perché dà luogo a un basso consumo di grassi. C'è poi l'"Olio di oliva vergine" che è trattato come il prestigioso predecessore, ma è considerato anche dal legislatore una categoria inferiore. Resta tuttavia un olio di qualità, indicato per l'impiego in cottura. Il più semplice "Olio di oliva" è un mix di un prodotto vergine e di un prodotto raffinato. Ne è consigliato l'impiego per cottura, frittura e per la preparazione dei prodotti sott'olio. Infine, c'è la categoria "Olio di sansa di oliva". La sansa è il residuo di buccia, polpa e nocciolo. Ne è consentito il commercio ma è obbligatoria, nell'etichetta della confezione, una precisa esplicazione sull'origine e sulla produzione. Se ne consiglia l'impiego nella frittura e nei prodotti da forno.

La Dop ligure

Secondo la tradizione supportata da documenti diretti e indiretti, la spremitura delle olive, per ricavare olio, risale a migliaia di anni fa, ma solo in tempi recenti si è arrivati, in particolare in Italia, a una legislazione che ha puntato alla difesa della qualità del prodotto e al suo controllo commerciale. L'introduzione della definizione "Olio extravergine di oliva" (perché contiene una com-

plexa normativa di garanzia e di tutela) risale a una legge del novembre 1960. Definizioni più precise e restrittive quali "Denominazione di Origine Protetta" (Dop) e "Indicazione Geografica Protetta" (Igp) risalgono a una legge del 1992. L'olio di oliva è comunque una peculiarità della Liguria, sia sul piano quantitativo, sia in particolare per l'alta qualità del prodotto.

Dall'epoca medievale della fondazione del monastero benedettino di Taggia, la coltivazione degli ulivi si è andata allargando con una crescita progressiva della produzione. Oggi l'"Olio della Riviera Ligure" Dop ha una distinzione geografica a seconda delle aree della sua coltivazione: "Riviera dei Fiori", "Riviera del Ponente Savonese" e "Riviera di Levante". La denominazione è riservata all'olio extravergine di oliva che risponde alle condizioni e ai requisiti fissati da un preciso disciplinare di produzione. La qualità particolare di oliva "taggiasca" è presente per oltre il 90% nell'olio della "Riviera dei Fiori", il cui territorio si identifica con l'area geopolitica della provincia di Imperia, e per oltre il 50% dell'area della "Riviera del Ponente Savonese" (che corrisponde alla provincia di Savona) di cui fa parte la piana ingauna che è la maggior produttrice e che vanta la qualità più alta.

Ogni fase del procedimento di coltivazione delle olive è sottoposta a controllo, sempre a garanzia della qualità e della specificità del prodotto che gode di una speciale denominazione che, di fatto, è anche la prova della sua eccellenza.



Buono, bello e fragile: è il papavero

di **Morello Pecchioli**

Accademico onorario di Verona

*Non è solo edibile,
ma è anche il segno,
nei pochi campi in
cui ancora cresce,
dell'assenza
di veleni chimici.*

Cosa c'entra il papavero con la storia della tavola? Questo fiore rosso, dall'aspetto un po' fragile, posto su uno stelo lungo e magro da farlo sembrare il perticone dei fiori, non si mangia. Invece sì, **il papavero si mangia**. Come altri fiori di campo, il garofano, la lavanda, la primula, la calendula, esso è edibile. Se ne mangiano i **germogli freschi** di primavera **in insalata** con

altre erbe spontanee, conditi con olio d'oliva e limone; si mangiano **le foglie alla base dello stelo, dopo averle lessate** come si fa col Buon Enrico, la cicorbia, lo spinacio, le cimette d'ortica; **si mangiano i semi, utilizzati nelle zuppe, nello yogurt** della colazione mattutina, ma buoni soprattutto **su panini**, focaccine, sui grissini, sui *pretzel*, le "preghierine" di pane altoatesine, eccellenti con speck e formaggio. Con i semi, **magari abbinati al limone, si possono fare ottimi dolci**: torte, ciambelle, bus-solani. **In Polonia** non è Natale se non si mette in tavola, a fine pasto, **il makowiec, un dolce ripieno di crema a base di semi di papavero**. Le foglie cotte si possono usare come farcia di tortelli o di altre paste ripiene. **Iginio Massari**, il grande pasticciere bresciano, nel libro *Mia nonna mangiava i fiori*, scritto dal giornalista **Giacomo Danesi**, sug-

gerisce "cantucci al papavero con peperoni verdi, parmigiano e pinoli".

*Se non ci sono papaveri,
significa che il campo è stato
trattato con pesticidi e diserbanti*

Grazie a Dio e al bio, che proibisce le sostanze chimiche, dopo tanti anni si tornano a vedere i terreni coltivati a grano o ad altri cereali rallegrati dallo scarlatto del rosolaccio. È il bellissimo nome del papavero comune, il *Papaver rhoeas*. **Il rosolaccio è il Van Gogh delle campagne**, il **Monet** delle distese cerealicole: le dipinge col suo purpureo tratto impressionistico regalando gioia agli occhi e rompendo la monotonia degli spazi aperti della pianura. A chi obietta che esso sia una pianta infestante e fino a qualche



anno fa un campo di grano rosseggiante di papaveri veniva chiamato "la vergogna del contadino", ribattiamo che è più vergognoso e deleterio riempire i campi di pesticidi, diserbanti, veleni chimici che contaminano il sopra e il sotto del suolo, l'aria e le falde acquifere, facendoci pagare per anni le conseguenze di un inquinamento sistematico.

E pensare che **proprio rosolacci, fiordalisi e altri fiori difendono in modo naturale il grano**, attirando con i loro colori insetti buoni che attaccano i cattivi, i parassiti dannosi ai cereali. Non lo diciamo noi, ma il **National Geographic** in un articolo che riporta **i risultati di specifiche ricerche scientifiche** inglesi e svizzere. È la biodiversità, signori.

Occhio, quindi, ai campi di grano maturi: se non vedete il rossore dei papaveri significa che quel campo è stato trattato con pesticidi e diserbanti. Non piace a noi e non piacerebbe a **Fabrizio De André**, che in un campo di papaveri seppellisce **Piero**, il soldato che rifiuta di sparare a un uomo che ha la divisa di un altro colore: "Dormi sepolto in un campo di grano/non è la rosa non è il tulipano/che ti fan veglia dall'ombra dei fossi/ma sono mille papaveri rossi". I papaveri **hanno sempre ispirato amore e sentimenti contro la guerra** ad autori e cantautori: **Riccardo Cocciante** ne *Il mare dei papaveri* invita la sua donna: "Ondeggia il mare dei papaveri/il cielo assiste quieto e complice"; i **Pink Floyd** in *Southampton dock* hanno "A mute reminder of the poppy fields and graves", un muto ricordo di campi di papaveri e tombe; nella ballata *Children's crusade*, **Sting** disprezza chi mandò i bambini a combattere: "Papaveri per i giovani soldati, l'amaro commercio della morte".

L'espressione "**alto papavero**" per indicare i **ras del potere** è antica, risale ai Romani. **Tito Livio**, nel libro *Ad urbe condita*, racconta l'aneddoto del re **Tarquinio il Superbo** che indicò al figlio **Sesto Tarquinio** il modo di disfarsi dei nemici: usando il bastone decapitò le cime dei papaveri più alti che crescevano nel giardino. Sesto capì e con tale tattica fece fuori i cittadini più importanti di Gabii conquistando la città.



Il nome latino "papaver" indica la pappa con semi di papavero per far dormire i bambini

Fu il naturalista svedese **Carlo Linneo**, padre della classificazione binomiale degli esseri viventi, a imporre al rosolaccio, nel 1753, il nome scientifico di **Papaver rhoeas**. Linneo **mantenne il nome latino papaver** (che deriva dal celtico *papa*) la pappa con semi di papavero che veniva data ai bambini per spedirli presto nel mondo dei sogni, e **aggiunse il verbo greco rheo**, scorrere, per la caducità, **lo scorrere via dei petali al primo soffio di vento**.

Curiosamente, **l'uso della pappina sonnifera è arrivato fino ai nostri giorni in alcune regioni italiane**. Nel **Salento**, esiste ancora la parola dialettale *papagña*, che indica un infuso tranquillante, ricavato dal pericarpo del papavero, che le famiglie contadine somministravano ai bambini più agitati. Attenzione, però, a non confondere il **Papaver rhoeas** con il papavero da oppio (*Papaver somniferum*), molto diffuso in Abruzzo e pericoloso per gli effetti che dà.

Un'altra curiosità è legata alla cosiddetta **prova di fedeltà e d'amore ricambiato**. Funziona così: si pone nella mano di lui o di lei un bocciolo di papavero che va colpito con l'altra mano. Se si sente uno scoppio - come lo schiocco di un bacio - l'amato o l'amata è fedele, se il papavero tace, sono cavoli amari per il fedifrago o la traditrice.

Come pianta officinale, il papavero viene **utilizzato in cosmetica** per preparare unguenti per la pelle e un'acqua detergente che aiuta a togliere le impurità del

viso. Un tempo le donne usavano i petali per imporporare le guance e le labbra. **In erboristeria** il papavero viene usato anche per preparati espettoranti e decogestionanti. **In fitoterapia** sono usati i semi di papavero per preparare **tisane antistress**. I fitosteroli che contengono aiutano ad abbassare il colesterolo cattivo nel sangue. Ma attenzione: ogni uso va strettamente controllato dal medico. **Il papavero è buono e bello, ma contiene sostanze che suggeriscono prudenza**.

Al purpureo fiore è legata una forte simbologia

Al papavero è legata una forte simbologia. **Nella mitologia greca** il dio del sonno, **Ipno**, era rappresentato con una corona di papaveri sul capo. Suo figlio **Morfeo**, dio dei sogni, era pure lui rappresentato ornato di papaveri. Dal sonno al sonno eterno il passo simbolico è breve. Nei misteri eleusini che si celebravano ogni anno nell'antica Grecia nel santuario di **Demetra** ad Eleusi, venivano offerti alla dea i papaveri come simbolo della terra, ma anche dell'oblio.

Nella simbologia cristiana il colore purpureo del fiore ricorda la **Passione di Cristo** e il suo sangue sulla croce. Richiama **Gesù** anche il fatto che, crescendo nei campi di grano, il papavero porta l'attenzione al pane dell'Eucarestia, *Corpus Domini*.

Nella *Madonna del prato* di **Raffaello**, conservato nel Kunsthistorisches Museum di Vienna, alle spalle della Vergine e del Bambino s'innalzano **due papaveri che simboleggiano la futura Passione di Gesù**.



Cucinare in barca

di Attilio Borda Bossana

Delegato di Messina

Qualunque sia la disponibilità dell'imbarcazione, ogni progetto di vita a bordo deve confrontarsi con l'alimentazione di equipaggio e ospiti.

La bella stagione induce gli amanti del mare a preparare la propria imbarcazione con un check-up delle attrezzature, programmare il noleggio di una barca o solo sognare una vacanza nautica. Qualunque sia la scelta e la disponibilità dell'imbarcazione, ogni progetto di vita a bordo deve necessariamente confrontarsi con l'alimentazione di equipaggio e ospiti e quindi con il cucinare in mare.

I mega yacht, oltre al lusso, offrono comfort e attenzione per le cucine di bordo, dove generalmente trova spazio operativo uno chef-marinaio che si dedica esclusivamente alla preparazione dei piatti. Per dimensioni più ridotte, la vita gastronomica in barca, sia che si navighi a vela, a motore o si resti alla fonda, acquista significati particolari che non possono trascendere da **come organizzare la cambusa**. Il sostantivo deriva dall'olandese *kabuys*, "cucina sulle navi", e, nel lessico nautico, è lo **spazio all'interno delle imbarcazioni, destinato al deposito, alla conservazione e alla preparazione dei viveri**.

Oltre alla stazza di un'unità da diporto, elemento condizionante della cucina di bordo è il tipo e la durata della navigazione da intraprendere e il numero delle persone da imbarcare, che vanno parametrati a **una zona, spesso limitata, per cucinare e dove sfruttare al meglio spazi e attrezzature**.

Mettere insieme gli utensili e i prodotti che non possono mancare

Stoviglie, posate e cibo dovrebbero essere a portata di mano e riposti in stipetti per evitare che si riversino nelle inclinazioni delle imbarcazioni durante la navigazione e soprattutto in caso di mare mosso.

Per i piatti sono da preferire **fondine melaminiche da lavare** dopo l'uso e che non occupano spazio tra i rifiuti di bordo come i piatti di plastica. La regola di base per l'approvvigionamento delle provviste è di **imbarcare limitati alimenti deperibili da consumare in un breve tempo, con scorta di quelli a lunga conservazione**, in scatola e conserve. La refrigerazione a bordo è simile a quella domestica, anche se le dimensioni sono ridotte e vi sono i limiti del consumo energetico.

Per la preparazione dei pasti si trovano a bordo **cucine a gas** e piani di cottura **a induzione** e quelli **a gasolio**, robusti e affidabili, ideali per i viaggi in mare più lunghi. I **barbecue e griglie** di bordo hanno il grande vantaggio di essere mobili nella maggior parte dei casi, sistemati **in uno spazio esterno** ben ventilato per disperdere fumo e odori ed evitare incendi.

Cucinare su una barca o uno yacht è impossibile senza le pentole e gli accessori giusti; la sfida consiste nel pianificare e mettere insieme tutti gli utensili, gli ingredienti e i prodotti necessari che non possono mancare in una cucina da barca. Per quanto riguarda **le pentole, vale il principio del meno possibile e il più necessario**, con le posate pari al numero di persone a bordo, un coltello grande e uno piccolo per tagliare carne e



verdure, un cucchiaino, un mestolo e una spatola.

Caffè e bevande non possono mancare a bordo, con **caffettiere, bollitori, tazze e bicchieri**. Per evitare che il cibo deteriori rapidamente, è consigliabile usare contenitori, **barattoli, vasetti vuoti e sacchetti richiudibili**.

Erbe e spezie fresche hanno una durata di conservazione limitata e quindi devono essere consumate rapidamente e, nei viaggi più lunghi, è consigliabile utilizzare quelle **essiccate**.

*Scegliere ricette semplici
facilmente adattabili
alle condizioni del mare*

I cibi che non devono mai mancare su una barca sono pasta, riso, frutta e verdura in scatola, zuppe e salse confezionate, farina d'avena, noci, frutta secca, barrette di muesli, biscotti confezionati, succhi di frutta, bevande, aceto, olio e acqua potabile - ne devono essere garantiti almeno 2 litri per persona al giorno.

La gestione della cucina di una barca non è sempre comoda come quella di casa, e quindi occorre scegliere ricette semplici facilmente adattabili alle condizioni del mare, dal moto ondoso alla tranquillità di una baia.

Se gli alimenti più adatti in mare sono quelli freschi da modulare con il problema della conservazione, una soluzione pratica può essere preparare una insalata di riso e gamberi o **riscaldare in forno un timballo di pasta precotta** prima della partenza o, meglio, cucinare **un piatto di pasta che fornisce energie** e regala, dopo una traversata, un immediato appagamento, da completare con insalate, formaggi e frutta.

Gli spaghetti alle vongole sono un classico esempio, perfetta soluzione per gli spazi ristretti di una barca, perché è un piatto semplice da preparare e richiede pochi ingredienti. Per circa 8-10 persone si usano un kg di vongole e un kg di spaghetti, un po' di prezzemolo, un bicchiere di vino bianco, aglio, olio e peperoncino.



E con gli spaghetti le varianti sono infinite, da quelli **al tonno o alle alici marinate o alla strombolana**, che richiamano una sosta all'arcipelago delle isole Eolie e una ricetta della tradizione gastronomica siciliana. Piatto povero, semplice, rapido, ma gustoso, sono gli **spaghetti 'a carrittera** (carrettiera) che devono il nome agli antichi carrettieri siciliani che gustavano la pasta anche durante i loro lunghi e faticosi viaggi, cucinandola con prodotti dalla facile conservazione, spaghetti, filetti di alici, pangrattato, pomodorini di Pachino, aglio, olio extravergine di oliva, prezzemolo, noce moscata e sale.

Per chi è capace di pescare può essere un passatempo produttivo per cucinare

in barca il pescato. Sia la pesca a bolentino con barca ancorata, sia la traina leggera, con la barca in movimento, possono offrire l'opportunità di trovare all'amo un'occhiata per fare ottimi spaghetti o **una palamita da rosolare in padella** con prezzemolo, cipolla e aglio, o **una spigola da bollire** per circa 20 minuti e servire con olio e limone.

Indispensabile, comunque, per accompagnare qualsiasi piatto, **una cantina di bordo**. Il vino bianco ha un posto d'onore a bordo di qualsiasi barca, ma anche i rosé si sposano alla perfezione con i piatti e le temperature estive e alcuni vini rossi sono perfetti per il consumo in barca, persino in abbinamento a piatti di pesce. Buon vento!



SPAGHETTI ALLA STROMBOLANA

Ingredienti: 500 g di spaghetti, 8 pomodori sbucciati e fatti a cubetti, olio extravergine d'oliva, acciughe salate, capperi, pangrattato, 1 spicchio d'aglio, sale, pepe.

Preparazione: cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata e soffriggere le acciughe tagliate a piccoli pezzi per un paio di minuti a fuoco moderato. Aggiungere poi i capperi tritati. Unire, infine, i pomodori e mantenere in cottura. Scolare la pasta, versarla nella padella con il sugo e, a fuoco moderato, far insaporire il tutto per un paio di minuti. Servire nei piatti completando con una spolverizzata di pangrattato.



Amarene, visciole e marasche

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

Le deliziose espressioni del ciliegio acido.

Al di là della ricorrente polemica sulla confusa classificazione imposta da **Linneo** nel suo celeberrimo *Species Plantarum* del 1753, poiché le diversità di specie o i diversi sinonimi possono essere sempre messi in discussione da nuove ricerche tassonomiche o filogenetiche, **nel vasto mondo dei ciliegi oggi è d'uso suddividerli in base alla dolcezza o acidità dei frutti**: sono *Prunus avium* tutte quelle varietà che producono drupe dal **dolce sapore**, mentre sono *Pru-*

nus cerasus quelle varietà che producono frutti dal caratteristico **gusto acidulo**.

Tre le varietà di *Prunus cerasus* (ciliegio acido), si distinguono per dimensioni, colore e acidità: l'**amareno** (*Prunus cerasus* amarena), **la varietà più diffusa**, con frutti (le amarene) di colore rosso chiaro, sapore amarognolo, leggermente acido; il **visciolo** (*Prunus cerasus* austera), con frutti (le visciole) di colore rosso intenso, sapore relativamente dolce, leggermente acido, e il **marasco** (*Prunus cerasus* marasca), con frutti piccoli (le marasche) di colore rosso-nerastro e sapore molto amaro e acido.

L'**acidità** che distingue le amarene dalle ciliegie è dovuta al **maggiore contenuto di acido malico**, mentre l'abbondan-

za di quercetina, acido caffeico, catechine e polifenoli, presenti soprattutto nella buccia, conferiscono il loro tipico sapore astringente (il contenuto di acido malico può essere utilizzato come indicatore dell'effettiva presenza di amarene in un determinato alimento).

Nei ricettari rinascimentali

Particolarmente copiose le **testimonianze dell'utilizzo delle amarene nei conviti nobiliari rinascimentali**: dal consumo al naturale, "per rinfrescamento" degli ospiti, all'inizio di un banchetto (**Giovanni Sercambi, Croniche, 1423**),





al "sapore" (salsa) per mitigare, col suo tono agrodolce, il gusto della selvaggina: lepre in salmì, arrostiti di cinghiale, capriolo, fagiano (**Maestro Martino**, *Libro de arte coquinaria*, 1450-1467).

Nel suo *Libro novo* (1549), il **Messisbugo** spazia ampiamente sulle "marene": abbinare, in una ricca torta, a formaggio grattugiato, burro, cannella, uova e abbondante zucchero; o come **ricco ripieno** di piccoli *pastelli* (contenitori sagomati a base di un impasto di farina e burro, da passare al forno), o persino come **gustosa e rinfrescante "suppa"** da spalmare su fette sottili e tostate di pane ben lievitato e con molta mollica.

Alle proposte gastronomiche dei ricettari scritti dai grandi cuochi, si sono via via affiancate, nel tempo, conserve, confetture, sciroppi e altre golosità, nati dall'usanza familiare di conservare le amarene per poterle gustare tutto l'anno.

Prodotto tipico della **gastronomia modenese**, per esempio, quella **confettura di amarene brusche di Modena Igp**, di cui si troverebbe traccia già a partire dal 1662, in quella confettura di ciliegie acide menzionata da **Bartolomeo Stefani** nella sua opera *L'arte di ben cucinare et istruire*.

E in quelli moderni

Fa parte dei Pat abruzzesi il Ratafià, un liquore a base di amarene macerate in vino rosso Montepulciano, che in ori-

gine si beveva, al termine delle trattative, per sancire accordi commerciali o stipula di atti notarili e legali, pronunciando le parole latine "*Pax rata fiat!*". Nel secondo atto de *La Bohème* di **Giacomo Puccini**, nella scena del caffè Momus, gli avventori del caffè gridano "*Camerier! Un bicchier! Presto, olà! Ratafià!*".

Tra giugno e luglio, secondo una **tradizione regionale** diffusa prevalentemente nel **Centro-sud**, sui davanzali delle finestre si svolge **il rituale delle quarantine**: le amarene, poste a strati, con lo zucchero, in barattoli di vetro, per 40 giorni sono esposte al sole che provvede alla loro parziale disidratazione e allo scioglimento dello zucchero, formando così un denso sciroppo naturale.

Andando verso Nord, è riconosciuta come **Pat Veneto la nafta** (acronimo per "Natura e Frutti della Terra"), una preparazione **tipica padovana**, nata nel famoso chiosco di gelati del Prato della Valle: **due palline di gelato con abbondanti amarene** ricoperte dal loro delizioso succo.

Iscritta anch'essa nell'**elenco ufficiale dei Pat** (Prodotti agroalimentari tradizionali) della **Regione Marche**, la **visciola di Cantiano** rappresenta una delle varietà di visciole più apprezzate. Agli inizi del 1900, era tanto stimata anche dalla Real Casa Savoia, come testimonia un documento in cui Sua Altezza Reale, il Principe di Piemonte, ne ordina, con urgenza, un gran quantitativo.

I frutti vengono trasformati in **visciole sciroppate** (non dolcissime e con un

intrigante finale ammandorlato) e nel **Visciolato**, il **tradizionale Vino di visciole**, bevanda da dessert che risale al tempo di **Federico da Montefeltro**, Duca di Urbino. Si prepara incorporando al mosto di vino, nel periodo della vendemmia, lo sciroppo di visciole e zucchero per dare inizio alla fermentazione.

Dalle marasche, due prodotti iconici

Proprio dalle marasche hanno origine due prodotti iconici, oggi richiesti in tutto il mondo: il **Maraschino** e il **Sangue Morlacco**.

Sui Colli Euganei, le trentamila piante di maraschi testimoniano la tenace volontà di **Giorgio Luxardo**, reduce da Zara, di far rinascere in Torreglia (Padova) l'attività di produzione di liquori. Il **Maraschino Luxardo Originale** è ancora prodotto secondo la ricetta ideata da **Luxardo nel 1821, confezionato nella classica bottiglia verde, impagliata a mano**. Ha il gusto tipico di marasca, armonioso ma deciso, e sorprendente persistenza aromatica.

In origine Ratafià di marasche, poi "Cherry Brandy", **nel 1919 fu rinominato da Gabriele D'Annunzio**, durante l'impresa di Fiume, "*il liquore cupo che alla mensa di Fiume chiamavo Sangue Morlacco*". Si presenta di colore rosso scuro, con un profumo intenso e un gusto corposo di marasca, molto rotondo al palato.

La prima ricetta di drink miscelato con Maraschino, l'Aviation Cocktail, figura nel *Recipes for Mixed Drinks* del bartender **Hugo Ensslin, pubblicata nel 1916**: 50 ml di London dry gin, 20 ml di Maraschino, 5 ml di liquore di violetta, 15 ml di succo di limone fresco.

Durante gli anni del proibizionismo, e la relativa fortissima restrizione sulla produzione e la commercializzazione degli alcolici, la *crème de violette* sparì letteralmente dal mercato, costringendo a codificare una ricetta priva di essa: solamente gin, succo di limone e maraschino.



Come un diamante

di Elisabetta Cocito

Accademica di Torino

*Il vino incanta
per i riflessi di luce,
le sfaccettature,
la capacità di brillare
di luce propria
o di valorizzare ciò
cui viene accostato.*



Così come un diamante incanta per i suoi riflessi di luce, le sue sfaccettature, la sua capacità di brillare di luce propria o di valorizzare ciò cui viene accostato, **così il vino sollecita le nostre emozioni e invita a giocare con le sue infinite possibilità di accostamento.** Così come il diamante, all'apparenza materia inerte, offre luci e contrasti diversi a seconda di come lo osserviamo, anche il vino, portato a misurarsi con luci e materie diverse, apre un mondo di possibilità e di esperienze interessanti: basta solo lasciare campo libero alla nostra creatività. Il vino ci parla, ci racconta della terra da cui arriva, del clima, delle genti che lo hanno prodotto faticando tra i filari. **Mario Soldati**, i cui racconti sul vino sono vere poesie d'amore, narra che molte volte, dopo aver assaggiato un vino, lo ricorda pensando alla persona che lo produce. Una identificazione imprescindibile tra la persona e il vino, come tra alcuni artisti e la loro opera. **Stappare una bottiglia** non dovrebbe essere un gesto meccanico, ma **un'occasione per richiamare alla memoria il profumo del legno della botte**, dell'umore umido della terra, dell'odore dell'aria misti a quello dei fiori e delle erbe della campagna; non trascurando di ricordare i timori, le ansie dei vignaioli quando si temono grandine, pioggia eccessiva o siccità.

*Il vino è trattato in molti testi
antichi come elemento curativo,
tra alchimia e medicina*

Ecco, **tutto questo fa del bere un atto culturale**, a dispetto delle troppe brutte vicende di etilismo o ubriachezza molesta che sviliscono noi e l'atto del bere. Il vino ha origini remotissime, vituperato, demonizzato, ma anche esaltato e trattato in molti testi antichi come elemento curativo, in un delicato equilibrio tra alchimia e medicina. **Arnaldo da Villanova**, nel suo trattato sui vini (siamo nel 1200), afferma che il vino annovera proprietà importanti per la natura umana, libera il fegato, espelle dal cuore la tenebrosa fumosità che genera tristezza... ha i suoi benefici anche sull'anima, la rende gioiosa, nasconde la tristezza, fa diminuire il dolore e la fatica. **Arnaldo raccomanda che il modo di preparare il vino è proprio una delle migliori medicine** con cui il medico può portare giovamento ed **elenca le tecniche di preparazione.** Il metodo consiste nel far bollire il mosto con gli ingredienti medicamentosi necessari per ogni patologia, cui occorre far seguire una notte di riposo e successivo filtraggio. **Curiosa la ricetta del vino colorante per le gote delle signore**, che si prepara mettendo polvere di allume e di

bresilium a macerare nel vino rosso. Col vino si può preparare anche **un ottimo collirio** con acqua di rose e zucchero; il vino di salvia **per il dolore di denti**, frizionato sul corpo, rappresenta anche **un rimedio per l'epilessia.**

Già molto tempo prima, nei primi secoli dopo Cristo, **Plutarco sosteneva che il vino eleva l'anima e i pensieri, e le inquietudini si allontanano.** Vino quindi come allegoria, come metafora, oltre che elemento fondamentale per la cura dei malanni.

La versatilità in cucina

Queste sono le sfaccettature del vino che si sono sedimentate nel corso dei secoli e che ancora oggi ci accompagnano, seppur attualizzate; come non pensare al **Vermouth di Torino, miscela di erbe medicamentose e vino, nato per curare** e divenuto famoso nel mondo anche per la sua gradevolezza e la flessibilità come componente di aperitivi e cocktail di successo. Non stupisce infatti che, nel 1800, la borghesia amasse le bevande a base di vini arricchiti da spezie e agrumi. Oggi, anche alla luce delle nuove tendenze, volte a privilegiare bevande meno alcoliche, più morbide e più eleganti, si tende a utilizzare, in miscelazione, vino al



posto di un superalcolico ad alta gradazione, per esempio un Moscato d'Asti o un rosso, che concederanno al cocktail una particolare complessità aromatica. Un'altra faccia del nostro "diamante" è la versatilità in cucina: **la presenza del vino come ingrediente di un piatto risale all'antichità**, sia nei piatti aristocratici sia nelle pietanze più umili perché, di maggiore o minor pregio, il vino non mancava mai in cucina. Sono nati così **piatti indimenticabili e indimenticati ancora oggi sulle nostre tavole**. Ingrediente a volte segreto, dosato con maestria dal cuoco, **come, per esempio, in un sontuoso ragù**, o meglio ancora nel più classico dei classici: **il brasato al Barolo**. La sua preparazione è un rito che comincia con la lunga **marinatura della carne nel vino profumato con gli aromi dell'orto**, cui segue una altrettanto lunga e lenta cottura della carne.

Il vino, oltre ad aromatizzare, **esalta i sapori di tutti gli ingredienti** e conferisce morbidezza alle carni. Lo troviamo anche **nelle scaloppine al Marsala o nel risotto al Barbaresco** e in un profumato **zabaione al Moscato**.

Anche il vino bianco occupa il suo spazio: non colora, non aggredisce ma profuma intensamente come nel caso di una **farao-na all'Arneis**.

Pellegrino Artusi, nel suo libro *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, **propone due originali ricette**: una di **fegato sfumato con il vino bianco** e un'altra di **scaloppine alla genovese aromatizzate con vino bianco buono o, mancando questo, Marsala**.

Originale è la ricetta di **Giovanni Gorla**, illustre personaggio accademico, che propone **la coppa di maiale al dolcebrusco** cotta in una bagna di vino bianco, aceto e zucchero. E per chiudere, un dessert che

ci accompagna dolcemente verso l'autunno con i suoi colori ambrati e tenui: un **tiramisù alle pere martine, cotte nel vino speziato**. La pera *martin sec* è una varietà antica che alcune fonti, in particolare il botanico **Gallesio** nel 1800, affermano originaria delle Alpi piemontesi, mentre altri ne attribuiscono l'origine alla Francia. In realtà è stata già menzionata, nel 1500, dall'agronomo francese **Charles Estienne**.

Da sempre **formaggio e vino rappresentano un matrimonio felice**, ma alcuni affinatori vanno oltre, cimentandosi per modificare la struttura e le caratteristiche del formaggio stesso. Ecco che vini, vinacce o mosti danno vita ai cosiddetti **formaggi "ubriachi"**. Uno tra tutti, forse il primo a essere realizzato in Piemonte, è il **Bra Dop tenero, affinato in barrique di vinacce di Barbera**.

Non va comunque dimenticato che in passato il vino era **un vero e proprio alimento, corroborante e nutriente, soprattutto in ambito contadino**. Usanza comune era **"fe la surbia"**, ossia **aggiungere il vino al brodo caldo**, a una zuppa o, per una vivanda succulenta e festiva, unirlo agli agnolotti. Il colore che ne risultava non era dei più attrattivi, ma indubbiamente il vino rosso dava più nerbo alla pietanza.

Il caffè "corretto" era molto amato dai nostri anziani non solo con grappa o fernet, ma anche con un poco di vino rosso.

La fantasia, come abbiamo visto, è regina nel coniugare vino e cibo, ma una regola ferrea è sicuramente quella di cucinare soltanto con un vino che si vorrebbe bere.

Un vino di scarsa qualità rovinerebbe anche la migliore delle pietanze.

Già la bottiglia può trasmettere emozioni

E ora sfatiamo un mito: **il vino rosso mai servito freddo!** Vero, ma **un'eccezione che conferma la regola** la possiamo trovare gustando **un sorbetto al vino rosso, una fresca granita gradevolmente alcolica o un succulento gelato alla cannella aromatizzato al vino rosso**.

Di antica memoria è la **coppa di pesche affettate al Moscato**, che concludeva con freschezza **la merenda sinoira dei contadini astigiani**. Sempre Giovanni Gorla riporta la ricetta contadina della **tirà n'ta pela (dolce in padella)**, dolce povero fatto con avanzi di polenta, uvetta, qualche uovo e un buon bicchierino di vino Marsala a profumare e arricchire il tutto.

E così come un diamante si valorizza anche con lo stile e l'originalità della montatura, **una bottiglia di vino può diventare più preziosa**, in alcuni casi anche da collezionismo, se "vestita" con eleganza e, se decorata artisticamente, predispone al buon bere. Con il suo disegno o le sue pennellate, un artista comunica con l'etichetta l'emozione che quel vino saprà darci e con brevi tratti di penna, in un piccolo rettangolo di carta, trasmette emozioni, **raccontandoci più cose di tante parole**.

Un esempio tra tutti, anche se si tratta di distillati, sono le etichette di **Romano Levi**, oggi raccolte in un libro oggetto di collezionismo. Disegnate a mano, una a una, sulle sue bottiglie di grappa, sono arricchite da frasi poetiche o disegni, ognuna di esse un piccolo capolavoro.

Il diamante più bello è quello che non ha bisogno di orpelli e brilla di luce propria, in solitaria ma splendida veste. Il nostro vino brillerà di luce propria **se versato nel più semplice dei bicchieri**, ma **che risponda alle regole base**: trasparente e liscio per consentirci di analizzare il colore del vino, di vetro o cristallo perché materiali inodori, perfetto e studiato nella forma, atta a consentire di tenerlo correttamente in mano e modellato in modo da non alterare le caratteristiche del contenuto.

A conclusione, riporto una frase di Mario Soldati su **come predisporre all'assaggio di un calice di vino**, in questo caso di vino Gattinara: un momento di godimento intimo molto più complesso del semplice atto del bere. È una lezione che tutti dovremmo apprendere e trasmettere ai nostri figli. "Un sorso a fior di labbra, sulla punta delle labbra. Isolarsi, intanto, concentrarsi, restare immobili, lasciare che il sapore arrivi al cervello, lo spirito si faccia spirito e si possa, tranquillamente, pensarlo".



Cotture a fuoco vivo

di **Claudio Nacca**

Delegato di Roma EUR-Ostiense

Non solo grigliate e barbecue.

Con l'arrivo dell'estate, cresce inevitabilmente la voglia di ritrovarsi all'aria aperta, in compagnia di un gruppo di amici, per organizzare una bella grigliata. A questo punto però **affiorano i primi dubbi: alcuni di natura medico-scientifica** circa i rischi per la salute dovuti a una cottura imperfetta, con conseguente carbonizzazione superficiale delle carni e sviluppo di composti potenzialmente cancerogeni, quali gli idrocarburi policiclici aromatici (IPA) e le ammine eterocicliche, **altri di tipo storico e culturale**. Secondo questi ultimi, quella a fuoco vivo, lungi dall'essere una tecnica di cucina, rappresenta solo un primordiale metodo di cottura utilizzato per rendere commestibili alimenti, quali le carni crude, che altrimenti

non lo sarebbero, tanto che molti fanno coincidere le origini della civiltà con l'invenzione della terracotta e il conseguente passaggio dalla cottura alla cucina. Vediamo nel seguito come sfatare tali pregiudizi.

Sfatare alcuni pregiudizi

È un dato di fatto che **la cottura alla brace piaccia a tutti**: tradizionalisti e modernisti. Del resto, preparare una buona pietanza alla brace può sembrare semplice, ma ciò non è per nulla vero: **sono tanti i "segreti" che si celano dietro un ottimo risultato**. Fatta salva la qualità degli alimenti, in quanto la



cottura alla brace non nasconde i difetti ma semmai esalta i pregi delle materie prime utilizzate, tutto il resto **deve essere curato nei minimi dettagli**, a partire dalla carbonella, spesso ottenuta da legni di diverse specie, per garantire aromaticità, giusto grado di calore e persistenza dello stesso. Da non dimenticare che per cuocere alla brace non è adatto un legno ricco di resine (come abete, pino e larice), in quanto le fiamme incontrollate, sprigionate dalla sua combustione, brucerebbero tutto quanto lambiscono, conferendo agli alimenti un pessimo sapore. **Da usare, piuttosto, legni stagionati, duri e compatti** (quali la quercia, il frassino, il ciliegio o l'ulivo), che bruciano più lentamente e quindi sprigionano il calore in tempi più lunghi, mantenendo temperature di cottura costanti, senza necessità di alimentare troppo spesso il forno o il braciere. Non solo le carni o il pesce ma **moltilsimi sono gli alimenti che si possono cucinare con questa tecnica**: dai lievitati alle torte, passando per gli antipasti e i primi piatti, **anche la frutta può essere passata sopra la griglia**, per creare zuppette e creme che arricchiranno i dolci. A tale scopo possono essere utilizzate piccole griglie, di vari spessori, da collocare sopra quella classica, sulle quali è possibile cuocere anche le erbe di campo. Grazie alle fitte maglie della rete della piccola graticola, tutto cuoce in maniera omogenea senza mai cadere sulle braci sottostanti.

Diversi metodi di cottura

Un'apparecchiatura particolarmente valida che trova sempre maggior impiego a livello professionale è il **forno Jospers**: un prodotto innovativo che fonde in una sola macchina **le funzionalità della griglia e del forno**, senza però quei fastidiosi inconvenienti legati a una cottura "all'aperto". Grazie a questo forno rivoluzionario è possibile **cuocere in un ambiente chiuso**, mantenendo però la stessa qualità, gusto e sapore della brace tradizionale. Questo forno, di origine spa-



gnola, è stato appositamente studiato per lavorare ad alte temperature e conferire ai cibi un sapore deciso e note affumicate.

La cottura si può dividere in **"cottura diretta"**, effettuata disponendo l'alimento su una griglia direttamente sulla brace, rispettando i tempi, a volte molto brevi, per mantenere la succosità della carne e del pesce e la fragranza delle verdure, e **"cottura indiretta"**, nella quale l'alimento viene posto **lontano dal fuoco ma a contatto con i suoi fumi** anche per tempi molto lunghi; così facendo si affumica lentamente, assorbendo tutti i profumi dei legni e delle piante aromatiche (classico esempio è costituito dal BBQ a locomotiva).

Non mancano poi cotture con esposizione diretta alla fiamma su spiedi, sulla croce (come l'*asado*) e cotture sotto la cenere.

Un'altra tecnica degna di nota è quella del "cappello", che nel *kettle* e nel *dutch-oven* viene utilizzata **per catturare tutti i profumi della brace**: una volta posto sulla griglia, l'alimento viene **coperto da un coperchio a campana**, che raccoglie tutti i fumi della carbonella convogliandoli verso l'alimento stesso. Il risultato sarà saporito perché cotto direttamente sulla brace ma, al tempo stesso, presenterà forti sentori di affumicato (l'importante è che il coperchio utilizzato copra sempre tutto l'alimento, per garantire un'aromatizzazione omogenea).

Tutto può essere cotto alla brace, perché **ogni alimento può essere trasformato e reinventato attraverso fuoco, fumo e calore** per realizzare un piatto perfetto e completo di tutto e ciò è possibile utilizzando una cottura antica e straordinaria come quella che solo il fuoco e il legno sanno realizzare.





La magia delle farine

di Rosario Branda

Delegato di Cosenza

Due o tre cose da sapere per utilizzarle al meglio.

Nel processo di fermentazione, il visibile e l'invisibile si intrecciano e si sostengono. C'è una materia visibile, che è l'impasto di acqua e farina, e poi c'è una realtà invisibile agli occhi, fatta di lieviti e batteri lattici che vivono liberi nell'aria, nell'acqua, nella farina e sulle mani di chi lo lavora. L'invisibile si rivela come anima del visibile: non si vede, ma manifesta nel tempo la sua presenza attraverso gli effetti del proprio divenire e trova forma nella tra-

sformazione della materia. Quando poi il processo si completa e quell'impasto, correttamente gestito, manipolato e infine cucinato, diventa, per esempio, pane, piuttosto che pizza o dolce e viene portato in tavola, è il nostro organismo ad arricchirsi per quello che la natura, unita alla tecnica, ha tradotto in cibo, nutrimento e gusto.

Come si sceglie una farina

La farina è un prodotto della macinazione di cereali o altri vegetali. Il termine deriva dal latino *far*, farro, un cereale molto presente nell'Italia dell'epoca pre-romana e romana.

Oggi il più coltivato è il frumento, o grano, e le due varietà principali sono:

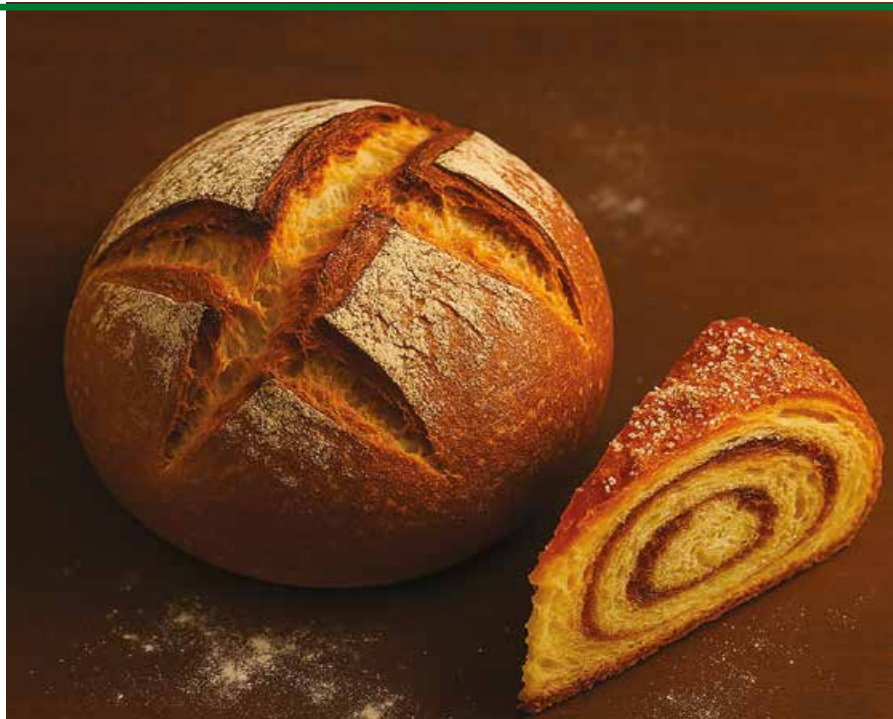
■ **il grano tenero**, caratterizzato da un granello a frattura farinosa che, dopo la macinazione, restituisce **farine dai granuli sottili e tondeggianti**, particolarmente **adatte per la panificazione**, dalla pasticceria alla pizza, fino ai più diffusi tipi di pane;

■ **il grano duro** o semola, che presenta un tipo di frattura vitrea che si ritrova nella consistenza spigolosa dei **grossi granuli delle semole**, perfette per la produzione della **pasta secca**, ma anche in particolari impasti di pane, come per esempio quello di Altamura.

La composizione del chicco: guscio, endosperma e germe

Il chicco di grano è formato da tre zone distinte: guscio, endosperma e germe. La parte periferica, il guscio, è ricca di fibre, sali minerali e vitamine; la zona centrale, l'endosperma, ricca di amido, costituisce l'80-85% del chicco; infine, nella parte apicale c'è il germe, organo riproduttivo del grano oltre che parte ricca di proteine. **Le proporzioni in cui sono presenti amidi, proteine solubili, proteine insolubili, grassi e sali minerali determinano la qualità della farina**, mentre i numeri accanto al nome corrispondono al suo grado di raffinazione. Il processo di trasformazione inizia con la **mietitura**, **effettuata contestualmente alla trebbiatura** per separare i chicchi dalla paglia e dalla pula. Il **processo di macinazione** vero e proprio inizia con una **bagnatura** che aumenta l'umidità del chicco, per un minimo di 24 fino a un massimo di 48 ore, in relazione alla forza del grano rac-





colto. Successivamente, i cereali sono convogliati verso il mulino, dove si inizia a spogliare il chicco della parte esterna. Operazione effettuata tramite un sistema di coppie di cilindri metallici che ruotano in senso opposto l'uno all'altro, **mulino a cilindri**, oppure tramite la **molitura a pietra**, in cui il chicco viene sfarinato con il passaggio attraverso una coppia di pietre naturali che girano lentamente così da non surriscaldare il prodotto e ottenere farine di notevole pregio.

Pur essendo tra gli ingredienti più utilizzati in cucina, il livello di conoscenza delle farine è decisamente basso. Le caratteristiche **da valutare nella scelta** sono: **il grado di abburattamento e l'indice di panificabilità o forza della farina**. L'**abburattamento** consiste nel setacciare il macinato con il buratto, un tamburo rotante dalle pareti in tela che trattengono i frammenti degli involucri più esterni dei chicchi. Il grado di abburattamento, compreso di norma tra 70 e 80, indica la quantità di farina ottenuta da 100 chili di cereali. Più alto è il valore, maggiore è il contenuto di sostanze aromatiche e nutritive, minore il livello di raffinazione. Secondo tale criterio, le farine vengono classificate con una scala suddivisa nel seguente modo:

■ **Farina 00 o fior di farina**. È la più raffinata e fine, priva di scorie; è bianchissima e impalpabile, perfetta per la preparazione di dolci e impasti delicati.

■ **Farina 0**. Meno setacciata, perfetta per

la preparazione di pane e pasta fresca, per addensare salse o sughi.

■ **Farine tipo 1 e tipo 2**. Semi integrali e ricche di crusca, sono ottime per impasti più rustici.

■ **Farina integrale**. È il prodotto della macinazione che preserva la maggior parte del chicco: l'endosperma, la crusca e il germe. Tale farina offre un elevato apporto di proteine, vitamine, sali minerali e fibre per l'organismo e ha un sapore più intenso e aromatico rispetto ai prodotti raffinati.

Il valore della forza

Un altro parametro impiegato per la classificazione delle farine è la **forza**, indicata con la lettera **W**. Si misura in laboratorio ed è definita come **la resistenza alla pressione della farina impastata**. Con lo stesso metodo si determinano altri due indici importanti: **P**, che misura **la tenacità**, cioè la resistenza della farina impastata allo stiramento; e **L**, che misura **l'estensibilità dell'impasto** prima della rottura. Questi tre valori sono indicati quasi esclusivamente sui sacchi destinati ai professionisti del settore. In generale, si può affermare che più l'impasto necessita di lunga lievitazione, più serve una farina con grado W elevato, perché capace di trattenere l'anidride carbonica che si sviluppa durante la fer-

mentazione. Questa la classificazione:

■ **farine deboli**. Hanno W compresa tra 90 e 170, necessitano di poca acqua, hanno una lievitazione veloce e sono ottime per impasti leggeri come crostate, biscotti, cracker e crêpe;

■ **farine medie**. Con W tra 180 e 260, sono ideali per pancarrè, baguette e panini all'olio;

■ **farine forti**. Hanno W tra 270 e 350, necessitano di molta acqua e hanno una lenta lievitazione; sono indicate per la preparazione di pizze, pani con lievitazione prolungata e dolci come pandoro, croissant e brioche;

■ **farine "speciali"**. Con indicatore di forza tra 350 e 400, vengono utilizzate assieme ad altre farine per accrescerne la forza.

Il valore della forza dipende, in via prevalente, **dal contenuto di proteine** e in particolar modo da quello di **gliadina** e **glutenina** che, insieme, compongono il **glutine**. Nella fase dell'impasto, il glutine forma una sorta di reticolo denominato **"maglia glutinica"**, il cui compito è mantenere all'interno della massa gli amidi e i gas che danno vita alle caratteristiche bolle di lievitazione. Una maglia glutinica tenace, tipica di una **farina classificata come forte**, assicura agli impasti una maggiore resistenza alla lavorazione e alla lievitazione. Per contro, una maglia glutinica meno serrata, tipica di una **farina debole**, permette all'amido di liberarsi più facilmente. Pertanto, a buona ragione, si può concludere che **la struttura di pasta, pani e pizze dipende dal glutine**.

Una particolare menzione meritano le cosiddette **farine senza glutine**, indicate per chi soffre di **celiachia**, che sono composte in prevalenza da **riso**, **mais** e **legumi**, da cui si ottengono facilmente tanto il pane, quanto la pizza, mescolando vari legumi tra cui **ceci** e **soia**.

La farina di mais viene usata per piadine, pane e anche per preparare alcuni tipi di pasta, così come avviene con la farina di riso e quella di **grano saraceno**, che **non è un cereale**, come indurrebbe a ritenere il nome, ma una pianta erbacea della famiglia delle *Polygonaceae*, ricca di proprietà nutrizionali.



Le acciughe e la cucina mediterranea

di Romeo Ferrero

Accademico del Principato di Monaco

Danno sapore a molti piatti e benessere all'organismo.

Lacciuga (o alicia) è un pesce azzurro dalle dimensioni ridotte, circa 12 cm, ma può arrivare anche a misurare 20 cm. Si tratta di una specie diffusa nel Mare Mediterraneo, nel Mar Nero, nell'Oceano Atlantico orientale (tra la Norvegia e il Sudafrica) e nel Mar Baltico.

In Italia si trova soprattutto nel Mar Adriatico, nel Golfo di Genova e nel Canale di Sicilia.

Grazie alle tecniche di conservazione, **anche le regioni italiane dell'entroterra hanno potuto usufruire** di vaste

quantità di alici per la cucina **sin dagli antichi scambi di sale**: ancora oggi si parla delle "vie del sale" con cui si intendono antichi percorsi commerciali che univano la Liguria al Piemonte, alla Pianura Padana e alla Toscana.

In commercio, l'acciuga è disponibile **fresca, sott'olio, sotto sale e come pasta di acciuga**. Le acciughe italiane sono di dimensioni piuttosto piccole, pescate prevalentemente nella parte settentrionale del Mar Adriatico, ma anche nelle acque della Liguria, della Campania e della Sicilia. In particolare in Liguria, sono





pescate con il *cianciolo* (rete a circuizione) o con la *menaica* (un tipo di rete con una maglia molto sottile, ma anche un tipo di imbarcazione) - usata soprattutto nel Cilento e in Sicilia.

*Con il loro gusto
arricchiscono
molte ricette*

Un'altra specie nota è quella pescata nel **Mar Cantabrico: pregiatissime acciughe di dimensioni più grandi rispetto a quelle italiane.** Sono pescate solo tra marzo e fine giugno, poi sono disposte a strati in un contenitore dove il sale

viene distribuito solo intorno: in modo tale, esso è assorbito lentamente, e il pesce risulta meno salato rispetto a quello italiano.

Le acciughe sono un tipo di pesce azzurro, fonte importante per il benessere dell'organismo. Sono molto usate nella cucina mediterranea per **insaporire diversi piatti**, come, per esempio, **pizze, focacce, insalate, paste e sughi**. Sono anche l'ingrediente principale nella preparazione della **salsa di acciughe**, gustosa e aromatica, che arricchisce molte ricette. Si possono preparare marinate, al verde, al bagnetto rosso, in tartare, fritte, saltate in padella, con la pasta, in parmigiana, a beccafico, polpettine, in scapece, *ammollicata*, in tortino, in cro-



stini con il burro, ma sono anche l'ingrediente base, insieme all'aglio, della **bagna cauda**, pietanza tipica della tradizione piemontese.

Con il pesce azzurro condividono forma, dimensione e colore del corpo. Il dorso, infatti, è attraversato da una striscia azzurra, con sfumature verdi, mentre le zone laterali e la pancia sono color argento. Le acciughe **si riproducono rapidamente**, nel periodo compreso tra aprile e novembre, con un picco in luglio e agosto, e occupano un posto intermedio nella catena alimentare: si nutrono, infatti, di piccoli crostacei e molluschi e sono preda a loro volta di pesci più grandi e mammiferi marini. **Vivono in media due o tre anni** ma possono arrivare fino ai cinque.

*Una risorsa preziosa anche
per la salute umana*

Come la totalità del pesce azzurro, le acciughe hanno effetti benefici sul sistema cardiovascolare. Sono **un alimento dalle ottime proprietà nutritive e poco calorico**, appena 96 kcal per 100 g. Contengono **acidi grassi polinsaturi omega 3 e omega 6**, riducendo il livello del colesterolo "cattivo" nel sangue; contengono **vitamine A e D**, dall'effetto antiossidante e necessarie per ossa sane e forti. Sono presenti anche le **vitamine del gruppo B**, che svolgono un ruolo essenziale nel **metabolismo** e quindi nella trasformazione del cibo in energia. Tra i **sali minerali** spiccano il calcio, alleato prezioso del benessere delle ossa, e il potassio, utile per la salute del cuore.

Certo le acciughe sembrano proprio essere un cibo ideale, tuttavia **è bene che alcuni soggetti le consumino con parsimonia** o non le consumino affatto. Hanno, infatti, un contenuto molto elevato di purine, sostanze che individui con eccesso di acidi urici nel sangue farebbero bene a evitare. Quelle sotto sale, per l'elevatissimo contenuto di sodio che ne impregna le carni, non sono certo indicate nella dieta di soggetti ipertesi.



L'ironia del pane condito

di Luigi Zaccagnini, *Delegato di Bucarest*
e Angelo Sinisi, *Accademico di Bucarest*

Oggi una bruschetta può costare anche 20 euro: sono sempre gli stessi quattro ingredienti, ma a fare la differenza... è il racconto.

Quando la semplicità si traveste in lusso e il *marketing* fa lievitare anche il pane, viene spontaneo pensare che una volta c'era il pane raffermo, tostato sul camino e condito con un pomodoro sfregato, un filo d'olio d'oliva, un pizzico di sale e, al massimo, un po' di origano secco. Rappresentava una merenda, un pranzo veloce o uno spuntino per non buttare via nulla; **si**

chiamava semplicemente **pane condito o**, in versione più elegante, **bruschetta**.

Oggi, **quella stessa fetta di pane** la ritroviamo in ristoranti di tendenza sotto il nome di **crostone rustico con emulsione di pomodoro biologico, olio evo non filtrato e sentori di origano**. Il prezzo, ahimè, **dai 7 ai 12 euro**, ma se vengono aggiunte due fettine di salmone affumicato, siamo i benvenuti nel mondo delle bruschette da 20 euro. Sì, stiamo sempre parlando di pane, pomodoro, olio e sale, ma **raccontati con astuta maestria**.

*La cucina povera
è diventata una delle regine
dell'alta ristorazione*

Negli ultimi anni, la cosiddetta cucina povera è diventata una delle regine dell'al-

ta ristorazione, **ma più che gli ingredienti, ciò che cambia è la narrazione**, e il *marketing* gastronomico lo sa bene: basta evocare concetti come "*biologico*", "*territoriale*", "*ancestrale*", "*artigianale*", per attivare, nella mente del consumatore, l'idea di qualità superiore, autenticità e, paradossalmente, lusso.

La psicologia del consumismo moderno si nutre di queste parole; oggi non si compra solo un piatto ma una storia, un'identità, un'emozione da condividere, soprattutto... da *postare*.

I social media giocano un ruolo chiave in tale trasformazione; **una bruschetta ben fotografata**, con i colori giusti, la giusta inquadratura e magari uno sfondo con vista mare, può diventare contenuto virale, attirare *influencer* e far crescere la reputazione e i prezzi di un locale.

In un mondo dove *lo mangio, quindi lo posto*, anche il pane tostato diventa oggetto di desiderio: più è "*instagramma-*





bile" e più vale, soprattutto se accompagnato da parole come *experience*, *territorio*, *tradizione rivisitata*.

Altra variabile fondamentale nel prezzo è la posizione del ristorante, per cui una bruschetta gustata al tavolo di una trattoria di paese costa 4 euro e la stessa, servita in un *lounge* con vista su un porto turistico, può tranquillamente superare i 15 euro. Se poi il locale è in una zona "VIP", come una piazza del centro storico o una spiaggia con *dj-set* al tramonto, **scatta la magia del premium price**. Non paghi più la bruschetta ma

l'atmosfera, lo status, la foto da condividere anche se, in fondo, si tratta sempre di pane e pomodoro.

Il prezzo che lievita non è una truffa, ma una perfetta operazione di branding

La vera svolta arriva quando **sulla bruschetta adagiano due fettine sottili di salmone affumicato dal nome attraente di "salmone nordico marinato al**

gin botanico con finitura di scorza d'arancia". Il prezzo? **Anche 18-20 euro per due fette di pane**. Ma attenzione: *non è una truffa*. È una perfetta operazione di *branding*, in cui **la materia prima resta umile, ma il contesto, la narrazione e l'ambiente la elevano**, e a noi piace così, perché diciamolo pure: anche il cibo, oggi, è diventato uno *status symbol*. È corretto chiarire che questa non è una critica ai ristoratori, che hanno tutto il diritto di proporre i loro piatti al prezzo che ritengono giusto (molti lo fanno con onestà, selezionando ingredienti eccellenti e valorizzando il territorio con cura, ricerca e passione), qui si vuole solo giocare con **un'ironia affettuosa**, sottolineando **quanto sia potente il linguaggio nella percezione del valore**. Perché, alla fine, sono sempre gli stessi quattro ingredienti: pane, pomodoro, olio e sale, ma a fare la differenza non è solo il gusto... è il racconto, per cui comunque **la bruschetta resta uno dei piatti più geniali della cucina italiana**: nata dalla povertà, è sopravvissuta a secoli, mode, guerre e persino alla ristorazione di design.

Oggi la gustiamo su taglieri d'ardesia, con tovagliette di lino grezzo e una descrizione poetica lunga mezza pagina, *ma il sapore, se è ben curato, rimane ancora quello di casa*. Ciò che cambia è la cornice, e quanto siamo disposti a pagare per farci credere che una fetta di pane tostato, condita con un pomodoro, sia diventata una *esperienza gourmet*.





Il mirtillo nero, amico dell'uomo

di Flavio Dusio

Accademico di Novara

Un superfood dalle molteplici proprietà.

La pianta ha forma di arbusto ramoso, il frutto è una bacca piccola (4-5 mm), tondeggianti, con all'apice una sorta di cicatrice a forma di anello: è il mirtillo, frutto del sottobosco di antichissime tradizioni.

Dioscoride Pedanio, medico greco vissuto a Roma nel I secolo d.C., ai tempi di **Nerone**, nella monumentale opera *De materia medica*, descrive il mirtillo come presidio attivo per contrastare la dissenteria.

I suoi principi attivi sono efficaci per diverse patologie

Numerosi sono i suoi principi attivi: oltre alle vitamine, l'acido citrico, malico e gallico. Quest'ultimo, presente pure nel tè verde, nella buccia dell'uva, nelle noci e in alcuni legumi (fave), è un **potente antiossidante** neuroprotettivo (dopo lesioni cerebrali traumatiche). **La neo mirtillina** ha effetto **antidiabetico** e capillaro-protettore, e l'acido chinico (presente anche nel kiwi) supera la barriera ematoencefalica con effetto **antidepressivo**.

L'industria farmaceutica usa il mirtillo per preparati antidiarroici e, **in campo oftalmologico**, il complesso dei bioflavonoidi dei mirtilli (fra questi l'esperidina) incrementa una proteina retinica transmembrana: la rodopsina, contenuta nei bastoncelli deputati alla visione crepuscolare, che consente **una migliore visione notturna**.



Numerosi studi riguardano gli **effetti benefici dei pigmenti antocianici dei mirtilli** (antocianosidi): azioni dirette dei sistemi biologici cellulari, quali la protezione della tunica vasale venosa e arteriosa, **aumento della resistenza capillare**, azione antiaggregante piastrinica. Gli antocianosidi rafforzano il tessuto connettivo dei vasi, migliorano l'elasticità, **proteggono dai radicali liberi, prevengono le microemorragie**, pericolose a livello retinico, **sono efficaci nella retinopatia diabetica**, coadiuvanti nei problemi di circolazione venosa, evidenti nelle teleangectasie dei capillari, in special modo agli arti inferiori e nei plessi emorroidari.

Nei pazienti diabetici i mirtilli possono essere assunti per l'effetto ipoglicemizzante

Recenti indagini hanno valutato gli specifici meccanismi di azione in comune con altri derivati polifenolici quali i tannini (presenti nel mirtillo in quantità significativa) e l'attività *scavenger* (spazzini), nei confronti dell'anione superossido, responsabile dell'insorgenza di diversi

danni, dall'ischemia, a diabete, cataratta e senescenza precoce. Tale attività viene espletata dai derivati flavonici, antocianici e tannici. Altra attività documentata (anche nella buccia d'uva) è l'azione **inibente l'elastasi**, enzima proteolitico **che degrada il tessuto connettivo e le fibre elastiche**.

Infine, gli antocianosidi del mirtillo **inibiscono l'enzima aldoso-reduttasi** (ubiquitario nell'organismo), **che trasforma il glucosio in sorbitolo**. Tale accumulo, nei soggetti diabetici, iperglicemici, obesi, comporta danno oculare (retinico) del cristallino (cataratta), dei nervi periferici (neuropatia diabetica) e nei reni (insufficienza renale sino alla dialisi).

Altro componente del mirtillo, l'arbutina (un glicoside) nell'ambito preventivo viene convertita in idrochinone, che agisce sul tratto urinario come battericida e anche con **azione diuretica e astringente**, utile nelle ricorrenti cistiti.

Nei pazienti diabetici, i mirtilli possono essere assunti con molta disinvoltura, per l'effetto ipoglicemizzante e capillaro-protettore, senza timore di eccedere nel consumo della frutta giornaliera: composta di mirtilli su una fetta di pane integrale a colazione; 150 g di mirtilli freschi per concludere i pasti principali.



Ben poco è rimasto del vero surimi

di **Gabriele Gasparro**

Coordinatore Territoriale di Roma

Quello industriale, che oggi spesso consumiamo, è composto da additivi che imitano il colore e il gusto dei crostacei.

I surimi, quei cilindretti rosa e bianchi formati da vari strati di sfoglia di pesce, pratici al consumo, dal sapore gradevole, stanno avendo un buon mercato in Italia, come del resto su tutti i mercati mondiali. Nelle varie preparazioni, **contano una produzione che si aggira tra i due e i tre milioni di tonnellate annue.**

Il surimi, termine giapponese che sta per "pesce tritato", ha una storia più che secolare: nell'antica gastronomia del Sol Levante **era lavorato artigianalmente con polpa di pesce bianco**, merluzzo dell'oceano Pacifico settentrionale. Purtroppo, **nel surimi industriale** che oggi conosciamo, è rimasto ben poco di quell'alimento originale, tradizionalmente sano e di buona qualità.

Oggi è in commercio un prodotto soggetto a numerose manipolazioni

Quello che oggi si trova in commercio è un prodotto profondamente elaborato, soggetto a numerose manipolazioni **anche con additivi che lo fanno rientrare nella categoria dei cibi processati.**

La raccomandazione per il consumatore è ancora una volta quella di **leggere l'etichetta con particolare attenzione** per comprendere cosa contiene il



prodotto che va ad acquistare per valutarne i valori nutrizionali e la qualità. Per alcuni bisognerebbe addirittura avere dubbi al consumo.

I surimi sono prodotti che **imitano, mediante l'impiego di coloranti e aromi, l'aspetto e il gusto di crostacei** come gamberi, granchi e perfino aragoste. Dall'etichetta apprendiamo se siamo di fronte a un prodotto che ha presenza di additivi, come **stabilizzanti, coloranti, esaltatori e glutammato**, necessari per **dare l'illusione al palato di un gusto naturale.** Purtroppo, **l'assenza di norme obbligatorie** relative all'etichettatura delle specie ittiche utilizzate nella produzione del surimi rende difficile per i consumatori valutare la qualità delle materie impiegate.

Non rappresenta un'opzione ideale per chi ama consumare prodotti naturali

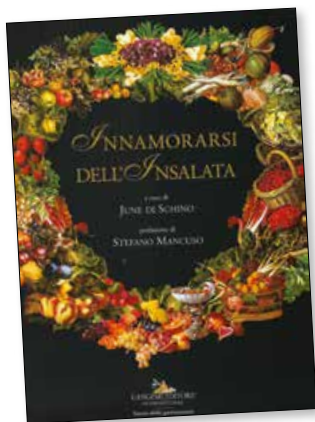
I prodotti migliori sono quelli che utilizzano pesce fresco, specialmente il merluzzo privato della pelle e delle spine. Il tutto, tritato e poi congelato, è

trasferito nelle linee di produzione. **In altri casi si usa una sorta di pasta ottenuta utilizzando scarti di pesce** miscelati ad additivi e aromi. In entrambi i casi, **la quantità di pesce impiegata raramente supera il 50%.** Gran parte dei surimi in commercio vanta sull'etichetta un alto contenuto di proteine che, in realtà, è molto minore di quello di una stessa quantità di merluzzo. È indubbio, quindi, che tale prodotto non rappresenta una opzione ideale per chi ama consumare prodotti naturali poco processati. Se vogliamo assaporare il gusto vero del pesce, è meglio una porzione di merluzzo fresco o congelato: ci vuole più impegno nella preparazione, ma assumeremo il 52% del fabbisogno giornaliero di proteine invece di una stessa porzione di surimi che copre solo il 23%, senza contare la quantità di sale che questo contiene. Costerà un po' di più ma ne guadagneremo in salute.





Gangemi Editore,
Roma 2025, pp. 240
€ 38,00



"Per un'oliva pallida si può delirare", dove Oliva è il nome di una donna, è un celebre verso di Luigi Asquasciati, più conosciuto con lo pseudonimo di Renzo Laurano, che fra le due guerre ebbe frequentazioni con Cocteau e Valéry e fu definito "talentaccio" da Eugenio Montale. Oggi, June di Schino, studiosa della storia e della cultura dell'alimentazione italiana, oltre che Accademica, ci propone, fuor di metafora, questa raccolta di scritti di numerosi autori che dimostrano come e perché sia possibile innamorarsi dell'insalata, definita nella prefazione di Stefano Mancuso il "più divertente, variegato, spiritoso, innovativo piatto inventato dalla fantasia umana". Non un delirio, ma un amore che si realizza attraverso il contatto sensoriale con questa pietanza, spesso impropriamente identificata come componente di regimi dietetici restrittivi, miranti alla bramata perdita di peso. Ma non solo, perché l'insalata ha alle sue spalle una storia millenaria, dalla Genesi ai giorni nostri, passando attraverso

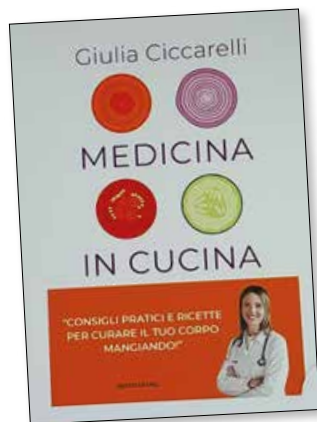
Innamorarsi dell'insalata

a cura di June di Schino

so la prima opera della letteratura gastronomica dedicata esclusivamente a essa (*Archidipno, ovvero dell'insalata e dell'uso di essa* di Salvatore Massonio, edita a Venezia nel 1627). Chi si aspetta un ricettario di insalate rimarrà irrimediabilmente deluso, ma dovrà riconoscere che il piacere sensoriale ricavato da un'insalata si è accresciuto, grazie all'acquisizione di insospettabili conoscenze storiche e scientifiche, tra riferimenti letterari, artistici e curiosità gastronomiche. Come dire che un quinto componente si è aggiunto ai quattro finora tradizionalmente ritenuti necessari alla preparazione di questo piatto, che, visto in tale prospettiva, non è più un mero accessorio sulla nostra tavola: il saggio per il sale, l'avarò per l'aceto, il prodigo per l'olio e il matto per la miscelazione.

ta. Il nostro comportamento alimentare è in grado di aiutarci in modo sostanziale a raggiungere ambedue gli obiettivi, senza le rinunce che siamo abituati a identificare con le diete prescritte a fini terapeutici per determinate patologie come per esempio l'obesità, il diabete o le iperlipemie. Anzi, seguendo considerazioni e consigli di Giulia ci troveremo non solo ad avere appreso un corretto comportamento alimentare, ma anche ad avere arricchito la nostra tavola di elementi finora sconosciuti, ma non meno piacevoli e gratificanti. Il tutto grazie a un'accattivante trattazione, che passa anche attraverso la messa in guardia contro una pericolosa deriva alimentare che caratterizza il nostro tempo: il consumo di cibi ultramanipolati, resi tanto attraenti dalle blandizie delle campagne pubblicitarie e da una innegabile piacevolezza organolettica, ma altrettanto perniciosi per la salute. Vale come esempio la piacevole croccantezza dei cereali per la prima colazione, ottenuta attraverso manipolazioni industriali, che riduce i tempi di masticazione e ci induce a consumarne un'altra dose. La croccantezza è presente, sia pure raramente, in natura: la si trova nella frutta secca e nei semi, ma in questo caso i tempi di masticazione sono prolungati e la lentezza stimola i segnali di sazietà, riducendo la quantità di cibo ingerito. Questo e tanto altro si apprende leggendo il volume, che sarebbe irrimediabilmente monco se non contenesse un ricettario ricco di interessanti (e...gustosi) suggerimenti per rendere attraente, oltre che salutare, il nostro desco quotidiano.

Mondadori Libri,
Milano 2025, pp. 248
€ 18,50



Alo stato attuale delle conoscenze, la difesa e la promozione della nostra salute, attuale e futura, poggiano in prevalenza su due pilastri fondamentali: la lotta all'infiammazione e la difesa di quel complesso di microrganismi "buoni" che popola l'intestino, il microbio-

Medicina in cucina

Stare meglio un boccone alla volta

di Giulia Ciccarelli

tarie e da una innegabile piacevolezza organolettica, ma altrettanto perniciosi per la salute. Vale come esempio la piacevole croccantezza dei cereali per la prima colazione, ottenuta attraverso manipolazioni industriali, che riduce i tempi di masticazione e ci induce a consumarne un'altra dose. La croccantezza è presente, sia pure raramente, in natura: la si trova nella frutta secca e nei semi, ma in questo caso i tempi di masticazione sono prolungati e la lentezza stimola i segnali di sazietà, riducendo la quantità di cibo ingerito. Questo e tanto altro si apprende leggendo il volume, che sarebbe irrimediabilmente monco se non contenesse un ricettario ricco di interessanti (e...gustosi) suggerimenti per rendere attraente, oltre che salutare, il nostro desco quotidiano.

Pagina 36



Piemonte

BIELLA

Abbinamento di cibo italiano con il sake

Per il mese della Cultura la bevanda giapponese ha accompagnato piatti della cucina piemontese.

Il convivio per il mese della Cultura è stato dedicato alla conoscenza del *sake* o *nihonshu*, la bevanda tradizionale giapponese ottenuta dalla fermentazione del riso grazie al fungo *koji*, a lieviti e ad acqua. L'incontro è stato coordinato da Brunella Bettati, *Sake Sommelier* ed *Educator*, che ne ha illustrato la storia, la produzione con le tecniche di fermentazione, la scelta e sbiancatura del riso, la presentazione europea all'Esposizione Universale di Vienna nel 187 fino al recente riconoscimento al 23° posto come Patrimonio culturale immateriale Unesco. Sono

state evidenziate le diverse caratteristiche di *sake* con profumi, aromi e il gusto umami, la temperatura di servizio dal freddo al caldo, che può avvenire in bicchieri o tazzine tipiche a volte servite in una scatolina di legno, *masu*, per determinarne la giusta quantità. Durante la serata sono stati degustati 4 tipi di *sake* in abbinamento a piatti della cucina piemontese preparati da Stefania Mosso e Jun Nakajimi della "Taverna del Gufo" di Occhieppo. Serata particolare, seguita da un pubblico attento che ha apprezzato la bevanda e l'ottimo cibo.



ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L'Accademico di Ragusa, **Francesco Arezzo**, è stato nominato Presidente della Fondazione Italiana - Ente del Terzo Settore.

Il Delegato onorario di Lodi, **Federico Maisano**, ha ricevuto, dal Prefetto di Milano, la Stella al Merito del Lavoro.



IVREA

Cena al "Ristorante Didattico Morenica"

Gli allievi hanno proposto un menu incentrato sull'assenza di sprechi e sul riciclo.

La Delegazione è tornata al "Ristorante Didattico Morenica" del CIAC, il Consorzio Interaziendale Canavesano per la Formazione Professionale, che da oltre quarant'anni, a Ivrea, con la Scuola Alberghiera "Ferdinando Prat", forma giovani allievi con corsi di qualifica e di diploma professionale in cucina, sala e bar. Da gennaio 2024 è aperto il "Ristorante Didattico Morenica", impresa gestita dagli allievi del secondo anno, con la supervisione dei loro insegnanti (Alice Rodda e Francesco Torti, in cucina, Andrea Revel Chion ed Eugenia Bugni in sala), aperto su prenotazione a pranzo due volte la settimana, il mercoledì e il venerdì. Un'iniziativa che ha subito riscosso un grande successo in città, tanto da registrare costantemente il "tutto esaurito". Sotto la regia del direttore, il

dottor Federico Furfaro, i ragazzi hanno proposto, con grande apprezzamento, un menu incentrato sull'assenza di sprechi e sul riciclo. Ospite d'onore Luca Brusotto, DCST regionale, che ha avuto modo di conoscere non solo la Delegazione, ma anche un'importante realtà cittadina. Era presente anche Barbara Gallo che sta avviando un centro di coltivazione idroponica in Canavese, presentando il progetto a cui sta lavorando, attento al consumo del suolo e all'utilizzo delle risorse naturali.

Nella riunione conviviale ha prevalso il clima di convivialità e amicizia, e sono stati unanimemente apprezzati sia la professionalità del servizio, da parte dei giovani allievi, sia la qualità del menu, anche dal punto di vista della *mise en place*. Lunghi applausi agli allievi e ai loro insegnanti. (Maurizio Rossi)

VAL DI SUSA

Fra tradizione e innovazione

Celebrato il territorio attraverso i suoi prodotti più autentici, anche reinterpretati.

Il ristorante "San Michele", nel borgo vecchio di Avigliana, gestito con cordiale attenzione ai dettagli da Gianfranco Mossa, ha

ospitato una serata straordinaria, unendo il meglio della tradizione gastronomica valsusina con l'arte della gelateria d'autore.



Organizzato dalla Legazione, grazie all'eccellente regia dell'Accademico e Simposiarca Silvano Joly, con il supporto del Legato Enrico Frascari, il convivio ha celebrato il territorio attraverso i suoi prodotti più autentici, con un menu che ha saputo raccontare storie di eccellenza e passione.

Il pesce di lago, spesso sottovalutato rispetto a quello marino, ha trovato spazio in una reinterpretazione raffinata con la carbonara di lago con storione, che ha dimostrato come la cucina valsusina possa innovare senza perdere il legame con la tradizione.

Ospite d'onore è stato Giulio Rocci, chef e mastro gelatiere con un passato nelle cucine stellate. Dal 2008, Rocci si dedica alla gelateria artigianale con la sua "Ottimo! Buono non basta" a Torino, dove ha rivoluzionato il concetto di gelato gastronomico. La sua crea-

zione per la serata, il gianduiotto di gelato, è stata un capolavoro di equilibrio e tecnica. Rocci ha raccontato la sua visione del gelato come espressione culturale, sottolineando l'importanza di preservare le tecniche artigianali in un mercato sempre più industrializzato.

Durante il convivio, l'Accademico Silvano Joly ha presentato il suo libro *Le memorie di un connesso viaggiatore*, un'opera che intreccia storie di viaggio, riflessioni personali e spunti legati al mondo della cucina e del vivere contemporaneo. La riunione conviviale ha dimostrato come la cucina possa essere un ponte tra passato e futuro, e fra tradizione e innovazione. Un'esperienza che ha lasciato il segno, celebrando il patrimonio gastronomico italiano con autenticità e passione.

(Silvano Joly, Enrico Frascari)

Liguria

GENOVA

Convivio "stellato"

Per il mese della Cultura, arte della cucina al ristorante "Il Marin".

Riunione conviviale "stellata", all'insegna della cucina gourmet, al ristorante "Il Marin", una stella Michelin, al porto antico di Genova. Simposiari della serata i Consultori Stefano Cazzulo e Mario Lombardi, che hanno saputo unire raffinatezza e tecnica nel menu scelto in condivisione con lo chef. Dalle vetrate del locale, lo skyline genovese, dal Porto Antico fino alla Lanterna, abbraccia un ambiente che evoca la Liguria in ogni aspetto. Qui, tra elementi di design e una raffinata semplicità, gli Accademici hanno vissuto un'esperienza unica.

Per il mese della Cultura, il gastro-

nomo Gianni Revello ha presentato la sua ultima pubblicazione, *Fisiologia del gusto e arte della cucina, nel primo quarto del XXI secolo*, accompagnato dal maestro Roberto Doati, docente di Musica Elettronica e responsabile della Scuola di Musica e Nuove Tecnologie presso il Conservatorio "Niccolò Paganini" di Genova.

Le portate del giovane chef stellato Marco Visciola, per la maggior parte a base di pesce, hanno davvero colpito i commensali.

Durante la serata, la nuova Accademica Marta Brusoni ha ricevuto l'investitura ufficiale da parte del Delegato Manuel Macrì.

(Laura Gambardella)

SAVONA

Nuove rotte per la cultura

Proseguono le iniziative dedicate alla cultura agroalimentare.

Al "Molo Terrazetta - Trattoria Contemporanea", il convivio della Cultura, quest'anno, ha sottolineato il percorso straordinario di Savona, arrivata tra le prime dieci finaliste nella candidatura a Capitale Italiana

della Cultura 2027. Ospiti d'onore il Sindaco di Savona, avvocato Russo, e l'ingegner Federico Delfino, Magnifico Rettore dell'Università degli Studi di Genova.

Il Sindaco ha affermato con orgoglio: "Abbiamo dimostrato di saper fare squadra e il nostro progetto - dedicato alle "Nuove rotte per la Cultura" - ora ci rappresenta tutti! Il percorso ci dice che ab-



biamo fatto un lavoro serio e che Savona è in grado di misurarsi sui grandi temi". "Il Ministro Giuli - ha concluso il Sindaco - ha assicurato un sostegno per i progetti delle città finaliste per poter attuare, anche in parte, il percorso ideato". Dopo la presentazione del Magnifico Rettore Federico Delfino, cittadino savonese, la Delegata Gambino lo ha invitato a far co-



noscere il nuovo corso di laurea fra tradizione e innovazione denominato "Scienze e culture agroalimentari del Mediterraneo" che, accessibile anche in via telematica, sarà a breve offerto anche in lingua inglese.

Il dottor Minuto, Direttore del Centro di Sperimentazione e Ricerca Agricola (CeRSAA) di Albenza delle Camere di Commercio di

Riviera, e la dottoressa Roberta Milano, docente universitaria, coordinatrice marketing e comunicazione della candidatura, hanno concluso dichiarando piena condivisione e pieno appoggio alle iniziative illustrate nell'incontro conviviale, interamente dedicato alla cultura agroalimentare. A seguire l'apprezzato convivio. (Anna Rosa Gambino)

Lombardia

BERGAMO

I segreti del formai de mut

Illustrato il procedimento di lavorazione di una delle nove Dop del territorio.

Un bel gruppo di Accademici, guidato dalla Delegata Annamarina Bisutti, ha raggiunto i quasi 1000 m di Valtorta, un paesino montano in alta Val Brembana, avendo come meta la Latteria Sociale.

A ricevere la Delegazione, un casaro, nelle vesti anche di acculturato relatore. Nel piccolo e pulitissimo caseificio, i casari hanno raccontato la storia della loro Cooperativa e illustrato il processo di produzione di uno dei nove formaggi Dop, il *formai de mut*: in uno dei due grandi paioli di rame vi era, già riscaldato a dovere, il latte fresco conferito tutti i giorni da una decina di allevatori della zona. E così gli Accademici hanno potuto assistere alla formazione della cagliata, alla sua separazione dal siero e alla collocazione nelle *fassere* (oggi di plastica e un tempo di legno) che divengono gli stampi della forma di questo squisito formaggio, dal peso di

8-9 chili, che dovrà iniziare l'invecchiamento.

In realtà il *formai de mut* è di due tipi: uno prodotto da ottobre a maggio, che è marchiato di rosso, mentre quello prodotto con il latte delle mandrie al pascolo sui prati, che giungono sino a un'altezza di 1500 m di quota, è marchiato di blu. Quest'ultimo ha un profumo e un sapore che lo rendono decisamente preferibile all'altro.

Il Delegato onorario, Lucio Piombi, ha fatto in modo che una delle ultimissime forme più pregiate fosse messa a disposizione degli Accademici per una degustazione, insieme ad alcune piccole forme di un'altra Dop del territorio, l'*agri di Valtorta* che, lungamente invecchiato, acquista un sapore del tutto singolare. Proprio questo formaggio ha impreziosito uno splendido risotto che è stato poi gustato nella trattoria posta davanti al caseificio.

(Francesco Venturi, Lucio Piombi)

Veneto

COLLI EUGANEI-BASSO PADOVANO

Alimentazione e salute: un tema mai esaurito

Un dibattito molto partecipato sui nemici da temere a tavola.

"Alimentazione e salute: Italia e USA" è il titolo dell'incontro organizzato dalla Delegazione in

occasione della riunione conviviale dell'equinozio di primavera. Una serata con un ospite speciale, Mario Strazzabosco, padovano

MILANO NAVIGLI

Il continuo confronto tra la cucina e la tavola

Da semplice lista di piatti, il menu si può trasformare in uno strumento di comunicazione.

Nello spazio che un tempo fu il regno di Sadler, è arrivato un giovane cuoco riminese alla guida della cucina di "Fourghetti": Giuseppe Gasperoni, chef dall'indole discreta e riservata che rivela i suoi menu, attenti all'anima vegetale e al riuso, "per una continua ricerca verso la sostenibilità". Il piatto, nella sua estetica e composizione, esprime l'identità creativa. Partendo quindi dalle pietanze studiate per la serata conviviale, insieme a Silvana Chiesa, DCST Lombardia, gli Accademici hanno affrontato il complesso tema del menu che da semplice lista di piatti si può trasformare in uno strumento di comunicazione che permette allo chef di raccontare le sue esperienze e al commensale di intravedere la storia personale del cuoco, la

sua ricerca di prodotti particolari, le tecniche di cucina e gli abbinamenti in una continua evoluzione di stile e di linguaggio. Si è perciò ripercorso un racconto di appunti ed esperienze che, attraverso la storia della civiltà gastronomica, esprimessero il continuo confronto e il reciproco ascolto tra la cucina e la tavola. D'altra parte, se il linguaggio comune, quello parlato, cambia e si evolve adattandosi di volta in volta ai diversi contesti storici, sociali e ai differenti stili di vita, così anche la cucina si trasforma e ciò implica nuovi e molteplici modi di raccontare piatti, ingredienti, tecniche di cucina. Al termine della riunione conviviale, l'incontro con lo chef Gasperoni e la proprietà, per esprimere l'apprezzamento di tutti i commensali.

(Silvana Chiesa, Cristina Ciusa)



di nascita, professore ordinario di Medicina interna e gastroenterologia nell'Università di Yale, USA, e direttore dello Yale Liver Center. Con linguaggio chiaro, e a tratti anche ironico, il relatore ha spiegato l'importanza dell'alimentazione per la salute del fega-

to, organo che riveste un ruolo di primo piano per il corretto funzionamento dell'intero organismo. Le domande degli Accademici e dei numerosi ospiti hanno dato vita a un dibattito molto partecipato sui nemici da temere a tavola: oltre all'eccesso di bevande alco-



liche, di zucchero, di carne rossa, da tempo sotto accusa, oggi l'attenzione è rivolta soprattutto ai cibi "ultra-processati". Non poteva mancare allora il confronto tra Italia e USA proprio sul consumo di alimenti raffinati e molto lavorati che abbondano sulle tavole americane e sono invece estranei alla Dieta Mediterranea che ha reso famosa l'Italia nel mondo.

Di tradizione e buona cucina si è parlato poi anche nella riunione conviviale che ha completato la serata presso la "Trattoria Da

Sgussa, Famiglia e territorio": un nome che è già l'essenza di un programma. Il fondatore, Tiziano Carmignato detto "Sgussa", ha lasciato il timone alle due figlie Emmy, in cucina, e Genny in sala, a consigliare gli ospiti nella scelta del vino tra le etichette della fornitissima cantina. L'ultimogenito Nico cura la vicina azienda "Pedevenda", un allevamento di capre allo stato quasi brado che arriva fino alla produzione di deliziosi e raffinati formaggi caprini. (Susanna Tagliapietra)

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2025

GIUGNO

1° giugno - **Fermo**

Convegno sulla cucina conventuale

14 giugno - **Genova**

Settantennale della Delegazione

Tavola rotonda "L'Oro della Liguria - Cultura, Territorio e Innovazione dell'Olio Extravergine"

14 giugno - **Terni**

Convegno di presentazione del volume "Dialecto, identità, Santi e cucina"

SETTEMBRE

13 settembre - **Cortina d'Ampezzo**

Sessantennale della Delegazione

Convegno "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"

NOVEMBRE

14 novembre - **Imola**

Convegno "In viaggio con le spezie: da simbolo di prestigio a prodotto popolare. Ma le spezie fanno bene?"

22 novembre - **Versilia Storica**

Quindicennale della Delegazione

Convegno "Versilia: dalle Alpi apuane al mare, uno scrigno di biodiversità"



CORTINA D'AMPEZZO

Maestro Martino e la sua arte culinaria

Convivio della Cultura gustando le ricette proposte nelle sue pagine.

Testimonianza viva e completa della tradizione gastronomica del Basso Medioevo, il manoscritto del *Libro de Cosina* di Martino de' Rossi, tema della riunione conviviale della Cultura, rappresenta l'anello di giunzione tra cucina medievale e moderna e offre l'opportunità di entrare nel vivo della materia, realizzando e gustando le ricette proposte nelle sue pagine.

Martino, nato verso il 1430 a Torre, ora in Canton Ticino, presta servizio prima a Milano, presso il duca Francesco Sforza, diventando poi cuoco di cardinali e Papi. È ancora in attività agli inizi del 1500, come attesta il menu, contenuto nei fogli finali del suo libro, per il banchetto nuziale di Nicolò Trivulzio e Paola Gonzaga, celebrato nel 1501 a Vigevano. La

sua è arte culinaria di alto livello, pari ai personaggi di prestigio cui è rivolta, ma pensata e scritta anche per tutti i giorni, e numerose ricette di pietanze sono ancora attuali: spaghetti, *macharoni ala zenovese*, ravioli, pasticci di carni, polpette, melanzane, zabaione. Cita prodotti come il *caso parmese sano bono* o *vegio* e molti piatti e ingredienti utilizzati nel suo ricettario trovano qui la loro prima attestazione. Cucina lontana da quella cui siamo oggi abituati, sia per i sapori speziati e agrodolci, sia proprio per il modo di cucinare a fiamma viva e i tempi di cottura, che il de' Rossi specifica scandendo il tempo in ore, mezz'ore e quarti, fino a frazioni minori misurabili in numero di preghiere, uno o più Paternoster, un timer *ante litteram*!



VENEZIA-MESTRE

Il mangiar di magro nel Veneto

Tradizioni, ricordi e sapori antichi.

La cucina è un mosaico di tradizioni, ricordi e sapori antichi, plasmato nel corso dei secoli dall'ambiente, dalla cultura e dalla religione. Accanto alla stagionalità dei prodotti, esiste un vero e proprio calendario culinario che segna i ritmi della gastronomia. In tale contesto, la Delegazione ha avviato, due anni fa, un percorso celebrativo che omaggia tale calendario. Quest'anno, nell'ultimo sabato di Quaresima, la riunione conviviale ha rievocato il "mangiar di magro". Questa

forma di cucina, caratterizzata da un'interpretazione povera ed essenziale, si basa principalmente su vegetali, legumi e pesce. Le varianti regionali di tale tradizione sono molteplici e uniche. In passato, non era facile procurarsi pesce fresco in molte zone del Paese, ragion per cui i pesci conservati spesso ne fanno parte. In Veneto, per esempio, il *bacalà*, l'aringa affumicata, le alici sotto sale e le sarde *in saor*, un piatto che ricorda il rinascimentale pesce in carpione, si integrano perfettamente nel

repertorio del mangiar di magro. La Delegazione si è riunita a Scorzé, nell'entroterra veneziano, presso il ristorante "Perbacco". Il menu, ideato dal Simposiarca Giovanni Gambaro, in collaborazione con il ristoratore Stefano Tosato, e realizzato dal suo giovane e brillante chef, ha proposto tra gli altri un'ampia gamma di piatti tipici del mangiar di magro.

L'evento ha suscitato numerosi apprezzamenti, non solo per la qualità del cibo, ma anche per il richiamo nostalgico a sapori dimenticati, evocando ricordi quasi proustiani tra i commensali. Una celebrazione dei piatti della tradizione che continua a mantenere viva la memoria culinaria della nostra cultura. (Giovanni Gambaro)

Emilia Romagna

BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO

Il compleanno della Delegazione

Celebrato il trentennale di fondazione con Accademici, amici e Autorità.



In una sala del ristorante "Opera", presso l'Hotel Sydney, la Delegazione ha celebrato il trentennale con la partecipazione di tantissimi Accademici e numerosi ospiti: il Segretario Generale Roberto Ariani, la Consigliera Antonella Di Pietro in rappresentanza del Sindaco, il presidente di *Bologna Welcome* Daniele Ravaglia, Patrizia Zini per la Camera di Commercio. Erano inoltre presenti i Delegati delle altre due Delegazioni bolognesi, diversi redattori (tra cui Martina Mari di TV7 Gold, che ha prodotto un servizio TV), il figlio di Tito Trombacco recentemente scomparso, il DCST Emilia, Rosanna Scipioni, e Giacomo Marlat, Simposiarca della serata.

Il Delegato Mauro Taddia ha tenuto il proprio intervento nel corso della

riunione conviviale, spaziando dal valore della tradizione gastronomica al ruolo che essa svolge nella cultura, nella storia e nell'identità del nostro Paese. Forte delle produzioni artigianali e della ricchezza delle materie prime della città e del suo territorio, la Delegazione bolognese dei Bentivoglio continua a porsi nuovi obiettivi per il futuro: sensibilizzazione dei giovani, sostenibilità, dialogo della tradizione con le esigenze del mondo moderno. Il Delegato ha concluso ricordando chi diede vita alla Delegazione nel 1995: il Delegato Luigi Nobili, la sua Consulta e i suoi successori dal 1997 a oggi. Dopo il taglio della tradizionale torta con logo, il Delegato ha donato un piatto ricordo a tutti gli intervenuti. (Rosanna Scipioni)

VERONA

Giorgio Gioco, un cuoco che ha voluto bene alla sua città

Uno stimolante convegno sulla poliedrica figura del "cuoco e umanista" veronese.

In occasione del 55° anniversario dal conferimento del "Premio Angelo Berti - La Cucina d'Italia" e nel sesto anno dalla sua scomparsa, la Delegazione ha organizzato, presso il ristorante "12 Apostoli", una giornata in ricordo della figura del "cuoco e umanista" veronese Giorgio Gioco.

L'iniziativa ha visto la partecipazione del Segretario Generale Roberto Ariani. Moderatore e ideatore il Consulatore Roberto Fostini. Tra i relatori, l'Accademico onorario Morello Pecchioli. Una prima parte, più strettamente culturale, si è tenuta presso la sala conferenze "Carlo Montanari" della Società Letteraria di Verona. A gestire il filo conduttore del pomeriggio, il figlio di Giorgio, Antonio (che ha affiancato il padre nella gestione del ristorante per tantissimi anni). Il programma ha visto le relazioni, tenute da giornalisti e scrittori di caratura nazionale che hanno intercettato la vita di Gioco, relative alla disamina storica della cucina veronese e alla poliedrica figura di Giorgio, il quale, pur circondato



dalla fama nazionale e internazionale, ha sempre valorizzato, con forte personalità e pari modestia, la tradizione e la cultura locale. La seconda parte dell'evento si è svolta presso l'Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera "Angelo Berti" di Verona. Allievi e insegnanti hanno predisposto una cena "commentata", grazie al contributo di ricordi e memorie assicurate da coloro che hanno conosciuto Giorgio. L'evento ha goduto della divulgazione attraverso i media locali e ha ottenuto la disponibilità organizzativa della Presidente della Società Letteraria, del Dirigente Scolastico dell'Istituto Berti e, ovviamente, di Antonio Gioco. (Fabrizio Farinati)

BORGO VAL DI TARO

Convivio dedicato al prugnolo

Il fungo protagonista dei piatti di una cucina casalinga.

I Simposiarca Graziano Florini ha condotto gli Accademici, per la riunione conviviale dedicata al fungo prugnolo, in una località posta in prossimità dell'Appenni-

no ligure. La trattoria "Chiappari" è stata protagonista e ha reso i commensali memori del mondo passato e di ciò che è stato costruito attraverso la sua storia.



Qui si trova la cucina tradizionale dell'Appennino parmense, spesso memoria di antichi ricettari. La cuoca Emilia con il marito Quinto, ormai ottantenni, gestiscono il locale da oltre 50 anni, continuando la tradizione con dedizione, dando un'impronta casalinga e offrendo sapori dimenticati, frut-

to di una cucina semplice che fa ricorso ai prodotti del territorio. L'arredo conserva il fascino rustico delle osterie di un tempo, punto di socializzazione di queste valli. I commensali hanno apprezzato e ringraziato il Simposiarca per l'opportunità di conoscere luoghi della ristorazione locale, custodi rigorosi delle tradizioni. Un piacevole momento di convivialità vissuto con amicizia. (Giovanni Spartà)



VALDICHIANA-VALDORCIA SUD

Passaggio della campana

In occasione del convivio "Pasqua in tavola" che ha celebrato le tradizioni del periodo.

La riunione conviviale "Pasqua in tavola" si è svolta presso il ristorante "Le Tartare Cucina & Vini", di Maurizio Morucci, a Chiusi Scalo. Il tema è stato svolto dal Simposiarca Giorgio Ciacci, che nella relazione ha introdotto i temi religiosi della Pasqua per poi descrivere le tradizioni culinarie del periodo. Particolare attenzione è stata data alla storia dell'uovo di cioccolato e della colomba, il dolce tradizionale dei giorni di Pasqua. La serata ha

avuto un momento di particolare significato quando si è svolta la cerimonia del passaggio della campana tra la Delegata uscente Simona Fabroni e il nuovo Delegato Nicola Brienza, prima dell'inizio del convivio. Unanime il gradimento dei piatti serviti, in particolare per il baccalà, nel suo contrasto tra esterno croccante e morbido interno. La serata è terminata con i saluti del nuovo Delegato che ha ricevuto gli auguri da parte degli Accademici. (Giorgio Ciacci)

Marche



FERMO

Alla scoperta delle erbe spontanee commestibili

Giornata didattica e non solo.

Convocati da Roberto Ferretti, Simposiarca per l'occasione, Accademici, ospiti e postulanti si sono dati appuntamento presso il ristorante "Arcim-

boldo" e nel suo parco. Roberto è un appassionato e fine conoscitore di erbe spontanee commestibili, tanto da farne una pubblicazione dal titolo *Herbae et orbi*. Per

Toscana



LUNIGIANA

La sfida dell'ex allievo del Pacinotti-Belmesseri

Paolo Gerini, partecipante al premio istituito dalla Delegazione, è ora alla guida della "Locanda".



La riunione conviviale della Cultura si è svolta alla "Locanda", locale di recente rilevato dal giovane chef Paolo Gerini, ex allievo dell'Istituto Alberghiero di Bagnone e partecipante al Premio della Delegazione all'I.S. Pacinotti-Belmesseri nel 2018. È stata l'occasione di una retrospettiva sul premio, istituito nel 2015, un impegno mantenuto anche durante la pandemia. Particolare, infatti, l'edizione 2021, con una prova pratica a scuola per gli allievi in gara e i loro docenti, mentre i membri della commissione giudicatrice della Delegazione erano collegati in videoconferenza, limitati a esprimere i voti sui piatti da esaminare a distanza, solo a vista, non potendoli assaggiare. Il premio, giunto alla decima edizione, è diventato per

la Delegazione una parte importante della vita accademica, un contributo costante alla formazione degli allievi di cucina, futuri interpreti della tradizione gastronomica. Rivedere gli ex allievi nel mondo del lavoro, con competenza e passione, come Paolo Gerini, è per la Delegazione motivo di grande soddisfazione. Alla consegna della vetrofania, il giovane ristoratore si è fermato per parlare con grande entusiasmo del suo progetto di valorizzare, alla "Locanda", le potenzialità della cucina tradizionale lunigianese, personalizzandola con tecniche moderne, un tocco di innovazione e mettendo a frutto le sue esperienze: una grande sfida personale per la quale la Delegazione ha formulato i suoi più fervidi auguri al bravo chef. (Ragna Engelbergs)

questo ha mirabilmente introdotto la Delegazione in questo mondo, partendo da una lezione sul campo, sfruttando l'ampio parco circostante il ristorante, ove è stato possibile osservare, riconoscere e raccogliere le erbe spontanee commestibili che poi sono state

ritrovate a tavola. A seguire, sotto un gazebo appositamente allestito, Roberto ha presentato il suo libro *Alla scoperta del meraviglioso mondo delle erbe spontanee commestibili, piante semplici, genuine e gustosissime*. E infatti, a tavola, i piatti concertati con Francesca



Marilungo, titolare dell'“Arcimbollo”, hanno rappresentato quanto di buono si possa trarre dall'impiego di tali erbe.

Grande soddisfazione dei commensali per una giornata diversa, dove le erbe spontanee commestibili sono state riconosciute e raccolte per poi scoprirne usi, proprietà e ricette nel corso dei

secoli, e infine gustarle consapevolmente riscoprendo anche qualche ricetta della tradizione. Ovazione finale per Roberto, ottimo Simposiarca e guida, e un plauso anche a Francesca Marilungo che, con grande disponibilità, ha assecondato le richieste e confezionato piatti anche insoliti, ma sempre riusciti. (Fabio Torresi)

Umbria

FOLIGNO

La tipica colazione pasquale

La forte connessione tra il simbolismo religioso e le radici contadine del territorio.

In occasione della riunione conviviale svolta nella Domenica delle Palme, le Simposiarche Claudia Valentini e Isabella Gaudino hanno proposto al ristorante “L'Abbadessa” di interpretare la tipica colazione di Pasqua della zona di Foligno, in cui il simbolismo religioso e le radici contadine hanno una stretta connessione. La colazione di Pasqua segnava la fine del digiuno quaresimale e, soprattutto nella Settimana Santa, i rituali della cucina erano strettamente connessi al sacrificio di Gesù, dall'entrata in Gerusalemme del Profeta all'Ultima Cena, in cui predice che uno dei suoi seguaci lo tradirà, e invita i suoi discepoli a mangiare il pane e bere il vino in sua memoria. E sono proprio la pizza di formaggio e il vino che rappresentano il corpo e il sangue di Cristo nella colazione, insieme



alla coratella di agnello che si rifà al suo sacrificio. I nostri antenati sapevano bene quanto fosse importante portare a tavola ciò che la natura offriva di stagione, ecco perché l'utilizzo dei formaggi: dopo aver sacrificato gli agnelli, quello era il momento

MACERATA, FOLIGNO

Il filo che unisce due regioni

Un incontro che ha messo in evidenza la comune tradizione gastronomica e le stesse produzioni agroalimentari.

Con l'autorizzazione del Segretario Generale, le due Delegazioni hanno organizzato congiuntamente un incontro al confine tra i due rispettivi territori. Un confine amministrativo che divide Marche e Umbria, ma che in realtà unisce le due regioni, legate non solo da una simile tradizione gastronomica, ma anche dalle stesse produzioni agroalimentari. Lenticchia e patate di Colfiorito sono infatti coltivate in entrambi i territori. Lungo l'importante via Lauretana, o S.S. 77, sono transitati i letterati che dall'Europa giungevano a Roma alla ricerca dell'arte e del bello, lasciando molti dettagliati manoscritti dei loro *grand tour*. I relatori, l'architetto Enzo Fusari, storico della cartografia, e Daniele Falchi, del Centro Studi Umbria, hanno il-

lustrato l'evoluzione delle abitudini alimentari. I Delegati Simonelli e Valentini hanno tratteggiato la storia dei ristoranti delle due città e di quelli lungo il percorso, molti dei quali, purtroppo, costretti alla chiusura dopo il sisma del 2016. Il convegno è stato presieduto dal Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio, con la partecipazione del Segretario del Consiglio di Presidenza Ugo Serra e del CT Marche, Sandro Marani. Nel menu del convivio i numerosi partecipanti hanno gustato, tra l'altro, le lenticchie e le patate di Colfiorito e, come dolce, la rocciata, di cui recentemente è stata registrata la ricetta. L'opportunità di lavorare insieme tra le due Delegazioni ha riscosso unanime consenso. (Pierpaolo Simonelli)



propizio per mungere le pecore e utilizzare il loro latte; inoltre, con la stagione, le galline ricominciavano a deporre le uova e per la colazione si proponevano quelle depositate il Venerdì Santo. I salumi erano oramai maturi, dalla lavorazione del maiale avvenuta in gennaio.

Ci sono, però, anche i nuovi simboli, che si rifanno a quelli già esistenti, come le uova di cioccolato e la colomba, il cui valore simbolico nelle iconografie cristiane rappresenta lo Spirito Santo, ed è utilizzata, per la forma e per il nome, come simbolo di pace. (Isabella Gaudino)



PERUGIA

Dieta Mediterranea e cibo "funzionale"

Serata della Cultura dedicata al famoso regime alimentare.

Nel corso della riunione conviviale del mese della Cultura, il Simposiarca Costante Donati Sarti ha piacevolmente intrattenuto la Delegazione sulla Dieta Mediterranea, che nasce in Italia da un'indagine proposta da Ancel Keys - alla quale ha collaborato anche Flaminio Fidanza, direttore dell'Istituto di Scienze dell'alimentazione di Perugia - durata 31 anni e conclusa nel 1993. Nella seconda metà del secolo scorso, l'aspettativa di vita è aumentata di 20 anni. Un ruolo fondamentale l'ha avuto l'alimentazione. Il cibo, nelle sue componenti, diventa un "alimento funzionale" in grado di prevenire e/o curare malattie. Ippocrate, già 24 secoli or sono, scriveva "Fa che il cibo sia la tua medicina e che la medicina sia il tuo cibo". Con Keys nasce una nuova disciplina, la nutraceutica, in cui il cibo viene ad assumere una funzione salutistica. Partendo da questa



premessa, è stata realizzata la Piramide alimentare, analizzando non solo una dieta ma anche uno stile di vita, inteso come socialità, condivisione, attività fisica, approvvigionamento di prodotti agricoli con filiera corta nel rispetto della stagionalità.

Non a caso, per la serata, è stato scelto un ristorante che utilizza essenzialmente i prodotti dell'azienda "Centumbrie", al cui interno si trova. Il menu, concordato con il giovane chef Elia Lunghi - che ha fra l'altro seguito i corsi di Scienze dell'Alimentazione - ha anche voluto valorizzare l'abbinamento dei piatti con differenti tipi di olio extravergine di oliva, elemento fondamentale nella Dieta Mediterranea. (Costante Donati Sarti)

Lazio

RIETI

"Intelligenza Artificiale: cucina, business e ingegneria"

Seguitissimo convegno su un tema quanto mai attuale.

Nella cornice di Palazzo Dosì si è tenuto il convegno, organizzato dalla Delegazione in collaborazione con il Lions Club Flavia Gens, dall'intrigante titolo "Intelligenza Artificia-

le, cucina, business e ingegneria", moderato da Maria Luisa Trilli. L'evento si è aperto con i saluti della Presidente del Lions Club, Graziella Mazzilli, e del Delegato Francesco Maria Palomba, il quale ha

VALLI DELL'ALTO TEVERE

Visita al Museo della Tela Umbra

Nell'attiguo laboratorio sono create splendide tovaglie in puro lino.

La tovaglia, che da secoli rappresenta eleganza, decoro, igiene, negli ultimi tempi riscontra, per vari motivi, una "non presenza", relegata solo alle grandi occasioni o a una "presenza minimalista". In virtù di tale cambiamento, la Delegazione ha promosso una visita al "Museo della Tela Umbra" di Città di Castello e all'attiguo laboratorio gestito da sole donne, le "Tessitrici", dove splendide tovaglie in puro lino sono create da oltre cento anni per il desiderio di giovani spose. Artefice di questo importante laboratorio fu la lungimirante opera della baronessa Alice Hallgarten, moglie del barone Leopoldo Franchetti, che promosse un insegnamento molto particolare e innovativo ai suoi bambini e, alle loro madri, la tessitura di lino e lana con gran-

di telai. A questo progetto, quasi utopistico, partecipò entusiasta la sua amica Maria Montessori.

L'incontro ha visto la presenza del neoletto CT Massimo Moscatelli, del professor Pasquale La Gala, ex Presidente del Museo, dell'Architetto Alessia Uccellini, relatrice sulla "storia della tovaglia" che, servendosi di numerose immagini, regala "la bianca tovaglia perugina" dell'*Ultima Cena* di Leonardo da Vinci.

Dopo il saluto del CT, graditi gli interventi del Sindaco, dottor Luca Secondi, e dell'Assessore alla Cultura, avvocato Michela Botteghi. Una nutrita presenza di Accademici e amici ha apprezzato l'avvincente storia dei baroni Alice e Leopoldo Franchetti. Una bella riunione conviviale ha concluso la giornata all'"Hostaria Accademia" di Giacomo Brunetti.



fatto notare che la cucina, anche quella che definiamo ormai tradizionale, ha avuto un momento iniziale in cui è stata, per forza di cose, innovativa. Il convegno si è aperto con la filosofa Rossella Gigli che, partendo dai primi mo-

menti in cui si è potuto parlare di Intelligenza Artificiale, è giunta fino ai nostri giorni con lo sviluppo di vari sistemi, tra cui l'italiano "Vitravian". La chef Fabrizia Ventura ha illustrato quali siano gli sviluppi pratici nel campo della cucina e

le sue esperienze nel settore. Ha mostrato come la macchina alla quale era stato chiesto di inventare una ricetta innovativa per i pizzicotti reatini abbia proposto nuove combinazioni di sapori, per esempio con il caffè. L'ingegnere Lia Tozzi ha trattato infine i temi dell'innovazione e della sicurezza alimentare, dell'automazione delle operazioni e della robotica per la sicurezza di chi opera in cu-

cina, senza tralasciare l'aspetto fondamentale della sicurezza del consumatore.

Dopo il convegno, la Delegazione si è trovata a cena presso il ristorante "Classe 88", di Alessio Patacchiola (in cucina) e Floriana Criscioni (in sala) che hanno allestito i commensali con ottimi piatti a base di pesce. Simposiarca della serata, Tiziana Castellani. (Francesco Maria Palomba)

Abruzzo

AVEZZANO E DELLA MARSICA

Convivio di primavera

Profumi, colori e sapori in un magico incontro accademico.



Un dolce, lento calar del sole accoglie Accademici e ospiti per un incontro, presso il ristorante "La Cittadella" di Celano, che, fin dall'antipasto, si è presentato di particolare interesse culinario per varietà e delicatezza dei sapori. Ben documentata la Simposiarca Patrizia Marziale, con i suoi distinguo dei vari ingredienti, protagonisti assoluti di quanto servito in tavola. Festeggiato Stefano Pallotta, che lascia la presidenza dell'Ordine Giornalisti Abruzzo in quanto appena eletto al Consiglio Nazionale: una sua nota biografica (professionale) è stata illustrata da Eliseo Palmieri con replica del festeggiato. Un bel momento, commovente, giacché sono state

richiamate testate storiche, le loro evoluzioni, ma anche giornalisti che qui hanno colto i primi successi (Bruno Vespa, Gianni Letta). Lo stesso Delegato, già corrispondente locale de "Il Messaggero", fondò in tempi successivi un giornale. Non è mancato il tradizionale sipario musicale, "Primavera in Musica", con la voce di Ilenia Lucci e le magiche note del violino di Gianni Ciancone. Il Delegato, Franco Santellocco Gargano, si è particolarmente congratulato con lo chef Simplicio Lumacone e con la direttrice di sala Imma, procedendo a consegnare gli omaggi, con il tradizionale supporto di Lorenzo Savina. (Franco Santellocco Gargano)

ROMA EUR-OSTIENSE

La magia delle braci

"Ardean, lievi sbraciando, le faville"
(Giovanni Pascoli).

"Sbracio": voce del verbo *sbraciare*, che sta a indicare l'atto di allargare le braci per ravvivarle e dare così inizio a una delle tante cotture a fuoco vivo. Insieme alla Delegazione di Roma Aurelia, è stato scelto un ristorante che porta questa singolare denominazione, per sperimentare la magia delle cotture alla brace. Francesco Formicola, uno dei due titolari, ha brillantemente illustrato le diverse tecniche di cottura a fuoco vivo: quella "diretta", effettuata disponendo l'alimento direttamente sulla brace, rispettando i tempi, a volte molto brevi, per mantenere la succosità della carne e del pesce e la fragranza delle verdure, e quella "indiretta", nella quale l'alimento viene posto lontano dal fuoco ma a contatto con i suoi fumi: in tal modo si affumica lentamente, assorbendo tutti i profumi dei legni e delle piante aromatiche che si aggiungono alla brace. Francesco ha inoltre spiegato le caratteristiche del-



le attrezzature e della legna: da evitare assolutamente i legni resinosi che potrebbero conferire agli alimenti un pessimo sapore; da privilegiare, invece, i legni duri e compatti che bruciano lentamente. Mentre Francesco teneva la sua relazione, catturando l'attenzione di Accademici e ospiti, Andrea Cavallaro, l'altro titolare, finiva di confezionare un menu interamente realizzato con alimenti affumicati nel particolare forno Josper, per poi stupire e deliziare i commensali con piatti particolarmente apprezzati per qualità degli ingredienti, armonia dei sapori, fantasia, originalità e padronanza dello chef nelle tecniche di cottura. (Claudio Nacca)

L'AQUILA

Il turismo nell'Alta Valle dell'Aterno

Una giornata culturale e gastronomica per affrontare il tema dello sviluppo di un'industria turistica di qualità.

L'Alta Valle dell'Aterno è terra verde, con paesaggi incontaminati e non ancora deturpati dal turismo di massa. Queste zone meriterebbe-

ro di essere valorizzate da un'industria turistica eco-sostenibile affiancata a quella che fu una fiorente economia agro-pastorale che oggi sopravvive ancora, ma



solo a livello di mera sussistenza, a causa dello spopolamento avvenuto dopo la Seconda guerra mondiale. I giovani potrebbero tornare a seguito del pieno sviluppo di un'industria turistica di qualità. Sarebbe utile un coordinamento a sistema, inteso a rivalorizzare la gastronomia locale, le numerose tradizioni popolari, l'utilizzo delle residenze antiche. È in quest'ottica che il Delegato Demetrio Moretti ha voluto organizzare una "giornata culturale e gastronomica" a ridosso della Pasqua. Gli Accademici sono stati accolti dal colto parroco di Montetereale, Padre Serafino Loiacono, davanti alla chiesa del Beato Andrea, del quale ha descritto, con ampi dettagli, la vita. A seguire, gli Accademici si sono recati per il pranzo presso il ristorante "La Giara". Ad attenderli c'era Massi-

miliano Giorgi, appassionato Sindaco di Montetereale, il quale li ha intrattenuti sul problema dell'emigrazione dei giovani e sugli sviluppi turistici che potrebbero derivare dal miglioramento delle infrastrutture interregionali, come, per esempio, la Strada Statale per Amatrice.

Dopo il brindisi di apertura, il Simposiarca Paolo Vittorini ha sapientemente descritto il ricco menu a base di prodotti locali. A seguire, l'intervento dell'amica Maria Rita Lorenzetti, che ha tracciato un esauriente *excursus* sulle numerose "Madonne del Latte" che costituiscono un patrimonio meraviglioso di tutta la regione. Due preziosi esempi sono oggi custoditi presso il MUNDA dell'Aquila: la *Madonna in Panthanis*, e la *Madonna del Latte*. (Berardino Rocchi)

TERAMO

Le tradizioni culinarie pasquali

Illustrati gli aspetti storici di alcuni piatti della tradizione abruzzese.

È stata incentrata sui cibi pasquali abruzzesi la riunione conviviale organizzata dalla Delegazione nel ristorante "Podere Marcantò" di Mosciano Sant'Angelo, con la partecipazione del Prefetto e del Questore di Teramo. Il menu è stato approntato nel rispetto rigoroso delle tradizioni regionali e di quelle teramane in particolare, tra le quali la mazarella teramana e una gustosa

nobilizzazione del pancotto con fonduta di pecorino di Farindola. Durante il convivio, introdotti dal Delegato Claudio D'Archivio, hanno preso la parola lo storico e giornalista Sandro Galantini, che ha relazionato sugli aspetti storici di alcuni piatti della tradizione abruzzese nel periodo pasquale, e Angelo Monticelli, segretario dell'Unione Regionale Cuochi Abruzzesi. (Sandro Galantini)



SULMONA

Un grande talento tra i monti d'Abruzzo

Lo chef Davide Nanni che cucina nel bosco.



Castrovalva è una frazione di appena 15 abitanti del comune di Anversa degli Abruzzi, situata su uno sperone roccioso che si erge sulla cresta del Monte Sant'Angelo, a 820 metri sul livello del mare, e domina la valle del Sagittario. È un borgo fortificato, con le caratteristiche di un insediamento su un crinale dove prevale l'utilizzo della pietra nelle costruzioni. In tale contesto opera il giovane e talentuoso chef Davide Nanni, con la sua cucina "wild". Conosciutissimo sui social per la sua cucina nei boschi, insieme al suo papà Marione, nella

quale propone piatti tradizionali con prodotti della sua azienda. Dopo aver girato il mondo e lavorato nelle cucine di ristoranti di New York e Londra, dove non riusciva a fare la vera cucina "abruzzese tradizionale", decide di tornare "nei luoghi che resistono allo scorrere del tempo, che mi hanno visto crescere e che oggi sono parte di me"; ritrovando "sapori e odori che questa terra ha regalato alla mia memoria", proponendo un menu "pensato per lasciarti entrare nei miei ricordi e aiutarti a ritrovare i tuoi". (Giovanni Maria D'Amario)

Molise

ISERNIA

Aníbal Troilo: tango, cucina e radici molisane

Evento su emigrazione, territorio e gastronomia, nel nome del musicista di origini agnonesi.

Un affascinante viaggio tra due mondi, unito dalle note struggenti del tango e dai sapori della memoria, ha preso vita a Isernia grazie a un partecipato incontro culturale organizzato

dalla Delegazione. L'evento, tenutosi presso il foyer dell'Auditorium "10 Settembre 1943" di Isernia, si è rivelato un'occasione preziosa per esplorare le profonde connessioni tra l'identità territoriale molisana,



l'epopea dell'emigrazione verso l'Argentina e la figura iconica di Anibal Troilo. Il grande "Bandoneón Mayor de Buenos Aires", simbolo universale del tango, è infatti un frutto illustre di quella diaspora che vide tanti agnesi cercare fortuna oltreoceano. L'incontro ha sapientemente intrecciato storia, musica e gastronomia. Si è sottolineato come le comunità di emigranti abbiano gelosamente custodito e tramandato le tradizioni culinarie dei paesi d'origine. Un patrimonio di ricette, gesti e sapori che ha rappresentato un potentissimo collante identitario e un

legame tangibile con le radici. Illuminanti, in tal senso, gli interventi dei relatori. Giovanni Amedeo di Nucci, Vice Sindaco di Agnone e Accademico, ha ripercorso "l'anima agnese oltre l'oceano", evidenziando il legame indissolubile tra la comunità di partenza e quella d'arrivo. Anna Lanzani, Vice Delegata di Buenos Aires, ha offerto una prospettiva unica su "note di bandoneón e sapori di casa". Daniel Tonelli, dell'Università del Museo Sociale Argentino, ha approfondito la figura di Troilo e "il linguaggio profondo del tango". A un convegno così ricco di suggestioni non poteva che seguire una riunione conviviale tematica. Presso il "Ristorante Hotel Dora" di Pozzilli, sotto la guida della Simposiarca Luisa De Caria, l'attenta regia dello chef Adriano Cozzolino ha dato vita a un percorso gastronomico italo-argentino che ha saputo tradurre in piacere per il palato le suggestioni della giornata. (Anna Scafati)

Puglia

ALTAMURA

Celebrazione del venticinquennale

Un interessante convegno sulla pecora altamurana ha fatto da cornice alla festa.

Per celebrare il 25° anniversario della sua costituzione, la Delegazione, con il patrocinio gratuito del Comune di Altamura, ha organizzato, presso la sala consiliare, il convegno dal titolo "La pecora di Altamura: non solo carne ma anche latte e suoi derivati". Partendo dalle origini della pecora altamurana, razza in via di estinzione, si è tracciato un percorso tra storia locale, gastronomia e nutrizione che ha visto come protagonista il latte di pecora e l'evoluzione della trasforma-

zione dei prodotti lattiero-caseari e le loro proprietà nutrizionali e salutistiche. Sono intervenuti, per un saluto istituzionale, il Presidente del Consiglio comunale, dottor Luigi Lorusso, e il CT Puglia Nord, Vincenzo Rizzi. Tra i relatori, il professor Michele Faccia, ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari presso la facoltà di Agraria dell'Università degli Studi Aldo Moro di Bari, ha parlato della trasformazione del latte dalla tradizione all'innovazione. L'Accademico di

Campania

SALERNO

Una giornata in campagna

Istruttiva visita in un'azienda all'avanguardia per la produzione di carciofi.

Non capita spesso di trascorrere una giornata in piena campagna per rendersi conto delle peculiarità di tutti quei prodotti presenti sulle tavole della nostra vita quotidiana. Gli Accademici si sono, quindi, ritrovati in un campo destinato alla produzione del carciofo in piena stagione di maggior consumo. L'azienda che li ha ospitati è un complesso societario, sito a Eboli, leader nel settore in campo nazionale, che vanta un moderno laboratorio di micropropagazione con esperienza nel campo della genetica, garantendo piantine risanate da funghi, batteri e virus, con possibilità di produrre, per via vegetativa, specie e varietà difficilmente moltiplicabili con i metodi tradizionali. Tale com-

plesso ospita un vivaio innovativo di circa 3.500.000 piantine di carciofo ripartite in diverse varietà, e coltiva circa 40/50 ettari di carciofo in pieno campo, garantendo una residualità pari a zero al momento della raccolta dei capolini, tutelando così il consumatore fornendogli un prodotto di altissima qualità, esente da ogni tipo di contaminazione e nel rispetto delle normative vigenti. La riunione conviviale si è svolta nei capannoni della stessa azienda, dove si sono potuti gustare prodotti del territorio oltre al tradizionale "carciofo arrostito" fatto cuocere al momento. La seduta si è sciolta ringraziando il patron Luigi Cavaliere con un prolungato applauso. (Giuseppe Anastasio)



Altamura, Antonio Colamonaco, medico veterinario, ha illustrato la pecora altamurana tra storia e realtà, e il dottor Pietro Vicenti, farmacologo e nutrizionista, ha messo in evidenza il valore nutritivo dei formaggi in generale e di quello di pecora in particolare. Ha moderato l'incontro il Delegato Pietro Scalerà. Ha fatto seguito la riunione conviviale presso il ristorante "Origini

vino & cucina", con la partecipazione, come graditi ospiti, dei Delegati di Bari, di Castel del Monte, del Gargano, di Foggia-Lucera e di Manduria. Gli chef Salvatore Simeone e Benedetto Delia hanno proposto piatti tipici del territorio. La serata si è conclusa con il classico taglio della torta e la consegna dei diplomi dei 25 anni ai Soci fondatori della Delegazione. (Pietro Scalerà)



FOGGIA-LUCERA

I Monti Dauni tra criticità e progetti di sviluppo

Conversazione sulle opportunità del territorio in ambito imprenditoriale, turistico e sociale.

Per celebrare il mese della Cultura, la Delegazione si è riunita, a pranzo, presso la "Locanda di Tullio e Amalia", a Roseto Valfortore. Gli Accademici sono stati accolti nell'atmosfera semplice e calda propria degli ambienti dei piccoli borghi dei Monti Dauni. Prima della riunione conviviale, il Delegato Pietro Fatigato ha presentato il dottor Pasquale De Vita, Presidente del GAL Meridauania, invitato a illustrare il tema "Monti Dauni tra criticità e progetti di sviluppo". Il relatore ha spiegato cosa sono i GAL (Gruppi di Azione Locale), istituiti per incidere "dal basso" sulle politiche nazionali, europee e regionali per lo sviluppo economico, sociale e culturale delle "aree interne". In particolare, ha presentato il GAL da lui presieduto che comprende, oltre a 29 comuni della provincia di Foggia, anche molti imprenditori privati operanti in vari settori. Il consorzio pubblico-privato svolge da anni una funzione di supporto allo sviluppo e alla creazione di impresa



e di lavoro finalizzati alla promozione delle attività agricole, al recupero del patrimonio storico-culturale ed enogastronomico, all'incentivazione delle attività turistiche e all'incremento dei sistemi produttivi locali, attivando gli specifici finanziamenti europei e regionali. Ha riferito, inoltre, sulle numerose azioni concrete già concluse nel corso degli anni e sui progetti in corso di realizzazione. Dopo i ringraziamenti al relatore, l'Accademico Francesco Nardelli ha presentato il nuovo Accademico Pasquale Fatigato. Al termine del convivio, il Delegato ha donato il guidoncino allo chef Francesco Russo, proprietario del locale, e ha ringraziato lo staff del ristorante per la qualità dei piatti preparati e per la piacevole ospitalità. (Pietro Fatigato)

In Europa

Francia

PARIGI MONTPARNASSE

In onore di Camilleri

Per ricordare i 100 anni della nascita dello scrittore, i suoi piatti preferiti cucinati dagli allievi.

Accademici e amici si sono riuniti, al ristorante di applicazione educativa

"Astérie" del Liceo Alberghiero "Guillaume Tirel", per ricordare i 100 anni della nascita dell'illustre

Sicilia

CALTAGIRONE

"Dai campi alla tavola, in sicurezza e in salute"

Articolata e interessante conferenza sui controlli effettuati sugli alimenti.

Attenta ad affinare la consapevolezza del consumatore nella scelta degli alimenti, la Delegazione, su proposta della Consultrice Angela Renda, medico veterinario presso l'Asp di Catania, ha organizzato la conferenza "Dai campi alla tavola, in sicurezza e in salute", che si è svolta nel salone di rappresentanza del Municipio di Caltagirone. Dopo i saluti del Delegato, Maurizio Pedi, e dell'Assessore comunale all'Agricoltura, Mercati e Commercio, avvocato Piergiorgio Cappello, il relatore Antonio Giuliano, medico veterinario responsabile dei controlli sugli alimenti di origine animale, ha illustrato le complesse verifiche sugli allevamenti e sulla macellazione che precedono la distribuzione. Ha posto altresì l'attenzione sull'individuazione delle frodi alimentari, particolarmente nel settore della pesca, rivelando come determinare la freschezza e la specie del prodotto in vendita. L'agronomo Enzo Rasà ha ripercorso i controlli sulla filiera dei prodotti di origine vegetale, sottolineando l'opportunità di consumare prodot-



ti a filiera corta, meno sottoposti a metodi di lunga conservazione e che permettano di risalire all'azienda produttrice. Infine, la dottoressa Anna Marino, direttrice dell'Istituto zooprofilattico della regione siciliana, ha spiegato la complessità e l'elevato numero di controlli che ogni anno vengono effettuati sui campioni alimentari: un lavoro attento, condotto con professionalità di eccellenza, che ci permette di concludere che, grazie alla vigente normativa e alla rete di controlli, in Italia viene assicurato un alto livello di qualità e sicurezza dei nostri alimenti. (Colomba Cicirata)

scrittore Andrea Camilleri. Ospite d'onore l'Ambasciatore Luca Sabbatucci. Con la fantasia, la Delegazione si è ritrovata sulla "Verandina di Marinella" e una "cammerera", degna di essere soprannominata "Adelina", ha fatto assaporare le ricette più care al Commissario Montalbano, illustrate dall'Accademica e Simposiarca della serata Flavia Buzzetta. Pur rispettando solo in parte il si-

lenzio decretato da Salvo quando si sta a tavola, la serata è trascorsa velocemente con il più ampio gradimento dei numerosi commensali. La cena si è conclusa con l'applauso ad "Adelina" (Rita Spina) e a tutto lo staff composto da alunni francesi e italiani che, con professionalità, hanno contribuito alla realizzazione dell'evento enogastronomico-culturale di alto livello.

Germania

MONACO DI BAVIERA

Viaggiatori tedeschi nell'Italia del 1700

Resoconti di viaggi ed excursus gastronomico.

L'incontro conviviale della Delegazione, presso il ristorante "Assoluto" dell'Hotel Marriott City West, si è svolto in collaborazione con il Consolato Generale d'Italia a Monaco. Il Console Generale d'Italia, Sergio Maffettone, ha accompagnato gli Accademici lungo i percorsi del *Grand Tour*. Con il suo intervento ha inoltre confermato l'interesse a proseguire la stretta cooperazione con la Delegazione dell'Accademia.

Il relatore Klaus Kempf, profondo conoscitore della letteratura tedesca e italiana, ha mostrato come i viaggiatori tedeschi del 1700, veri turisti *ante litteram*, fossero studiosi desiderosi di ampliare le loro conoscenze, capaci anche di osservare le consuetudini della vita quotidiana e delle attività umane. Tra queste, in particolare relazione con la cucina: l'ospitalità, le vivande, le

tecniche di lavoro nelle campagne, e così via.

Il menu dello chef Marco De Cecco ha ripreso la narrativa della relazione, realizzando un viaggio virtuale in Italia e oltre confine e proponendo piatti della gastronomia italiana dal Friuli-Venezia Giulia alla Sicilia. La cena è stata anche l'occasione per accogliere tre nuovi Accademici - Margit Bauer, Erica Rustia ed Herman Zaaïman - che hanno ricevuto il diploma di appartenenza e il benvenuto da parte della Delegazione. (Carlo Pandolfi)



Principato di Monaco

PRINCIPATO DI MONACO

Da Portofino a Montecarlo

Riunione conviviale della Cultura sulla cucina ligure.

Cena della Cultura presso il ristorante della Società Nautica di Monaco, in presenza di S.E. Manuela Ruosi, Ambasciatore italiano nel Principato di Monaco. Paolo e Matteo, del ristorante "da I Gemelli" di Portofino, hanno proposto un menu di pesce seguendo i dettami della tradizione ligure. Benvenuto con una focaccia ligure con pesto, stracciatella e pomodorino confit, e bollicine Trento Doc (Dorigati), cui ha fatto seguito l'antipasto di seppioline grigliate con olive taggiasche e pomodori confit. Per primo, mezzo paccheri con trito di calamari e gamberi; per secondo pesce del giorno al forno alla ligure; zuppa inglese per dessert. Dopo i saluti del Delegato Luciano Garzelli, è stato invitato a parlare il Delegato di Albenga e del Ponente Ligure, Roberto Piri, che ha esposto le diverse ca-

atteristiche della cucina ligure sul tema: "La cucina di Portofino, una goccia blu tra il verde della Liguria". Ed ecco *picagge*, *pansotti*, ravioli, *mandilli*, trenette condite con la salsa che è diventata la bandiera della Liguria, il pesto, o l'altrettanto famosa salsa di noci, l'immane olio di oliva e le erbe aromatiche, altra caratteristica della Liguria tanto a Levante come a Ponente. C'è differenza tra la cucina del Levante e quella di Ponente, tra quella urbana (Genova o Savona) e quella dei paesi o dei porti come Portofino.

La Liguria non è terra facile e nemmeno il mare lo è: il rischio di non tornare o di non avere raccolto erano sempre presenti nella vita dei Liguri. Eppure, la riunione conviviale rende omaggio alla storia, con ricette, storiche e rinnovate, di una cucina semplice ma indimenticabile.

Repubblica Ceca

PRAGA

I benefici della cucina italiana per gli sportivi

Il seminario ha messo in evidenza l'importanza di un'alimentazione sana per l'attività competitiva di alto livello.

Presso la sede di *Running Mall* di Praga, si è svolto un seminario intitolato "*Healthy food for good performance: the benefits of Italian cuisine*", organizzato dalla Delegazione insieme

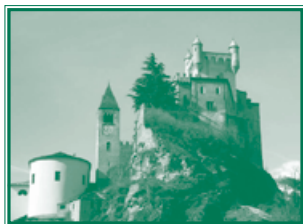
alla Maratona di Praga, con il patrocinio dell'Ambasciata italiana e il sostegno della Camera di Commercio Italo-Ceca. Si è trattato di un evento di grande rilievo, finalizzato alla promozione della cucina italiana

tra il pubblico degli sportivi e dei maratoneti.

Al seminario sono intervenuti il Delegato di Praga Claudio Pocci che, anche in qualità di maratoneta, ha introdotto il tema, presentando l'Accademia e i benefici della cucina italiana per gli sport di durata. Hanno fatto seguito, per un breve saluto, S.E. l'Ambasciatore d'Italia Mauro Marsili, il Presidente della Maratona di Praga Carlo Capalbo, il Direttore della Camera di Commercio Italo-Ceca Matteo Mariani. Successivamente, sono intervenuti il cardiocirurgo Jan Pirk e il nutrizionista Tomas Soukup per illustrare, con argomentazioni scientifiche, il tema della serata. Sono intervenuti anche gli atleti di



rilievo internazionale Patrik Weber ed Eva Vrabcová che hanno parlato di alimentazione italiana e attività competitiva di alto livello, esponendo le loro esperienze personali. Ha partecipato, in veste di moderatrice, la famosa giornalista televisiva Žaneta Peřinová. Presenti numerosi ospiti e giornalisti che hanno dato eco all'iniziativa attraverso giornali e mass media.



VALLE D'AOSTA

MONTEROSA

25 marzo 2025

Ristorante "Ad Gallias" di Uno Market Srl, in cucina Girolamo Fazzalari. ●Via Vittorio Emanuele II 5/7, Bard (Aosta); ☎0125/809878; info@hoteladgallias.com, www.hoteladgallias.com; coperti 40. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: tarte tatin di scalogno caramellato e salsa al blue d'Aoste; risotto di zucca con crema di caprino e granella di pistacchi; carré d'agnello cotto al fieno e pera al vin brulé; sfogliatina con gelato fior di latte km 0 e caramello salato.

I vini in tavola: Torrette Supérieur 2022 (Les Crêtes); Petite Arvine 2023 (Lo Triplet).

Commenti: Gradito ospite della serata il Presidente della Regione Valle d'Aosta Renzo Testolin. Originale e ben servita la tarte tatin di scalogno caramellato leggermente esaltata dal blue d'Aoste. Il risotto di zucca con crema di caprino e granella di pistacchi ha riscosso la totalità dei consensi per il giusto equilibrio dei sapori e la perfetta tecnica di cottura. Apprezzato l'accostamento del carré d'agnello cotto al fieno con pera al

vin brulé. Ottima la sfogliatina con gelato fior di latte e caramello salato. La serata, svoltasi in ambiente intimo e raccolto, è risultata piacevole. Al termine del convivio, il Delegato ha presentato il volume commemorativo dei 20 anni della Delegazione.



PIEMONTE

BIELLA

20 marzo 2025

Ristorante "Taverna del Gufo" di Stefania Mosso e Vittorio Borgato, in cucina Stefania Mosso e Jun Nakajima. ●Via Caralli 6, Occhieppo Inferiore (Biella); ☎015/590051, cell. 339/8350679; taverna.gufo@aruba.it, www.tavernadelgufo.it, FB - Instagram; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a gennaio e a settembre variabili; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: tortino di riso Venere con trota salmonata marinata all'aneto; ravioli di carciofi e ricotta profumati alla maggiorana; frittino alla piemontese (verdure, piccole milanesi, salsiccia, semolino dolce); semifreddo al torrone con salsa calda al cioccolato fondente e crumble.

Commenti: Serata dedicata alla conoscenza del sake, la bevanda tradizionale giapponese, in abbinamento

alla cucina italiana presso "La Taverna del Gufo" con i piatti preparati da Stefania Mosso e Jun Nakajima. La cena è stata introdotta da Brunella Bettati, Sake Sommelier ed Educator. Ottimi i piatti scelti dal menu proposto dal ristorante, in particolare i ravioli e il frittino alla piemontese. La degustazione spaziava dal pesce alla carne e alla verdura, dalla pasta al riso e al cioccolato e ai diversi metodi di cottura per meglio esaltare le diverse caratteristiche della bevanda. Serata di grande interesse seguita da un pubblico attento e curioso. Meritati applausi finali.

MONFERRATO

26 marzo 2025

"Trattoria Serenella - Le tre Lasagne" di Doc di Giulia Lasagna & C, in cucina Antonio Cerami, Giulia Lasagna e Donata Martinelli. ●Piazza del Popolo 4, Vignale Monferrato (Asti); ☎0142/2933412; lasagnalaura@gmail.com; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio e settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: vitello tonnato, insalata russa, carpaccio di lingua di vitello bollita e servita con i bagnetti, sformato di verdure con fonduta, giardiniera, tomini freschi del caseificio Montisferrati di Solonghello conditi con miele e noci; cappello del prete di fassona piemontese sfumato al Cortese della cantina Gaudio di Vignale; dolci alla carta.

I vini in tavola: Grignolino (Gaudio); Ruchè Clasic (Ferraris); Moscato d'Asti (Saracco); Passito da uve Moscato (Vite Colte).

Commenti: Locale accogliente e piatti tradizionali di ottima esecuzione con prodotti genuini; personale qualificato.

NOVARA

9 aprile 2025

Ristorante "L'Olimpia Trattoria" di Sebastiano e Matteo Greco, in cucina Sebastiano Greco. ●Via Martiri 3, Veruno (Novara); ☎0322/830138; info@olimpiatrattoria.it, olimpiatrattoria.it; coperti 60+20 nella bella stagione (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni in gennaio e 15 giorni in agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,75.

Le vivande servite: bruschetta con olio evo, profumi e pomodoro fresco, burrata di Puglia e acciughe

del Cantabrico, insalatina tiepida di mare con patate di montagna, fagioli cannellini, polpo, gamberi e calamari, polpa di capasanta alla piastra su patata di montagna grigliata ed emulsione di olio evo all'origano, gambero in tempura con salsa fritta, baccalà mantecato su crostone di polentina di ceci fritta; riso pilaf con gamberi, carote, zucchine julienne e curry Madras; paccheri con crema di porri, baccalà e capperi di Salina; filetto di branzino con carciofi spiedati; purea calda di frutti di bosco con gelato alla crema.

I vini in tavola: Pecorino Umbro Velodoro 2023 (Umani Ronchi); Bianco di Sicilia 2023 (Maria Costanza).

Commenti: La riunione conviviale di Quaresima, di magro, è stata l'occasione per ritornare in questa elegante trattoria dove l'Accademia è accolta con piacere. Il nutrito menu, come parte culturale, è stato commentato dall'Accademico Flavio Dusio, medico in scienza dell'alimentazione e dietetica, che ha illustrato le caratteristiche delle portate e i benefici. Qui si mangia il pesce cucinato in modo tradizionale, pochi condimenti o salse, ma esaltazione della materia prima con un velo di ottimo olio evo. Applausi al titolare e chef Sebastiano Greco, fondatore del locale nel 1993, e al figlio Matteo che ha curato sala e cantina. Servizio attento e gentile. Molto apprezzati gli antipasti e il riso.

TORINO

9 aprile 2025

Ristorante "Baratti & Milano" di Baratti & Milano srl, in cucina Ugo Aciati. ●Piazza Castello 29, Torino; ☎011/4407138, cell. 334/6693093; ristorante@barattimilano.it, barattimilano.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: uovo morbido con crema di spinaci e parmigiano reggiano; agnolotti del plin al sugo d'arrosto; faraona arrostita, cavolfiore e nocciole; torta Baratti al cioccolato.

I vini in tavola: Langhe Doc Chardonnay; Langhe Doc Nebbiolo (entrambi Ettore Germano).

Commenti: Il "Caffè Baratti & Milano" è uno dei locali storici più belli e prestigiosi d'Italia e da poco tempo offre anche a cena la possibilità



di assaporare la cucina dello chef stellato Ugo Alciati. Il menu è essenziale, profondamente legato al territorio e alla ricerca di materie prime di eccellenza di cui viene esaltato il gusto, quasi in purezza. I pin, insieme all'uovo, sono stati i piatti di maggior gradimento; la torta Baratti ottima e golosa; il servizio efficiente, ma migliorabile. Molto piacevole la chiacchierata con lo chef che ha illustrato la sua filosofia di cucina, in cui eccellenze gastronomiche regionali vengono onorate e difese con sensibilità e maestria.

VAL D'OSSOLA 20 marzo 2025

Ristorante "Ad Hoc" di ADHOC Fine Dining Restaurant, in cucina Andrea Pensa. ●Via Galletti 24, Domodossola (Verbania); ☎cell. 375/8193607; info@adhocrestaurant.it; coperti 20+14 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì e giovedì a pranzo. ●Valutazione 8,8.

Le vivande servite: tartare di tonno, mousse di cioccolato bianco valrhona e pan brioche; in alternativa capesante scottate su crema di piselli, pomodoro confit e corallo al nero di seppia; tortelli di cinghiale fatti in casa, radice di fior di loto e guazzetto di funghi; *tataki* di sottofiletto di cervo, fungo shiitake e liquirizia; sifonata di mascarpone, savoiardo morbido fatto in casa; crumble al caffè e caramella all'amaretto.

I vini in tavola: Franciacorta (Barone Pizzini); Schiava (Vulkanit).

Commenti: La Delegazione si riunisce nel ristorante di recente apertura, gestito dal giovanissimo chef Andrea Pensa (24 anni). Il locale, di piccole dimensioni, è molto elegante e raffinato e si instaura subito una bella atmosfera tra gli Accademici. Dopo un tris di *amuse bouche* si passa alle portate del menu, tutte molto apprezzate. I piatti ben curati e il servizio attento e veloce del giovanissimo personale hanno fatto esprimere giudizi decisamente positivi alla totalità dei commensali.

VERBANO-CUSIO 20 marzo 2025

Ristorante "Il Burchiello" di Emanuela Barassi, in cucina Marco Simone. ●Corso Zanitello 3, Verbania; ☎0323/504503, cell. 347/5403257; ristorante.burchiello@gmail.com, Facebook Ristorante Il Burchiello; co-

perti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 7 gennaio - 28/29 febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: menu di pesce: crudo di trota salmonata al lime, frutti rossi e maionese di wasabi; ravioli di pasta fresca ripieni di branzino con sughetto di pomodorini di Pachino; infilzata di gamberi e calamari alla griglia con salsa aioli. Menu di carne: carpaccio di manzo, crema di parmigiano tartufata, julienne di sedano; pappardelle con ragu di salsiccia e pecorino; *entrecôte* di manzo alla griglia con burro alle erbe e patate arrosto; dolci della casa a scelta.

I vini in tavola: Langhe Nebbiolo Doc 2022 (Lorenzo Negro); Erbaluce di Caluso Docg 2023.

Commenti: Ristorante situato nel centro di Pallanza, importante frazione delle quattro che compongono il Comune di Verbania, affacciata sulla piazza che costeggia il Lago Maggiore con una visuale maestosa sul golfo delle Isole Borromee. Il ristorante dispone di posti proprio in riva al lago, oppure al piano terra a livello strada (una foto d'epoca rappresenta il locale all'inizio del 900), oppure al primo piano che si raggiunge con una stupenda scala nella roccia e, infine, su una bellissima terrazza panoramica.



LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE 7 marzo 2025

Ristorante "Hostaria del Viale" di Federico Scardina, anche in cucina. ●Viale Martiri della Libertà 54, Albenga (Savona); ☎0182/021022, cell. 320/6613751; coperti 40+15 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie variabili in novembre; giorno di chiusura martedì in inverno. ●Valutazione 6,5.

Le vivande servite: cremoso al carciofo, uovo cotto a 68° e chips di carciofi, seppie al vapore con carciofi crudi e salsa ai mandarini; tagliolini trenta tuorli con carciofi, capesante

e liquirizia; salmone selvaggio arrosto e carciofo; semifreddo ai carciofi, meringhe, caramello salato.

I vini in tavola: Trento Doc metodo classico (Conti d'Arco); Vermentino di Sardegna Doc (Fedà); Igt Sicilia (Kreos); Rossese Rebissu Bissana Doc; Recioto di Soave Doc (I Capitelli).

Commenti: La riunione conviviale di marzo dedicata alla Cultura non ha mantenuto le promesse di un menu in apparenza interessante, ma che ha purtroppo messo in luce alcuni problemi nell'esecuzione dei piatti. Buone le seppie e il salmone, meno le altre pietanze. I carciofi, che avrebbero dovuto essere i protagonisti, sono stati solo delle comparse. Vini ottimi. Molto buono il servizio in sala, giovane e competente. I voti hanno avuto delle variazioni, nel complesso comunque una cena buona ma che avrebbe potuto essere migliore.

GENOVA 27 marzo 2025

Ristorante "Il Marin" di Marco Visciola, anche in cucina con Marco Isola sous chef. ●Edificio Mollo Porto Antico Calata Cattaneo 15, Genova; ☎010/8698722; info@ilmarin.it, www.ilmarin.it, www.facebook.com/RistoranteIlMarin www.instagram.com/ilmarinristorante; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a fine settembre; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: bollito marino; spaghetti Martini cocktail e caviale; pescato alla brace con maggiorana e carciofo; cremoso al cioccolato bianco, olio evo, composta di limoni e rose.

I vini in tavola: Metodo classico Franciacorta (Monogram); Bianco fermo del territorio; Vermentino Etichetta nera (Cantine Lunae).

Commenti: Entrare a "Il Marin" significa incontrare la forza del mare di Liguria. Marco Visciola guida il ristorante dal 2016, e ha ottenuto il prestigioso riconoscimento della prima stella Michelin nel 2024. Lo chef esplora i sapori del Mar Ligure con un tocco di originalità, integrando influenze orientali e tecniche innovative, come nei piatti serviti durante la riunione conviviale proposta dai due Simposiari Stefano Cazzulo e Mario Lombardi. L'antipasto il "bollito marino" con varietà di pesci e salse avvolgenti; strepitoso lo spaghetti-

to; semplice ma di grande tecnica il rombo alla brace; delizioso il dessert, con un ritorno al territorio ligure.

GENOVA-GOLFO PARADISO 24 marzo 2025

Ristorante "Antica Trattoria del Boschetto" di Luigi e Milena Fasce e di Ugo e Fabio Multedo, in cucina Milena Fasce. ●Via E. Caorsi 44, Sori (Genova); ☎0185/700659, cell. 335/6375964; coperti 100. ●Parcheggio scomodo; ferie in marzo e in ottobre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: focaccette di Sori e farinata; ravioli *au tuccu* fritto misto all'italiana; tiramisù alla merin-ga con gelato.

I vini in tavola: Scitu Lumassina Igt (Viticoltori Ingauni Ortovero); Vermentino rosso (Lunae di Paolo Bosoni - Lunì).

Commenti: Cucina tradizionale legata al territorio e particolarmente curata, che ha riscontrato il più vivo successo tra i commensali. Il Delegato Luca Parodi ha ricordato la presenza storica del ristorante. Il CT Liguria, Paolo Lingua, ha illustrato gli aspetti storici del menu e il loro legame con le peculiarità del territorio: in particolare le "focaccette" (fritte). Lingua ha ricordato la presenza storica della farinata, realizzata con la farina di ceci, il cui impiego è millenario nel Mediterraneo. Infine, pur trattandosi di una ricetta contemporanea, è stato ricordato l'impiego della meringa, già presente nei trattati della cucina ligure. Alla fine del pranzo, un applauso ai titolari del locale.

SAVONA 16 marzo 2025

Ristorante "Molo Terrazetta" a conduzione familiare, in cucina Monica Faccioli. ●Piazza Guido Rossa 7R, Savona; ☎cell. 340/7008736; www.ristorantemolo.it; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica a cena e lunedì a pranzo. ●Valutazione 8,8.

Le vivande servite: acciughine e fette; trofiette con pesto di basilico, fagiolini, patate e insalatina di seppie; cuoricini di baccalà in pastella e gratinato su crema di patate dolci; sorbetto al limone e chinotto; piccola pasticceria e amaretti di Sassello.

I vini in tavola: Prosecco e Rossese selezione della casa.



LIGURIA segue

Commenti: Il locale è sempre una garanzia, la chef magistrale con eccellente impronta personale e contemporanea; ottimo menu dedicato alle "Nuove rotte di Savona": un'eccellente composizione dedicata alla cucina tradizionale savonese, in versione originale e contemporanea. L'ampio locale offre una vista impagabile sull'antica darsena dal ponte levatoio. Piatto dell'anno e vetrofanìa consegnati alla titolare Monica Faccioli.



LOMBARDIA

 **CREMONA**
26 marzo 2025

"Trattoria La Resca" di Paolo Crotti e famiglia. ●S.S.10 Padana Inferiore 7, Vescovato (Cremona); ☎0372/830627, cell. 349/2710854; info@trattorialaresca.it, www.trattorialaresca.it; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì e giovedì sera. ●Valutazione 7,3.

Le vivande servite: salame cremone, coppa, culaccia, frittatina, cestini di grana padano con insalata russa, polenta con pancetta; tagliolini ai quattro sughi (funghi, fegatini, ragù, pomodoro); marubini in brodo; carrello dei bolliti e degli arrostiti con salsa verde, rossa, cren, mostarda e contorni (fagiolini, purè, patate al forno); cheesecake con frutti di bosco.

I vini in tavola: Tener brut (Banfi); Lambrusco mantovano Igt; Cabernet della casa.

Commenti: "La Resca" è una tipica trattoria cremone. Specialità del locale è il carrello di bolliti e arrostiti. Molto apprezzati i marubini ai tre brodi. Nel mese dedicato alla Cultura, l'Accademica e studiosa Bertinelli Spotti ha ricordato il presidente Dell'Osso, che istituì la cena di marzo per approfondire tale tema. Alla cena è intervenuto un gruppo di Accademici bresciani con il Delegato Maserdotti. La food blogger ed esperta di prodotti locali Annalisa Andreini, insegnante e scrittrice, ha tenuto una relazione che ha toccato, tra gli altri

argomenti, anche la versione dolce del tortello cremasco da lei creata.

 **LARIANA**
25 marzo 2025

Ristorante "Piazzetta" di Fine Foods Services srl, in cucina Samuel Carugati. ●Via Regina 34, Cernobbio (Como); ☎cell. 333/3499016; info@piazzetta-lakecomo.com; coperti 35+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie periodo invernale; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,4.

Le vivande servite: polenta bianca con baccalà mantecato, crocchette di mollusco, carciofo con bottarga di muggine, sarde a beccafico, empanadas con acciughe; fregula con frutti di mare e bottarga; trancio di morone; semifreddo agli agrumi e cioccolato.

I vini in tavola: Prosecco (Colline Guizzate); Calafuria Igt Salento (Tormaresca).

Commenti: Una riunione conviviale diversa dal solito, dedicata al pesce di mare. Con il giovane ma esperto chef Samuel Carugati, gli Accademici hanno scelto di riscoprire il "Mare Nostrum" percorrendone il perimetro dal Veneto alle Colonne d'Ercole. Ecco quindi una serie di ciche, stuzzichini e tapas, accompagnati da un'ombra di vin. A seguire, fregula sarda, parente molto stretta del cous cous, con bottarga e frutti di mare, affiancata a un saporito trancio di morone (ricciola di fondale) caratteristico del Mar Ligure. Serata particolare, apprezzata dai partecipanti incuriositi e interessati. Molto attento e cordiale il servizio, in un locale caldo e accogliente.

 **LODI**
14 marzo 2025

Ristorante "Osteria del Popolo" di LBL srls, in cucina Matteo e Michele Lori. ●Via Cesare Balbi 51, Ospedaletto Lodigiano (Lodi); ☎cell. 351/7323834; Instagram @popolo.osteria; Facebook osteria del popolo; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni in agosto; giorno di chiusura lunedì; a pranzo dal martedì al giovedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: salame lodigiano, coppa piacentina, Giovanna e Proibita Capitelli, raspadura, giardiniera Migliavacca; risotto Carnaroli con salsiccia lodigiana; faraona al Passito; contorno di insalata mista; torta soffice di mele.

I vini in tavola: Malvasia Sorriso del Cielo; Gutturino Superiore Riserva; Malvasia Passito Ora Felice (tutti La Tosa di Vigolzone).

Commenti: Osteria di impostazione tradizionale, proprietà della stessa famiglia dal 1953 e rigenerata da due fratelli provenienti da esperienze diverse sotto la guida dello zio pensionato, ex primario ospedaliero. Cucina assolutamente tradizionale, senza rivisitazioni, ma con un'attenta ricerca sui prodotti di qualità. Bella serata in amicizia, arricchita dalle relazioni di Eugenio Lombardo sulla storia dell'osteria e sulle tradizioni delle restrizioni alimentari delle religioni ebraica e cattolica. Apprezzatissimi i salumi e la giardiniera, oscillanti i giudizi sul risotto forse un po' troppo cotto ed eccessivamente ricco di amido. Ottimi la faraona e l'abbinamento dei vini.

 **MILANO DUOMO**
27 marzo 2025

Ristorante "L'Amuri. Sicilian Restaurant" di Mario Valveri e Angela Arena/Maestri Campionesi Srl ●Via Maestri Campionesi 30, Milano; ☎02/36532833, cell. 375/6298257; lamuri@lamuri.it, www.lamuri.it, Facebook: L'Amuri Milano; Instagram: lamuri_milano_ristorante; coperti 50+25 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica a cena e lunedì a pranzo. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: polpettine di ricciola; tagliatelle di calamaro su crema di zucca rossa e guanciale croccante di suino nero dei Nebrodi; arancinu al nero di seppia su vellutata di ragusano Dop; braciola di spada alla ghiotta messinese; cannolicchio e sfince calde.

I vini in tavola: Brut (Duca di Salaparuta); Coste a Preola Grillo Sicilia Doc bio 2023 (Tenuta Gorgi Tondi).

Commenti: In un ambiente elegante si gusta una cucina siciliana, e messinese in particolare, improntata alla tradizione, ma accompagnata da un tocco di innovazione. Il pescato fresco e l'uso di ingredienti provenienti direttamente dalla Sicilia garantiscono sapori veraci e genuini. Il Simposiarca F. Finocchiaro ha organizzato l'ottimo menu con i padroni di casa Mario Valveri e Angela Arena, titolari di ristoranti tra Milano e la Sicilia. C. Xibilia, relatrice della serata, ha ricordato come spesso in letteratura il cibo diventi un simbolo potente che riflette le dinamiche sociali e storiche della Sicilia. Da sottolineare il servizio attento e il perfetto sistema di insonorizzazione del locale.

 **MILANO NAVIGLI**
4 marzo 2025

Ristorante "Fourghetti" di Fourghetti Bologna Srl, in cucina Giuseppe Gasperoni. ●Via Ascanio Sforza 77, Milano; ☎02/77096239; prenotazioni@fourghetti.com, www.fourghetti.com; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane centrali di agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: asparago, uovo e miso; gnocchetti, stridoli e talli di aglio fresco; manzo, carote e curry; latte cotto, fragole e Alchermes.

I vini in tavola: Pecorino d'Abruzzo bio 2024 (Tollo); Chianti Classico Le Ginestre 2021 (Le Ginestre).

Commenti: Da Bologna a Milano, Fourghetti porta in tavola una cucina che evoca le materie prime come una sintesi essenziale. Giuseppe Gasperoni, romagnolo di 34 anni con una stella Michelin all'"Osteria del Povero Diavolo" di Torriana (ormai chiusa), racconta la vigilia della primavera con piatti che esaltano le differenti consistenze delle parti vegetali, alcune raramente utilizzate,



come gli stridoli, erba spontanea, e i germogli verdi dell'aglio con sapore tenue e raffinato. Solleticando il tema identitario su "Cos'è il menu?" in un dialogo aperto di storia, confronti, evoluzioni, insieme a Silvana Chiesa DCST Lombardia, "per una continua ricerca più sostenibile", rivela lo chef.

MONZA E BRIANZA 13 marzo 2025

Ristorante "Civico 24" di Lara Buoninsegni ed Enrico Casati anche in cucina. ●Piazza Conciliazione 24, Albiate (Monza e Brianza); ☎0362/585296; ristorante@civico24albiate.com, www.civico24albiate.com; coperti 24. ●Parcheggio comodo; ferie agosto e 1 settimana in gennaio; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8,7.

Le vivande servite: crostone di pane casareccio con pomodorini soleggiati, burrata d'Andria e basilico fresco, sfera di parmigiano reggiano Dop con melanzane candite, limone e zenzero, crocchette di baccalà mantecato e spicchi di carciofo alla giudia fritti non fritti; risotto mantecato allo shropshire e riduzione di Porto 15Y; tartare di fassona piemontese su crumble di focaccia genovese, tuorlo d'uovo fondente e tartufo nero di Norcia; quenelle di gelato alle castagne lariane, panna montata aromatizzata al pino mugo e sciropo d'acero rosso.

I vini in tavola: Alie rosé (Marchesi Frescobaldi); Inganna (Tenuta Montecchio); Il Passo (Fantini).

Commenti: Gli chef e titolari hanno accolto gli Accademici, offrendo un'esperienza culinaria eccellente. I piatti iconici, presentati in modo raffinato e originale, hanno deliziato il palato e la vista dei commensali. L'eloquenza con cui sono state presentate le portate, abbinate a vini distintivi, è stata particolarmente apprezzata. Il menu, già completo e ben bilanciato, è stato ulteriormente impreziosito da un fuori programma molto gradito: la degustazione del Bettelmatt, formaggio d'eccellenza delle valli dell'Ossola superiore, offerto dall'Accademico Pier Carlo Lincio, che ne ha presentato la storia con raffinata eloquenza.

SABBIONETA-TERRE DESTRA OGlio 27 marzo 2025

Ristorante "Locanda La Motta" di La Motta srl. ●Via Argine Casalmag-



giore 84, Motta Baluffi (Cremona); ☎0375/845713, cell. 333/8031004; info.locandalamotta@gmail.com; coperti 90. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,1.

Le vivande servite: trippa alla cremonese; agnoli in brodo; tortelli di zucca; coniglio burro e salvia; faraona arrosto con patate; sbrisolona.

I vini in tavola: Morandina Valpolicella Superiore Ripasso (Graziano Prà).

Commenti: Motta Baluffi è un paese collocato ai piedi dell'argine maestro del Po sul quale passa una strada panoramica che collega la città di Cremona a Casalmaggiore, per la quale la "Locanda La Motta" è sempre stata una sosta sicura. L'edificio è stato recentemente ristrutturato e una nuova gestione ha ridato vita all'attività di accoglienza e di ristorazione. Gli Accademici e i loro ospiti sono stati accolti in una bella saletta, al tavolo della quale hanno avuto modo di gustare il menu della cena apprezzato da tutti i commensali. Buona la proposta dei primi con menzione alla trippa alla cremonese, ma ottime anche le carni con il coniglio al burro e salvia e la faraona arrosto.

VALLECAMONICA 26 marzo 2025

Ristorante "Carmen" di Claudio Leoni. ●Via Romolo Galassi 2/4, Darfo Boario Terme (Brescia); ☎cell. 334/2581563; carmenfoodlab.srl@gmail.com, www.carmenfoodlab.com; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie Ferragosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: carpaccio di fassona km 0 con giardiniera di cavolfiore in tre colori, maionese ai frutti rossi, olio bio Lov-Oil Coratina; spaghetti (Fabbrica della Pasta

di Gragnano) cacio e pepe; baccalà mantecato, cipolla di Tropea caramellata arrosto, crema di spinacino, pomodorini confit e crostini; tiramisù con tanta crema.

I vini in tavola: Thun rosé Gropello (Micaela Conti); Cabernet Sauvignon macerato (La Frassina).

Commenti: Il ristorante, dallo stile moderno ed elegante ma con un'atmosfera informale, propone piatti ispirati a diverse tradizioni culinarie, con un'attenzione particolare alla qualità delle materie prime e alla sostenibilità. Il menu ha ricevuto il plauso degli Accademici, che ne hanno apprezzato sia la cura nell'impiattamento sia l'equilibrio dei sapori. Il tiramisù si distingue per la sua semplicità e bontà, mentre la cacio e pepe è cremosa e servita in porzioni generose. Molto apprezzati anche la *mise en place* e il servizio, cordiale e attento alle esigenze degli ospiti.

VARESE 20 marzo 2025

Ristorante "Università della Birra" di Silvana Giordano e Stefano Baladda, in cucina Samanta Belli. ●Via Duca degli Abruzzi 130, Calcinate del Pesce (Varese); ☎0332/1850463, cell. 338/6896985; info@unibirra.it, www.unibirra.it; coperti 100+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: lucioperca in carpione con birra a fermentazione spontanea Blanche belga Hoergarden; ganassino di maiale in umido con purè di patate al burro di Normandia Insigny; barbajada, dolce tradizionale milanese.

Commenti: Una cena a tutta birra, non solo bevuta, ma utilizzata per cucinare le pietanze. Infatti il carpione che di solito riposa in un piatto

fondo irrorato da aceto per alcune ore, qui viene ammolato con una birra a fermentazione spontanea che dona al pesce la giusta acidità, molto meno forte dell'aceto, lasciando al commensale il sapore naturale. Il piatto forte è stato cotto, utilizzando una birra trappista molto scura, in un forno a legna a bassa temperatura, accompagnato da purè di patate amalgamato con burro d'Insigny dall'ottimo gusto. Per finire, un dolce milanese poco usato nelle cene, la *barbajada*. Tutti i piatti sono stati accompagnati dalla giusta birra in abbinamento.

VOGHERA-OLTREPO' PAVESE 28 marzo 2025

Ristorante "Gioele" di Ristorante Gioele Snc di Giorgio Lutrini ed Elena Grigori, in cucina Giorgio Lutrini. ●Via Giuseppe Mazzini 26, Stradella (Pavia); ☎0385/43444; info@ristorantegioele.com, www.ristorantegioele.com; coperti 35+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 10 giorni a gennaio e 10 giorni ad agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: pane, focaccia, grissini fatti in casa e burro montato leggermente salato, uovo croccante con zabaione di granone, il suo crumble e spinaci; agnolotti del plin ripieni di gallina nostrana con il suo sugo d'arrosto; coscia d'anatra confit con purea di carote e verdure arrosto; zabaione freddo al Moscato e zafferano con gelato al cioccolato e pane all'uvetta tostato; coccole finali.

I vini in tavola: Extra dry cuvée Pinot Nero (Prago); Riesling Renano (Torti); Bonarda ferma La Pitturina (Poggio Rebasti); Pinot Nero Moncarul (Fioravanti); Moscato di Volpara (Comaschi).

Commenti: Ristorante elegante ma non pretenzioso, molto accogliente e facilmente raggiungibile. In sala, oltre alla contitolare Elena, personale estremamente gentile e sorridente. In cucina Giorgio, con buona professionalità conseguita con anni di lavoro presso un altro ristorante molto noto nella zona. Ha proposto un menu intrigante e ben eseguito, con punte notevoli come l'uovo croccante per antipasto e gli agnolotti del plin, che non sono oltrepadani, ma sicuramente deliziosi. Ottimo tutto il resto della cena, compresi i vini in abbinamento. Serata molto apprezzata dagli Accademici e dagli ospiti. Bravi!



TRENTINO - ALTO ADIGE

BOLZANO

13 marzo 2025

Ristorante "Argentieri" di Passion Srl. ●Via Argentieri 14, Bolzano; ☎0471/278242, cell. 347/9351154; info@ristoranteargentieri.it, www.ristoranteargentieri.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 1 settimana in gennaio e 1 a giugno; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: salmone marinato con crema di avocado; impepata di cozze; filetto di rombo in crosta di pane sudtirolese con spinacini e patate; millefoglie con crema chantilly e frutti di bosco.

I vini in tavola: Brut rosé (Kettmeir; Kerner 2023 (Abbazia di Novacella).

Commenti: Il ristorante è sito al piano terra di un palazzo storico in pieno centro di Bolzano, con una bella sala per gruppi al primo piano. Il locale è ben conosciuto soprattutto per i piatti di pesce, sempre molto fresco e gustoso. Ottimo il salmone marinato con le barbabietole e servito sulla crema di avocado. L'impepata di cozze, che avrebbe dovuto essere il piatto forte, non è stata esattamente eccellente come quella che parecchi Accademici ricordano: l'elevato numero dei commensali ne ha pregiudicato l'esecuzione, così anche la panatura del rombo, freschissimo e di buona qualità, è risultata molle. Molto buone le patatine novelle arrostiti e gli spinacini appena saltati con il limone. Delizioso il dessert.

BRESSANONE

19 marzo 2025

Ristorante "La Passion" di Wolfgang ed Helena Kerschbaumer, in cucina Wolfgang Kerschbaumer. ●Via San Nicolò 5B, Vandoies (Bressanone); ☎0472/868595; info@lapassion.it, www.lapassion.it; coperti 26. ●Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: bouquet di insalatina primaverile con asparagi e tuorlo croccante con vinaigrette di frutto della passione; zuppetta di patate della Val Pusteria e tarassaco; arrosto di cervo con spinacini, funghi shiitake e gnocchi con bacche di aronia gratinate con pecorino; arrosto di maiale con patate e verdure; crostata con panna acida caramellata, con gelato al cioccolato e curcuma con frutta esotica.

I vini in tavola: 2023 Riesling (Enosi); Sauvignon blanc (Baron di Paoli); Cabernet Sauvignon Ris. 21 (Cantina di Caldaro).

Commenti: I proprietari accolgono gli ospiti letteralmente in casa propria, in un'antica e affascinante Stube, dai coperti giocoforza limitati. Tuttavia, le piccole dimensioni portano il vantaggio di essere seguiti e coccolati da Helene, che si occupa dei vini e del servizio, e da Wolfgang in cucina. Un netto miglioramento rispetto all'ultima visita, che si è tradotta in una sapida e gradevole zuppa di patate, in un bis di carne di alto livello, in un dessert che ha risvegliato antichi ricordi dai sapori equilibrati. Nota di merito: il ristorante si serve di materie prime locali e spesso a km 0, come l'aronia raccolta dall'albero sotto casa, trasformate dalla mano felice di Wolfgang.

TRENTO

21 marzo 2025

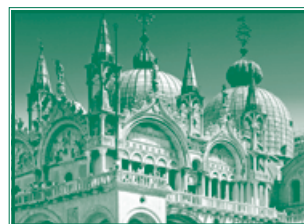
Ristorante "Vecchia Segheria" della famiglia Bortolotti, in cucina Marco Bortolotti. ●Vicolo delle Roge 7, Baselga di Pinè (Trento); ☎0461/558651, cell. 345/3277240; vecchiasagheria@libero.it, www.vecchiasagheria.net; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: pani e sfogliati della casa e burro montano, insalata di lesso di coda di manzo, rapa e ravanelli marinati all'aceto di sambuco, salsa tonnata e bagnetto verde; linguine monograno Felicetti cotte in brodo di baccalà, broccolo di Torbole, bottarga, caffè e polvere di cappero; agnello delle Alpi arrosto, puntarelle, yogurt affumicato e il suo fondo di cottura; torta di rose (ricetta della casa) con gelato alla vaniglia Tahiti e zabaione allo Chartreuse.

I vini in tavola: Trento Doc rosé (Cime d'Altilia); Sot sas Cuvée 2022 (Maso Cantanghel); Teroldego Tonalite 2021 (De Vigili).



Commenti: Alla riunione conviviale, nell'atmosfera rustica della "Vecchia Segheria", è stata proposta una cucina vivace, capace di coniugare i sapori della tradizione con spunti fortemente innovativi. Gli accostamenti audaci sono il frutto di importanti esperienze maturate dallo chef Marco Bortolotti e testimoniano il desiderio di "lasciare la propria firma", arricchendo le materie prime locali con nuovi elementi. Per questo, allo chef è stato conferito il Diploma di Buona Cucina 2024, alla presenza, quali esimi ospiti, del Prefetto dottor Petronzi e del direttore del Museo Diocesano Tridentino professor Andreas.



VENETO

ALTO VICENTINO

21 marzo 2025

Ristorante "La Giarrettiera Osteria" di Garter snc di Simone Bicego e Andrea Stola, in cucina Simone Bicego. ●Via San Lorenzo 3, Valdarno (Vicenza); ☎0445/408964; gartersnc@gmail.com, www.lagiarrettieraosteria.it; coperti 24+12 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni in agosto e 10 giorni in marzo; giorno di chiusura domenica e martedì. ●Valutazione 8,29.

Le vivande servite: carpaccio di cervo leggermente affumicato, insalatina di verdure primaverili marinate, uovo croccante con tuorlo fondente, crema di patate novelle arrosto, polvere di porcini e di prosciutto crudo "Soranzo" di Montagnana; risotto di

Grumolo delle Abbadesse mantecato agli asparagi bianchi e verdi, pesto di carletti e aglio orsino; cappelletti ripieni di fagianella (Avicola Etrelle), il suo brodetto e finferli freschi; coscia d'anatra ripiena ai brusandoli, purè di topinambur e carciofi brasati; pera allo zafferano con crema di mascarpone, Rosolio Carlotto e mandorle croccanti.

I vini in tavola: Nostrum Lessini Durello extra brut 36 mesi metodo classico (Casa Cecchin); Bianco Pietra Veneto bianco Igt 2017 (Bellaguardia); Cicogna Merlot Colli Berici Doc 2019 (Azienda Agricola Cavazza); Doro Passito bianco Igt 2017 (Azienda Agricola Masari).

Commenti: Bella serata in occasione della cena della Cultura, organizzata dal Simposiarca Renato Zelcher alla "Giarrettiera" in Valdarno, locale premiato con il Diploma di Buona Cucina 2024. Si inizia con un carpaccio di cervo e verdure primaverili per poi passare a un magistrale uovo croccante con tuorlo fondente. Come primo due piatti: un risotto agli asparagi con pesto di carletti e aglio orsino, seguito dai tortelli ripieni con fagianella con il suo brodo ristretto. Come secondo una coscia d'anatra ripiena ai brusandoli di pregevole fattura. Alla fine, una sorprendente pera allo zafferano con crema di mascarpone, Rosolio Carlotto e mandorle croccanti. Ottimo abbinamento dei vini, tutti del territorio.

BASSANO DEL GRAPPA-ALTOPIANO DEI SETTE COMUNI

10 aprile 2025

Ristorante "Villa Ca' Sette" di Fininvi srl, in cucina Alex Lorenzon, Paolo Basso e Ismaele Afef. ●Via Cunizza da Romano 4, Bassano del Grappa (Vicenza); ☎0424/383350; info@ca-sette.it, https://www.ca-sette.it, https://www.

facebook.com/hotel.ristorante.ca.sette/; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1-10 gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: scampi crudi marinati al Mielbio Rigoni fiori di acacia e limone con crudité di asparagi, asparagi fritti, frittella di baccalà mantecato e Fiordifrutta arancia amara, finto risotto agli asparagi e olio alle erbe, *croquette* di patate e tonno marinato con Fiordifrutta limoni, uovo alle erbe con fondente di asparagi e mandorle; cappellacci con asparagi, basilico e guanciale con Fiordifrutta frutti di bosco; sorbetto al bergamotto e mela con polvere di capperi; carré di agnello in crosta di pane e timo con Fiordifrutta agrumi e zenzero e *croquette* di patate alle mandorle; cremoso alla nocciolata originale e salsa alle pere.

I vini in tavola: Prosecco; Malvasia; Cabernet (tutti Zonta); Torcolato (Maculan).

Commenti: Esperienza eccellente quella vissuta dagli Accademici al ristorante "Ca' Sette": lo chef Alex Lorenzon - la cui esperienza in cucina è ventennale - ha saputo unire tradizione e territorio con combinazioni di sapori sorprendenti e ingredienti selezionati. Il *fil rouge* della serata è stato l'asparago bianco, protagonista in diverse portate e valorizzato dalla creatività dello chef. Raffinata la presentazione dei piatti, curata nei minimi dettagli: ogni portata un'opera d'arte da ammirare prima di essere gustata. Un valore aggiunto: l'utilizzo dei prodotti dell'azienda "Rigoni di Asiago" che hanno esaltato la qualità e l'autenticità della cucina. Consigliatissimo!

 **BELLUNO-FELTRE-CADORE**
23 marzo 2025

Ristorante "Primavera alla Stadiera di Auronzo" di Ivana, anche in cucina. ●Via Reane 36, Auronzo di Cadore (Belluno); ☎cell. 328/9049553; coperti 30+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: gnocchi di mais con gialletti, speck e fonduta di taleggio; stinchetto di maialino da latte alla birra ed erbe; torta di mele 1999 con crema di mascarpone.

I vini in tavola: Metodo Classico delle Langhe; Cabernet (Loredan Gasparini).



Commenti: Il locale è gestito interamente da donne, e l'ambiente è molto gradevole: se il tempo fosse stato migliore, l'aperitivo all'esterno sarebbe stato graditissimo. Bella la preparazione delle tavole, ma il tovagliato di carta, pur se di bell'aspetto, non è adeguato in rapporto al contesto. Gli gnocchetti di mais, molto appetitosi, forse un po' troppo sapidi ed esagerati di speck (senza dubbio una gustosissima trappola per il turista di passaggio). Ottimo lo stinco di maialino alla birra, morbido e succulento, e il suo contorno, tortino di mais e patate, zucca al forno e spinaci. Un buon equilibrio di sapori e consistenze. Torta di mele inferiore alle aspettative. Da consigliare: alta cucina tra le splendide Dolomiti.

 **CORTINA D'AMPEZZO**
20 marzo 2025

Ristorante "Hotel Villa Oretta" della famiglia Bocus, in cucina Luigino Anzanello. ●Località Ronco 115, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436/866741; coperti 70+70 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie giugno-novembre; giorno di chiusura mercoledì fuori stagione. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: passata rustica di fagioli e radicchio rosso di Treviso, speck croccante e sbriciolata di puccia secca; risotto primavera con verdure di stagione; filetto di vitello alle erbe ed essenza di pino mugo; asparagi gratinati e *castraure* di Sant'Erasmo; sfogliatina di pere cotte calde con gelato alla crema e salsa al cioccolato.

I vini in tavola: Athesist brut metodo classico Alto Adige (Kettmeier); Chardonnay del Carso Venezia Giulia lgt 2022 (Edy Kante); Friulano Collio

2023 (Doro Princic); Merlot del Collio 2021 (Raccaro); Malvasia Passita delle Lipari 2019 (Hauner).

Commenti: La riunione conviviale della Cultura ha visto in tavola piatti classici preparati con ingredienti del territorio. Molto graditi la passata di fagioli con radicchio di Treviso e, nel finire, la sfogliatina di pere cotte calde con gelato alla crema e cioccolato. Non particolarmente apprezzato il risotto con le verdure, e parecchie perplessità hanno sollevato le *castraure* di Sant'Erasmo, servite in accompagnamento al secondo piatto e giudicate fuori stagione. Buoni l'accompagnamento dei vini e il servizio.

 **ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA**
7 marzo 2025

Ristorante "La Nespola" di Clara Muraro e Antonio Pellegrino, in cucina Paolo Lovisari con Michele Checchinato e Filippo Sodano. ●Piazza Giovanni XXIII 117, Lusina (Rovigo); ☎0425/667778; info@lanespola.it, www.lanespola.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: noci di cape-sante in nido di pasta *kataifi* con crema di zucca e zenzero, ristretto al balsamico e tentacolo di polpo arrosto su spuma di patate e burrata, polvere di capperi, olive e maionese al pomodoro; ravioli con scampi e granchio blu su pomodoro arrostito e spuma di stracciatella; *brownie* al cioccolato.

I vini in tavola: Sauvignon (Kretos); Iris spumante brut metodo Charnat millesimato (Le Carezze Terrazzo); Chardonnay (Tenuta Lis Neris).

Commenti: A Lusina, piccolo paese polesano noto per la produzione ortofrutticola, si trova il ristorante che, rispettando rigorosamente la stagionalità dei prodotti, propone prevalentemente una cucina di pesce. Accostamenti particolari e delicati, ma i ravioli non sono stati apprezzati da tutti i commensali. Pane e grissini, molto buoni e in vari formati, sono fatti *in loco*. Ottima la scelta dei vini. Particolarmente gradito il dolce con una mousse soffice ed equilibrata nel sapore. Locale confortevole, insonorizzato e servizio accurato. Piacevole serata conviviale.

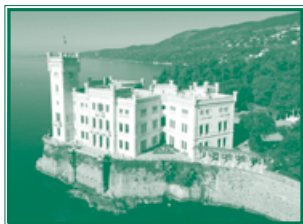
 **TREVISO-ALTA MARCA**
15 marzo 2025

Ristorante "Al Caron" di Stefania e Michela Della Libera, in cucina Stefania Della Libera. ●Via Pasubio Sud 35, Cordignano (Treviso); ☎0438/999135; ristorantealcaron@gmail.com; coperti 90+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 3 settimane centrali ad agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: pane *conso*, verdure fritte dell'orto, tortino di carciofi e speck con fonduta di morlacco; gnocchi con ragù di cortile; crespelle alle erbe di campo; assaggio di maialino iberico grigliato; spezzatino di cinghiale, patate al forno, carciofi e verdure di campo cotte; crostata con confettura di mele, crostata con confettura di prugne; tortino di cioccolato con il cuore tenero.

I vini in tavola: Prosecco Sur Lie Sincero bio; Verdiso Unico; Cabernet Franc Doc 2022 (tutti Salatin); Torchiato di Fregona Docg 2018 (Piera Dols).

Commenti: Una piacevole sorpresa, sia per l'accoglienza sia per la qualità. La Simposiarca Rosanna Vettoretti ha saputo mettere in evidenza le caratteristiche migliori di questa cucina semplice, ricca dei sapori identitari del territorio. Gli gnocchi hanno riportato ai veri e indimenticabili sapori di una volta. Le crespelle hanno evidenziato l'imminente primavera con le erbe spontanee dal sapore delicato e gustoso. Anche i dolci non sono stati da meno. Il professor Angelo Costacurta ha ripercorso la storia di molti vitigni autoctoni del territorio. Lungo applauso alla brigata di cucina, complimenti del Delegato, meritato riconoscimento a un modo di fare gastronomia che l'Accademia persegue e difende.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

PORDENONE

2 marzo 2025

Ristorante "Al Giardino" della famiglia Pascarella dal 1977. ●Via Circonvallazione Nuova 5, Fanna (Pordenone); ☎0427/77178; info@algiardino.com, www.algiardino.com; coperti 150+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 gennaio-8 febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: crostini al pâté di fagiano, sformatino di puntarelle con salsa al *formai dal cit*, prosciutto di cinghiale e *radic cu li fricis*; blêcs di grano saraceno con ragù di germano reale; risotto mantecato al burro tartufato e fagiano; cinghiale in salmì con la polenta di Fanna; pernice rossa al forno con radicchio tardivo di Treviso; panna cotta all'arancia e mandorle; crostoli e frittelle.

I vini in tavola: Ribolla Gialla brut (Buzzinelli, Cormons); Pinot Nero Doc Alto Adige; Refosco dal Peduncolo Rosso Doc; Verduzzo Friulano Doc (tutti La Buse dal Lóf, Prepotto).

Commenti: Serata concepita come inno alla cacciagione. Il menu ideato dalla Delegata Cristina Sist, con il supporto di Danel Corte, è stato realizzato con proprietà e ha soddisfatto in pieno le aspettative. Alto gradimento per i crostini con pâté di fagiano. Piacevole lo sformatino con la tipica salsa fatta con il raro *formai dal cit*. Germano forse sovrastato dal sapore del saraceno; ben condito il risotto. Gustoso il cinghiale accompagnato dalla polenta preparata con farina di granturco locale. Sublime la pernice. Soddisfacente anche l'abbinamento dei vini, con particolare menzione al Pinot Nero. Servizio veloce e attento. Ambiente ampio ed elegante. Stupendo il giardino esterno.

TRIESTE

25 marzo 2025

Ristorante "Trattoria Da Basile" di Alessandro Agozzino, anche in cucin

na. ●Salita al Promontorio 5, Trieste; ☎040/2338887, cell. 340/6863209; a.agozzinoristorante@gmail.com; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì, dal martedì al venerdì a pranzo. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: sardone impanato, code di gamberone spadellate con olio, burro e kren fresco grattugiato al momento; orecchiette con pistacchio e bottarga di tonno; trancio di ombrina con crema di patate; mousse di Sacher rivisitata.

I vini in tavola: Ribolla Gialla Collio (Tenuta Villanova); Friulano (Rau-scedo).

Commenti: La cena culturale trasferisce in concreto, sul piano gastronomico, le tematiche dell'avvincente conferenza "Dalla Tavola al Cielo" di Stefano Bronzini, svolta poco prima nella splendida Villa Italia, ex Circolo Ufficiali. Una sequenza di gustosi piatti di mare ricchi non solo di colore, ma anche di alcune sfumature gustative inaspettate, pur se ispirate dalla tradizione locale, ha caratterizzato la riunione conviviale e alimentato i commenti degli Accademici, che hanno espresso largo consenso al menu offerto, con particolare apprezzamento per le code di gamberone assieme a kren grattugiato fresco, abbinato a una gradevole Ribolla del Collio.

UDINE

12 aprile 2025

Ristorante "Gastaldia d'Antro" di Marina e Maurizio Pitassi, in cucina Marina Pitassi. ●Via Antro 179, Pulfero (Udine); ☎0432/709247, cell. 335/7595539; info@gastaldiadantro.it, www.gastaldiadantro.it; coperti 30+15 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,94.

Le vivande servite: polpette di luppulo, frittata alle erbe, prosciutto, salame e formaggio nostrano; gnocchi alle ortiche con crema ai fiori di tarassaco; crespelle con la crepide; strigoli con pesto di aglio orsino; *strucchi* lessi fatti in casa con zucchero e cannella.

I vini in tavola: Friulano e Merlot (Cozzarolo Vini).

Commenti: Riunione conviviale dell'olivo, preceduta da un interessante laboratorio presso l'azienda "La gubana della nonna" di Azzida,

dove gli Accademici hanno visto realizzare la tipica gubana delle Valli del Natisone. A seguire un *light lunch* presso il ristorante "Gastaldia d'Antro" di Pulfero. Situato in un luogo incantevole, il locale è rinomato per i piatti preparati con le erbe spontanee raccolte personalmente dal proprietario. Perfetto l'antipasto con le sfiziose polpette di luppulo e affettati e formaggi a chilometro zero. Molto apprezzati i primi piatti, realizzati con grande cura e attento bilanciamento dei sapori, così come gli *strucchi* lessi, autentica specialità tradizionale. Servizio impeccabile.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA-SAN LUCA

6 marzo 2025

Ristorante "Antica Osteria Romagnola" di Antonio Amura, in cucina Matteo e Francesco Amura. ●Via Rialto 13, Bologna; ☎051/263699; antonioristo@gmail.com, www.osteriaromagnola.it; coperti 45+10 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie agosto, Natale e Pasqua; giorno di chiusura lunedì; martedì a pranzo. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: formaggi, salumi e verdure caldi e freddi; consomme di tortellini in brodo di cappon; risotto al radicchio e prosciutto affumicato mantecato al Sangiovese; cosciotto di maialino da latte laccato al forno con patate al rosmarino; gelato alla crema con mandorle tostate e caramello.

I vini in tavola: Pignoletto Emilia-Romagna Doc; Pignoletto Spumante Quintessenza (Gaida di Reggio Emilia); Sangiovese S. 2023 (Ermete Medici & Figli); Romagna Doc Sangiovese Superiore (Fattoria Monticino Rosso).

Commenti: Ospiti della serata Lorenzo Scandellari e Catherine Vancanegem, titolari di "Sfogliata Rina", ai quali è stato consegnato il premio Massimo Alberini. Ricette autentiche, materie prime a chilometro zero caratterizzano questa realtà. Gli Acca-

demici hanno apprezzato in particolare modo il cosciotto di maialino da latte laccato al forno con patate al rosmarino. La valutazione media è stata inficiata da un servizio non particolarmente apprezzato. Nel corso della serata, il Delegato ha informato gli Accademici sulle prossime riunioni conviviali ed è stato osservato un minuto di raccoglimento per ricordare il Vice Delegato Riccardo Mollame, recentemente scomparso.

CARPI-CORREGGIO

26 marzo 2025

"Trattoria Entrà" di Antonio & Elvira Previdi, in cucina Elvira. ●Via Salde Entrà 60, Finale Emilia (Modena); ☎0535/97105, cell. 328/9577871; info@trattoriaentra.it, www.trattoriaentra.it; coperti 50+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì, martedì. ●Valutazione 8,9.

Le vivande servite: piccola selezione di salumi artigianali con giardiniera e focaccia magra cotta al forno; maccheroni al pettine al ragù tradizionale; girello di vitello cotto al forno; patate arrosto e salsa di peperoni; zuppa inglese alla finalese (con la menta).

I vini in tavola: Valdobbiadene brut Rive di Refrontolo (Fratelli Collavo); Lambrusco di Sorbara Selezione (Francesco Vezzelli).

Commenti: La Delegazione si è riunita alla "Trattoria Entrà", locale tipico, con i suoi piatti tradizionali della pianura modenese, che da generazioni è punto di riferimento della buona cucina. Si ringraziano gli Accademici Ventura, Zerbini, Vandellichi Bulgarelli, Catellani, Calabria, Barone e Decarli per il loro supporto encomiabile. Hanno partecipato la nuova Accademia Racca e aspiranti Accademici. Un convivio eccellente, allestito con tavolo imperiale. Piatti di qualità con servizio perfetto.

CENTO-CITTÀ DEL GUERCINO

23 marzo 2025

Ristorante "Aida Cucina Contemporanea" di Jennifer Pennacchioni e Federico Osti. ●Via Virgiliana 71, Bondeno (Ferrara); ☎cell. 333/2684829; www.aidacucinacontemporanea.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,8.

Le vivande servite: piccolo *amuse*

bouche, triglia scottata a cannello con spuma di patate e cocco, verza, mandorle e grani di senape marinati, mazzancolla in pasta brick, basilico e salsa al *kimchi*; ravioli di pasta fresca ripiena all'astice, salsa olandese alle erbe e aria di bisque al Grand Marnier; polpo cotto a bassa temperatura grigliato con spuma alla paprika affumicata e patate in doppia cottura; Alaska al mandarino, cioccolato bianco e crema di mandorle.

I vini in tavola: Satèn Franciacorta Chardonnay (Caruna); Menhir Salentino Fiano-Malvasia; Blanc Saint Esprit 2022 Côtes du Rhône (Delas Frères).

Commenti: Riunione conviviale di successo, organizzata e animata dal Simposiarca Ferruccio Pagnoni, con il primo cittadino di Bondeno Simone Saletti che ha condiviso la storia di questo locale che, pur aperto da solo un anno, rappresenta un punto di orgoglio per il territorio. I giovani chef bondenesi Jennifer Pennacchioni e Federico Osti, dopo le esperienze nelle cucine internazionali, sono tornati a "casa" per realizzare la propria idea di ristorazione. Nel menu gli chef hanno proposto un viaggio di sapori che profumavano di sapienti e sfidanti mescolanze. Il servizio di sala ha ricevuto il plauso per la precisione dei tempi e per la narrazione dettagliata di ogni singola portata e dei vini abbinati.

CERVIA-MILANO MARITTIMA 19 marzo 2025

Ristorante "Palazzo Manzoni" di Palazzo Manzoni, in cucina Massimo Bottura. ●Via Angelo Manzoni 23, Ravenna; ☎0544/554634; palazzo-manzoni@gmail.com, www.palazzo-manzoni.it; coperti 60+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì in inverno. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: lischi al vapore, mimosa all'uovo, guancia croccante di mora romagnola; ravioli di patate e maggiorana al tartufo; spiedino di mora romagnola, salsa alla senape rustica e verdure primaverili con patate al forno al profumo di rosmarino; torta mimosa.

I vini in tavola: Centuplo Centesimino; Albarara Passito di Albana (entrambi Tenuta Santa Lucia).

Commenti: Serata conviviale caratterizzata dal passaggio della cam-

pana da Gian Bruno Pollini, che ha condotto la Delegazione per ben 17 anni, al nuovo Delegato Leonardo Tricarico. Dopo i saluti e i più sentiti ringraziamenti a Gian Bruno Pollini per l'attività svolta negli anni precedenti con la nomina a Delegato onorario, la cena per il mese della Cultura ha avuto come relatore il professor Marco Tupponi sul tema "Il Fuoco Purificatore - La Focarina di San Giuseppe in Romagna", una delle feste più antiche e sentite del territorio. Un rito che fa parte dell'inverno e ha come scopo quello di bruciare tutto ciò che è vecchio per fare spazio al nuovo e alla bella stagione alle porte.

FAENZA 4 marzo 2025

Ristorante "Pizzeria Il Tartufo" di Omero Bellini, anche in cucina. ●Via Marzeno 84/A, Faenza (Ravenna); ☎0546/40204, cell. 334/2584764; omerob2264@gmail.com; coperti 90+90 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a settembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: crostini e affettati misti accompagnati da pizza frita e schiacciata di Omero; tagliolini al ragù bianco di coniglio; tortelli di patate al tartufo; ossobuco alla maniera nostra accompagnato da polenta; mascarpone all'amaretto; dolcezze di Carnevale.

I vini in tavola: Prosecco superiore brut millesimato 2023 (Cantina Produttori di Valdobbiadene); Torre di Ceparano Sangiovese superiore riserva 2019 (Zerbina); Albana Spumante Dolce Talandina (Celli).

Commenti: La Delegazione ha fatto visita per la prima volta al ristorante "Il Tartufo" di Marzeno, attività storica della famiglia Bellini. Il menu, scelto dalla Simposiarca Maria Teresa Samorini, ha soddisfatto le aspettative degli Accademici. In particolare, i tagliolini al ragù bianco di coniglio hanno avuto la migliore valutazione. Buono l'abbinamento dei vini proposto dal ristorante. Relatore della serata Maurizio Melandri, che ha piacevolmente intrattenuto gli Accademici sul tema: "Abitare in collina nel tempo della sostenibilità: valori ambientali, eredità culturale e sviluppo territoriale nella valle del torrente Marzeno". Ha allietato la serata un duo folkloristico di Marzeno.

FAENZA 26 marzo 2025

Ristorante "Azienda Agrituristiche La Quercia" di Flavio Merletti, in cucina Sandra Minardi. ●Via Molino del Rosso 35, Brisighella (Ravenna); ☎0546/81824; casasulrio@yahoo.it; coperti 50+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì in estate. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: salumi, crostini misti, specialità bergamasche di formaggi (2 semi-stagionati mucca/2 semi-stagionati capra), piadina e pizza frita, *spoja lorda* in brodo; strozzapreti con salsiccia e Sangiovese; coniglio al forno; faraona ai ferri; verdure al forno; patate fritte contadine; latte brûlé; dolci misti secchi.

I vini in tavola: Valcalepio bianco; Valcalepio rosso (Bonaldi Cascina del Bosco Sorisole).

Commenti: L'ansia della Simposiarca Cristiana Covezzi, alla sua prima riunione conviviale, era palpabile, ma il calore degli Accademici e la maestria del relatore Accademico Tomaso Emaldi, depositario di una memoria storica inesauribile e preziosa, hanno immediatamente creato i presupposti per una riunione conviviale da ricordare, con piatti genuini, generosi e certamente preparati con passione. Abbondanza del menu e qualità dei vini proposti. I formaggi e i vini, pur se non del territorio, hanno ottenuto il maggiore apprezzamento. Tutti hanno concordato sul fatto che l'Agriturismo ha numeri da giocare.

FERRARA 25 marzo 2025

Ristorante "Molto più che Centrale" di GF Restaurant. ●Via Boccaleone 8, Ferrara; ☎0532/1880070; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie settimana di Ferragosto; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 6,9.

Le vivande servite: polpettine della domenica, polenta unta; zuppa imperiale; coniglio in salsa con pomodori gratinati e patate al forno; zuppa inglese della nonna.

I vini in tavola: Lambrusco di Sorbara Infondo 21 Dop; Lambrusco di Sorbara 2024 Doc; PNS 2023 (tutti S.A. Zucchi S.S.); Fragolino (Distilleria Galdino Castelli srl).

Commenti: Il Delegato Luca Pa-

dovani ha ricordato che l'anno accademico appena iniziato è molto importante per la Delegazione, essendo il 50° dalla sua fondazione. I Simposiari Maurizio Mantovani e Giovanni Bragliani hanno incentrato la serata sui piatti tipici dei pranzi in famiglia di un tempo, tentando di riproporre preparazioni e sapori che erano molto comuni sulle tavole delle feste nelle famiglie ferraresi. Idea molto suggestiva e realizzata in modo lodevole. Sapori antichi, che ahinoi sempre più raramente vengono ritrovati nei menu dei ristoranti, ma che sono portatori di una cucina povera e schietta da ricordare, valorizzare, salvaguardare e tramandare.

IMOLA 21 marzo 2025

Ristorante "Casa Serafini" di Andrea Serafini, anche in cucina. ●Via Marconi 43/45, Borgo Tossignano (Bologna); ☎cell. 351/3668245; info@casaserafini.com, www.casaserafini.com; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana ad agosto; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: battuta di manzetta con sedano, caffè e vino bianco, carciofo al limone bruciato e formaggio di fossa; cappelletto di erbe amare con cardoncelli e mandorle; guancia di manzo, millefoglie di patate ed erbe spontanee; cacao nocciola e lampone.

I vini in tavola: Metodo classico cuvée brut (F. Bellei); Albana G.G.G.; Sangiovese bio Giogio (entrambi Cantina Giovannini).

Commenti: Per l'apertura del suo ristorante, il giovane Andrea ha scelto la vallata del Santerno, forte del diploma di Alma e di una decina d'anni al fianco di cuochi rinomati. Dopo l'aperitivo, una battuta al coltello di manzetta con buon sapore e profumo. Il ripieno di erbe amare ha caratterizzato, con i cardoncelli, un buon cappelletto, precedendo una guancia di manzo accompagnata da una gradevole millefoglie di patate. Piacevole la conclusione con il dolce. In avvio, il Vice Delegato Sergio Galassi ha intrattenuto gli Accademici sulle definizioni del vino: dall'ancestrale al naturale, dal biologico al biodinamico per approdare al dealcolizzato.

LUGO DI ROMAGNA 21 marzo 2025

Ristorante "Osteria Malabocca" di



EMILIA ROMAGNA segue

Roberto e Denise, in cucina Roberto. ●Piazza della Libertà 15, Bagnacavallo (Ravenna); ☎0545/64468, cell. 347/9176140; www.osteriamalabocca.it; coperti 40+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,75.

Le vivande servite: quaglia disossata con carota viola e il suo uovo fritto; fagottini ripieni di piselli con crema di squacquerone e guanciale di mora romagnola; controfiletto di manzo con funghi shiitake, spinaci, salsa al Porto e sfera di senape; cannoli di cialda con zabaione allo zibibbo e nocchie tostate.

I vini in tavola: Bursòn rosé; Bursòn di Bursòn rosso; Decimello passito (tutti Cantina Longanesi).

Commenti: Il relatore della serata, Gian Ruggero Manzoni, artista e scrittore lughese, ha intrattenuto sulle tradizioni dei "mangiarì" di Romagna e sulle loro diverse sfumature territoriali. I piatti serviti hanno riscosso unanime consenso degli Accademici, con ottime combinazioni di innovazione e tradizione. Belli gli impiattamenti, ottimo il servizio. Una menzione particolare per la quaglia e il cannolo di cialda con zabaione. Davvero meritato l'applauso all'intera brigata da parte dei commensali, in chiusura di una serata molto piacevole.

MODENA 12 marzo 2025

Ristorante "Sottoluca" di Gruppo Marazzi, in cucina Ernesto Caputo, Antonino Giovino. ●Strada per Cognento 5, Modena; ☎059/7160650; info@sottoluca.it; coperti 55. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera; lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 7,68.

Le vivande servite: tartare di vitellone bianco, senape, squacquerone, mirtilli; mezze maniche di grano duro con ragù delicato di pollo e *gremolade*; coniglio brasato con olive taggiasche, spuma di topinambur e cima di rapa ripassata; duetto di torta ai 3 cioccolati e sbrisolona con ganache di nocciola.

I vini in tavola: Berlucchi '61 Franciacorta Satèn (Berlucchi); Dolcetto d'Alba (Borgogno); Zibibbo Terre Siciliane (Balanubi).

Commenti: Ambiente moderno, elegante, ben insonorizzato. Do-

po alcune parole di benvenuto da parte di Marchini, il Delegato Mario Baraldi ha provveduto, con l'aiuto dell'Accademico Paolo Vasco Ferrari, ad accogliere ufficialmente il nuovo Accademico Paolo Scortichini. Il Simposiarca Giorgio Montorsi ha quindi descritto con dovizia di particolari i piatti del menu scelto, caratterizzato da un mix di tradizione e innovazione. Cibi e vini sono stati ben graditi dalla maggior parte degli Accademici. Locale certamente consigliabile per cene tranquille ed eleganti in considerazione delle sue caratteristiche e della qualità del servizio.

PIACENZA 13 marzo 2025

Ristorante "Cambusa" di Cambusa. ●Via Cristoforo Colombo 79, San Polo (Piacenza); ☎0523/558548; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: crudité di mare, insalata di gamberi e carciofi, polpo a bassa temperatura; orecchiette con calamari e broccoli; frittura dell'Adriatico; sorbetto di mela verde.

I vini in tavola: Soave Classico (Le Vapore); Spumante brut (Paternoster).

Commenti: L'ubicazione del ristorante è in un capannone industriale e ciò non depone a favore della prima impressione. Varcando la soglia, invece, si scopre un locale ordinato e pulitissimo, con pareti ricche di almeno 400 etichette. La cucina è sincera e rispettosa delle materie prime di eccellente qualità.

RAVENNA 26 marzo 2025

Ristorante "Mercato Coperto" di M.C. Srl, in cucina Vincenzo Spadafino. ●Piazza Andrea Costa 6, Ravenna; ☎0544/244611, cell. 334/3664030; info@mcravenna.it, www.mercatocopertodiravenna.it, www.facebook.com/mercatoaperto.ravenna; coperti 50. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: seppioline del mare Adriatico con piselli e cialda di polenta; risotto lgp Carnaroli del Delta del Po con *pavarazze*; guazzetto di sgombero dell'Adriatico con cardi all'olio evo al profumo di timo; zuppa inglese della tradizione.

I vini in tavola: Romagna Albana "A" Docg (Fattoria Monticino Rosso).

Commenti: La riunione conviviale si è svolta nel confortevole ristorante "Mercato Coperto", inserito nell'intervento di riqualificazione urbana del vecchio mercato coperto, derivato dall'ex Domus Magna, edificio dei primi del 1900. Qui si servono menu stagionali con specialità a base di pesce fresco direttamente dalla pescheria del Mercato Coperto, salumi, formaggi romagnoli, piadine romagnole, primi di pasta fresca tirata a mano dalle sfogline, fiorentine, filetti tenerissimi, castrato in bacchetta, mora romagnola. Il menu della serata è stato molto apprezzato per qualità e presentazione delle portate, ma un cenno particolare va all'antipasto di seppioline con piselli e al dessert zuppa inglese. Intesa per la qualità dei cibi.

RICCIONE-CATTOLICA 19 marzo 2025

Ristorante "Paradise" di Paradise snc di Fabio e Luca Ridolfi, in cucina Fabio Ridolfi. ●Via dei Gigli 11, Misano Adriatico (Rimini); ☎0541/615726, cell. 366/5393992; info@paradise.rm.it, www.paradise.rm.it; coperti 55. ●Parcheggio comodo; ferie novembre, dicembre, metà gennaio; giorno di chiusura martedì e domenica (metà febbraio - aprile). ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: palombo scottato con bottarga e pancetta, parmigiana di triglie, calamaretti fritti con cipolla caramellata; maltagliati con porro, patate e baccalà; polpo fresco alla piastra con rapa bianca; ananas gratinato con gelato allo yogurt e salsa Campari.

I vini in tavola: Verdicchio Castelli classico Superiore Arsicci (Fattoria Nanni).

Commenti: L'ambiente elegante e arioso ha accolto una riunione conviviale che ha incontrato diffuso gradimento tra i convenuti, soprattutto per gli abbinamenti innovativi di materia prima tradizionale, fresca e di ottima qualità (palombo croccante con bottarga e pancetta, maltagliati porro, patate e baccalà). Qualche dubbio sul polpo alla brace che non è riuscito a competere con gli altri piatti. Rapido recupero della serata con il dolce che presentava una sua personalità e ben si addiceva alla chiusura di una cena con quel tipo di piatti serviti. Gradito l'abbinamento con il vino. Servizio professionale.

SALSOMAGGIORE TERME 21 marzo 2025

Ristorante "Osteria del Castellazzo" di Osteria del Castellazzo di Laura Gotri snc, in cucina Laura Gotri. ●Borgo Castellazzo 40, Salsomaggiore Terme (Parma); ☎0524/578218; osteriacastellazzo@gmail.com; coperti 25+18 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 10 giorni a gennaio - 10 giorni a giugno; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: zuppetta di cipolle, crema di parmigiano e polvere di pane alle erbe; savarin di riso, lingua di manzo salmistrata, polpette di manzo e funghi porcini; stracotto di asinina con capperi e olive; vassoio di crostate con marmellata di amarene e meringa.

I vini in tavola: Cabernet Sauvignon (Il Casello, Bacedasco).

Commenti: La Delegazione, guidata dal Delegato Roberto S. Tanzi, ha visitato l'"Osteria del Castellazzo" di Salsomaggiore, caratteristico locale, posto nel centro storico della città, che fa della cucina tradizionale e delle materie prime il più possibile a chilometro zero la stella polare della propria attività. La giovane chef Laura Gotri ai fornelli e Davide Fritelli in sala portano avanti, con impegno, un'attività ormai più che decennale, attenta alle ricette del territorio parmigiano-piacentino, che non teme di avvicinarsi a preparazioni importanti come il savarin di riso dei Cantarelli.



TOSCANA

APUANA 21 marzo 2025

Ristorante "Doride Beach" di Bagno Doride srl, in cucina Antonio Morelli. ●V.le Amerigo Vespucci 28, Carrara (Massa Carrara); ☎0585/631326, cell. 333/5279116; doridebeach@gmail.com, www.doridebeach.com; coperti 100+200 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,8.

Le vivande servite: calamari ripieni in guazzetto di pomodoro; gnocchetti di patate con ragù di triglie; timballo di alici con piccola *brunoise* di verdure; bavarese al cioccolato bianco e lamponi.

I vini in tavola: Candia dei Colli Apuani, Vermentino Diesis e Ilmemento rosso (tutti Eredi Elvira Milani).

Commenti: La riunione conviviale della Cultura si è svolta in una splendida *location* sul mare di Marina di Carrara con la consueta numerosa partecipazione di Soci e graditi ospiti. Particolarmente apprezzato l'interessante intervento del relatore Romano Bavastro, giornalista professionista, con esperienza plurivennale come collaboratore per le Guide dell'Espresso e del Gambero Rosso, sul tema "Quattro passi fra le guide gastronomiche: storia, limiti e attendibilità". Nei piatti proposti dallo chef Antonio Morelli gli Accademici hanno ritrovato i prodotti del *mare nostrum* che, negli abbinamenti scelti, hanno sortito contrastanti giudizi. A conclusione della serata, la Delegata ha consegnato la vetrofania dell'Accademia.

AREZZO 21 marzo 2025

Ristorante "La Bottega di Montemercole" di Cooperativa Montemercole, in cucina Chiara Caporali. ●Via A. Guadagnoli 57/59, Arezzo; ☎0575/23760; montemercole@gmail.com; coperti 25. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: prosciutto, coppa, mortadella e tre tipi di formaggi, tortino di finocchi, cicoria e cavolfiore; *busiata* al radicchio con noci e formaggio mattonella; pici al ragù bianco; frolla con marasche e arance; torta di cioccolato fondente e panna.

I vini in tavola: Ciliegio di San Ferdinando 2023 Anarchia Costituzionale (Walter Massa).

Commenti: "La Bottega di Montemercole", nata qualche anno fa nel centro città, rappresenta un punto vendita dei prodotti della Cooperativa Montemercole, nata, a sua volta, da una comunità religiosa. La Bottega ha realizzato all'interno del proprio negozio questo piccolo ristorante, con pochi tavoli e una cucina a vista. La riunione conviviale si è svolta in un'atmosfera familiare e gli Accademici hanno apprezzato la genuinità del cibo. La serata è

sicuramente riuscita, ed è stata arricchita dalla breve relazione di una farmacista (ospite), che ha parlato di nutraceutica.

COSTA DEGLI ETRUSCHI 30 marzo 2025

Ristorante "La Pineta" di Ristorante La Pineta di Andrea e Daniele Zazzeri snc, in cucina Daniele Zazzeri. ●Via dei Cavalleggeri Nord 27 - Marina di Bibbona, Bibbona (Livorno); ☎0586/600016; ristorantelapineta@hotmail.it, www.lapinetadzazzeri.it; coperti 40+10 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1-15 novembre e 25 dicembre-10 gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì (inverno); lunedì, martedì a pranzo (estate). ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: crostino con ragù di polpo, wafer al sesamo con baccalà mantecato su vellutata di porri, polpo e arance fritti su maionese piccante; spaghetti Il Cappelli con frutti di mare, pesto di maggiorana, mandorle e pomodori arrostiti; risotto allo zafferano con ragù di seppia al nero; dentice al vapore con maionese e bottarga di muggine; crema fredda al Rum, crumble e cioccolato fondente.

I vini in tavola: Brut spumante (Banfi); Bolgheri rosato Borgeri 2023 (Giorgio Meletti Cavallari); Maremma Toscana Vermentino Litorale 2023 (Val delle Rose); Piemonte Moscato Passito La Bella Estate 2021 (Vite Colte).

Commenti: Nel locale, dove la presenza del compianto Luciano Zazzeri si respira ancora, gli Accademici sono stati accolti dagli impeccabili gemelli Giovanni e Roberto Vanni e da Andrea e Daniele Zazzeri che hanno mantenuto l'ambiente, l'accoglienza e la cucina con il rigore, la freschezza e la creatività che erano l'emblema di Luciano. La riunione conviviale di marzo è stata dedicata alla Cultura: lo sviluppo del tema "Cucina e Paesaggio come patrimonio culturale" è stato curato dal professor Rossano Pazzagli, docente di Storia del Territorio e dell'Ambiente presso l'Università degli Studi del Molise, che ha evidenziato l'importanza del fattore culturale nell'operazione di sintesi tra ambiente vissuto e risorse condizionate dal paesaggio.

ELBA 14 marzo 2025

Ristorante "La Terrazza del Plaza" di

hotel Plaza srl. ●Località Fanaletto 1, Porto Azzurro (Livorno); ☎0565/95010; info@hotelplazaalba.com, www.hotelplazaalba.com; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: zuppa d'ova, polpo all'insalata, zeri scavecciati; spaghetti alla margherita; palamita con piselli; schiaccia briaca con Aleatico.

I vini in tavola: Elba bianco Doc; Elba rosso Doc.

Commenti: Serata dedicata alla cultura del territorio. La cucina ha saputo ben interpretare i piatti della tradizione, con l'utilizzo di materie prime selezionate, cucinate alla maniera tradizionale e che hanno garantito il successo della serata. Il locale aveva riservato una zona della sala e quindi è stato possibile trattare il programma della Delegazione per il 2025. Ottima compagnia anche di amici degli Accademici e appuntamento da ripetere. Ottimo il servizio, attento e puntuale.

EMPOLI 12 marzo 2025

Ristorante "La Lanterna" della famiglia Pieraccioli, in cucina Francesco Pieraccioli. ●Via di Pulica 132, Montelupo Fiorentino (Firenze); ☎0571/542021, cell. 338/3688938; ristorantepulica@gmail.com, lalanternapulica.it; coperti 80+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15-31 agosto; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,2.

Le vivande servite: terrina di fegatini con pan brioche tostato, granella di nocciola, arancia e marmellata di cipolla rossa; carabaccia di cipolla rossa di Certaldo gratinata in forno con pane e grana; passatelli di grani antichi in brodo leggero; francesina, bollito misto di manzo: il magro (sorra, lingua, guancia, coda), il grasso (musetto, zampa, lampredotto), gallina, zampino di maiale, giardiniera, salsa verde, carciofo sott'olio, aglione sott'aceto, patata schiacciata, mostarde e maionese fatta in casa; frittelle di riso con Vinsanto.

I vini in tavola: Morellino di Scansano (Antonio Camillo); Chianti classico (Erta di Radda); Vinsanto (Pieraccioli).

Commenti: Uno storico ristorante gestito dalla famiglia Pieraccioli, nel piccolo borgo di Pulica. Per la

riunione conviviale della Cultura, la Simposiaria Daniela Peruzzi ha intrattenuto i numerosi Accademici e ospiti con un'interessante relazione incentrata sullo stretto legame fra la cucina toscana e quella francese fin dai tempi di Caterina de' Medici, di cui ha ricordato le principali innovazioni culinarie nel paese d'oltralpe. Tutte le pietanze, con tema di fondo il "bollito" nelle varie e diverse presentazioni, sono state molto apprezzate. Il locale ha un ottimo rapporto qualità-prezzo e nel 2024 è stato premiato dalla Delegazione con il Diploma di Buona Cucina.

GARFAGNANA- VAL DI SERCHIO 3 aprile 2025

Ristorante "Flamingo" di Il Flamingo SRL - amm.re Emanuela Martinelli, in cucina Mirko Badera e Nicola Romagnoli. ●Via Fratelli Cervi 33, Ponte all'Ania Barga, Barga (Lucca); ☎0583/730326, cell. 333/6630708; info@ilflamingo.it, www.ilflamingo.it; coperti 130. ●Parcheggio comodo; ferie luglio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,42.

Le vivande servite: insalatina calda di mare, carpaccio di pesce spada, zuppetta di pesce, calamarata alla trabaccolara; risotto agrumi e gamberi; gamberoni al guazzetto; fritto di pesce e verdure; semifreddo al gelato.

I vini in tavola: Prosecco (Col di Sandago); Bianco (Cantine Lunae).

Commenti: Riunione conviviale dedicata al peperoncino, relatore Francesco Lochiato sul tema "Il peperoncino, spezia dei poveri". Dopo un accenno storico alla sua introduzione in Italia da parte degli Spagnoli, il relatore ha parlato del gusto intenso e piccante che eccita le papille gustative e delle diverse qualità benefiche. Ricco di vitamina C, è antiossidante, contribuisce a rinforzare il sistema immunitario, contrasta i radicali liberi, e la capsicina sostanza responsabile della piccantezza, ha proprietà antinfiammatorie e analgesiche. Gli Accademici hanno seguito con attenzione la relazione degustando le varie portate proposte. Ottimo il servizio, eccellente il rapporto qualità-prezzo.

LIVORNO 26 marzo 2025

Ristorante "La Barcarola" di Carlo Mancini. ●Viale Carducci 39, Livor-



TOSCANA segue

no; ☎0586/402367; info@labarcarola.it, www.labarcarola.it; coperti 180+55 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: insalata di gamberi, frutti di mare e crostacei su vellutata di zucca; risotto al nero di seppia; pesce fresco al vapore con verdure al forno e salsa maionese; cheesecake ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Albizzia 2023 (Frescobaldi).

Commenti: Il Simposiarca Gianfranco Porrà ha accolto i numerosi Accademici e ospiti nel più noto e anche antico dei ristoranti livornesi. Molto apprezzati l'antipasto, il pesce fresco al vapore e il dessert. La conversazione accademica è stata tenuta dallo stesso Simposiarca, sul tema del digiuno terapeutico ripreso nel XX secolo dall'americano Herbert M. Shelton e sui numerosi nutrizionisti che hanno motivatamente dissentito da tale impostazione. All'inizio, il Delegato Mauro Barbierato ha commemorato l'Accademia Marcella Arzilli. Subito dopo il Simposiarca ha svolto una breve relazione sulla storia de "La Barcarola".

LUNIGIANA 20 marzo 2025

Ristorante "Locanda" di Paolo Gerini, anche in cucina. ●Via Provinciale 3, Località Pratolungo, Fivizzano (Massa Carrara); ☎ cell. 345/3365989, 347/5608436; paologerini90@gmail.com; coperti 110. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura dal lunedì al giovedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: tagliere di salumi nostrani con gli sgabei della Lunigiana, giardiniera fatta in casa, assaggio di torta di verdura e torta di patate e porri, crostini misti; ravioli caserecci al ragù; porchetta al forno con cipolline caramellate e patate arrosto; panna cotta con coulis di frutta di bosco.

I vini in tavola: Pölleo Igt Toscana 2021 (Monastero dei Frati Bianchi).

Commenti: Riunione conviviale della Cultura in un locale rustico di campagna, rilevato all'inizio dell'anno dallo chef Paolo Gerini, conosciuto come allievo dell'Istituto Alberghiero di Bagnone. Gli Accademici sono stati ben accolti nella grande sala, apparecchiata a festa, con un tavolo imperiale, e riservata. Il menu,

con piatti della migliore tradizione lunigianese, è stato molto gradito: superbì i ravioli, in abbinamento un gradevole vino rosso di uva autotona di un produttore del territorio; impeccabile il servizio di sala. Una serata ben riuscita, in un locale, con il suo giovane ristoratore, da tenere in considerazione.

MONTECATINI TERME- VALDINIEVOLE 28 marzo 2025

"Ristorante dell'Hotel Grotta Giusti" di IHC Hotels spa. ●Via Grotta Giusti 1411, Monsummano Terme (Pistoia); ☎0572/9077991; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: tartara di manzo su patata gratinata, salsa di crema ridotta e carciofi fritti; caramella di pasta al carbone vegetale ripiena di baccalà mantecato, salsa al Franciacorta e chips di piselli; saltimbocca di vitello con asparagi e patata montata all'olio; assoluto allo sfusato amalfitano.

I vini in tavola: Sauvignon; Chardonnay (entrambi Volpe Pasini); Etna rosso Doc (Benanti); Moscato di Pantelleria (Solidea).

Commenti: Riunione conviviale molto partecipata. Lo chef ha illustrato ogni singolo piatto prima che fosse portato in tavola e lo stesso ha fatto il sommelier descrivendo accuratamente la tipologia del vino che era stato abbinato. Piatti gradevoli, alcune perplessità sul dolce, forse abbondante e troppo ricco a fine pasto. Ottimo il Moscato che lo accompagnava e degno di nota lo Chardonnay. Il Delegato Bordin, che all'apertura della serata aveva ringraziato per la presenza i tanti Accademici, ha chiuso la serata con il classico tocco di campana, dopo una relazione del DCST Doretti che ha divertito i commensali.

MUGELLO 13 marzo 2025

Ristorante "Fattoria Il Palagio" di Mirko e Leonardo Manzani, in cucina Leonardo e Cristian Mattia. ●Viale Dante 99/101, Scarperia - San Piero (Firenze); ☎055/846376, cell. 366/6574322; info@fattorialpalagio.com, www.fattorialpalagio.com; coperti 80+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1-12 gennaio; 1-10 agosto; giorno di chiusura domenica sera, lunedì e martedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: millefoglie di melanzane; risotto all'Amarone; tortelli cacio e pepe; capriolo dell'Appennino toscano-romagnolo; spinaci saltati; cantuccini con Vinsanto.

I vini in tavola: Chianti Classico 2022; Chianti Classico Riserva 2021 (entrambi Berardenga di Felsina).

Commenti: L'alimentazione dei piloti della Mille Miglia è stato il tema della riunione conviviale dedicata alla Cultura. Brillante l'intervento dell'ingegner Dario Massimo Duina, commissario tecnico e certificatore dell'Automotoclub Storico Italiano che, avvalendosi anche di numerosi aneddoti, ha piacevolmente intrattenuto i numerosi Accademici e ospiti. Il menu proposto dalla cucina del Palagio, e ispirato al percorso della storica gara automobilistica, ha ricevuto un alto gradimento. Ottimi il risotto e il capriolo in umido. Ben abbinati e molto buoni i vini. Servizio in sala premuroso e rapido. Con i calorosi ringraziamenti all'intera brigata si è conclusa una riunione conviviale da ricordare.

SIENA VALDELSA 30 marzo 2025

Ristorante "Tenuta Torciano" di Tenuta Torciano Az. Agricola di Giachi Pierluigi, in cucina Massimo Ravagni. ●Via della Crocetta 8, San Gimignano (Siena); ☎0577/950055, cell. 366/2324058; booking@torciano.com, www.torciano.com; coperti 80+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,8.

Le vivande servite: insalata croccante di asparagi e pecorino di fossa con quaglia arrosto e le sue uova, crema di fagioli cannellini e lardo di Colonnata con farro; maccheroni di farina integrale con cipolla di Certaldo e pancetta di cinta senese; medaglione di faraona e salsiccia di Grigio del Chianti con sformatino di zucca; tortino fondente di cioccolato con salsa allo zafferano di San Gimignano.

I vini in tavola: Rosato Igt Toscana; Vernaccia di San Gimignano Docg; Morellino di Scansano Docg; Vino Nobile di Montepulciano Docg; Super Tuscan Bartolomeo Sangiovese e Cabernet; Vinsanto (tutti Azienda Torciano).

Commenti: Un ottimo menu, scelto a quattro mani dallo chef Massimo Ravagni e dal noto chef e divulgatore televisivo Renato Bernardi, ambasciatore della Dieta Mediterranea

nel mondo, che ha illustrato la sua ultima fatica letteraria. Le pietanze allestite, servite in modo puntuale e impeccabile dal numeroso personale di sala, abbinato a importanti vini di produzione aziendale, hanno ottenuto unanime apprezzamento dai numerosi commensali. Nell'occasione sono stati festeggiati i 90 anni del "decano" tra gli Accademici, in un'atmosfera di viva cordialità, segno del clima di amicizia e familiarità che pervade la Delegazione.

VALDARNO ARETINO 29 marzo 2025

Ristorante "Largo Galeffi 1" di Lapo Gaetani Lovatelli. ●Largo Galeffi 1, Montevarchi (Arezzo); ☎055/9850384, cell. 348/8584404; info@largogaleffi1.com, www.largogaleffi1.com; coperti 150; 80 all'aperto. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,03.

Le vivande servite: tarese della macelleria Sani, schiacciata dell'antico forno Canu, pecorino dell'Ascione, crostini, prosciutto, coccoli e stracchino; risotto con i funghi; grigliata di carne mista; patate arrosto e insalata; panbriaccone pasticceria Bonci, cenci ripieni pasticceria Guidieri.

I vini in tavola: Chianti Docg (Coli).

Commenti: Per la riunione conviviale di marzo, è stato scelto il ristorante "Largo Galeffi 1", situato nel centro storico di Montevarchi. La riunione conviviale ha avuto luogo subito dopo la conclusione del convegno "La ristorazione in Valdarno: presente e futuro", che si è tenuto nella prestigiosa e storica Biblioteca dell'Accademia Valdarnese del Poggio, a Montevarchi. Hanno contribuito generosamente al convivio, con i loro prodotti, alcune aziende e pasticcerie locali (come indicato nel menu), alle quali l'Accademia ha assegnato in passato prestigiosi riconoscimenti. Al termine, il Delegato ha consegnato al titolare del ristorante il piatto dell'Accademia e libri agli invitati.

VALDARNO FIORENTINO 12 aprile 2025

Ristorante "Trattoria Tramaglino" della famiglia Shytaj, in cucina Enrichetta. ●Via Fiorentina 68, Figline e Incisa Valdarno (Firenze); ☎055/9153519, cell. 320/9414856; borashytaj@gmail.com; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 21-31 gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: crostini di polenta frita e ragù di fegatini; pappardella fatta in casa con ragù alla sangiovese; grigliata mista con lombatina di vitello, bistecca di suino, rosticciana e salsiccia; fagioli zolfini con olio di oliva delle colline del Valdarno e insalata verde; crostata della casa con marmellata di arance.

I vini in tavola: Rosso di Montalcino.

Commenti: La trattoria è situata a Figline Valdarno, gestita da diversi anni dalla famiglia Shytaj. In cucina, la cuoca Enrichetta prepara piatti della tradizione toscana che esaltano la genuinità dei prodotti presi dal contadino e l'ottima carne del territorio. Il servizio è premuroso e gentile. Il ragù alla sangiovese, con cui è stata condita la pappardella fatta in casa, è stato molto apprezzato, così come la grigliata e la crostata di marmellata di arance. La qualità è stata una costante per tutto il menu. Il locale è famoso soprattutto per l'eccellente bistecca alla fiorentina fatta con carne chianina certificata.

VALDELSA FIORENTINA 9 aprile 2025

Ristorante "Maroni" di Maroni, anche in cucina. ●Via delle Case di Sciano 154, Certaldo (Firenze); ☎0572/651243; www.pizzeriamaroni.com; coperti 120+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,05.

Le vivande servite: piccolo assaggio di pizze; spaghetti millegusti; arrosto misto; patate al forno; pizze dolci.

I vini in tavola: Chianti classico Docg (Lilliano).

Commenti: Pizzeria-ristorante situato nella frazione di Sciano. La gestione è della famiglia Maroni che, oramai alla seconda generazione, continua a tramandare i genuini sapori territoriali toscani. Plauso agli spaghetti millegusti, ottimo l'arrosto. La presenza di numerosi ospiti ha impreziosito la riunione conviviale. Un sentito grazie al Simposiarca Accademico Marco Mazzoni che ha fatto riscoprire positivamente questo locale.

VIAREGGIO VERSILIA 20 marzo 2025

Ristorante "Nomade" di M&M Eat-terra srl, in cucina Martino Speciale. ●Via Zanardelli 57, Viareggio (Lucca); ☎0584/334474, cell. 333/7771117; no-

madeviareggio@gmail.com, www.nomadeviareggio.com; coperti 90+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 8,7.

Le vivande servite: battuta di manzo piemontese, cialda di parmigiano, capperi e maionese; gnudi di ricotta con carciofi, pancetta croccante e olive taggiasche; ravioli di parmigiana con ristretto di pomodoro e olio al basilico; maialino, patate al rafano e finocchi brasati; Opera cake.

I vini in tavola: Prosecco (BelStar); Lagone Aia Vecchia; Montefalco Rosso (Arnaldo Caprai).

Commenti: Il professor Valerio Ascani, docente di Storia dell'Arte Medievale all'Università di Pisa, ha presentato in modo brillante "Il convivio medievale: rappresentazioni di un rito tra sacro e profano", in una piacevole e affollata riunione conviviale in un ristorante del centro di Viareggio. Lo chef Martino ha deliziato tutti con un menu di piatti di tradizione italiana mescolati a elementi di cucina internazionale: un autentico viaggio tra i sapori. La serata ha avuto l'onore di ospitare Marinella Curre Caporusio, Consigliera di Presidenza, ed è servita anche a ricordare, alla presenza di figli e nipoti, Emilio Celli, grande Accademico di lunga data ed ex Delegato, recentemente scomparso.

VOLTERRA 30 marzo 2025

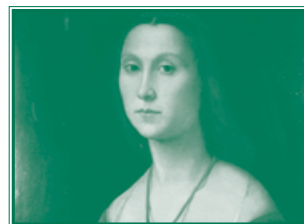
Ristorante "Antica Taverna" di Renata e Giancarlo, in cucina Patrizia. ●Via dei Sarti 20, Volterra (Pisa); ☎0588/87058; coperti 44+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie novembre; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: insalatina di finocchio, arance e mirtilli, tagliatine di parmigiana di melanzane con crema di basilico al fior di latte, pomodorino datterino e olive taggiasche; linguine all'aglio nero con fonduta di bufala e pomodorini; paccheri con pesto di erbe aromatiche, burrata e ceci; controfiletto con ristretto di mosto di uva, crema di patate e cipolle rosse in agrodolce; sbriciolata di cantucci con crema di zabaione e caramello salato.

I vini in tavola: Chianti (San Benedetto).

Commenti: Piacevole e riuscitissi-

ma riunione conviviale, in un locale prossimo alla Pinacoteca, dove gli Accademici hanno potuto visitare una mostra. Coreografica e fresca l'insalatina, semplice e deliziosa la tagliatina di melanzane presentata in modo elegante e raffinato. Tutto veramente squisito ed elegantemente presentato, ben equilibrato nei sapori: ogni piatto era curato e invitante. Ottimo il vino in abbinamento. Servizio sempre impeccabile e attento, da tutti molto apprezzato.



MARCHE

ASCOLI PICENO 16 marzo 2025

Ristorante "Caffè Meletti" di Caffè Meletti srl, in cucina Vittorio Maoloni. ●Piazza del Popolo 56, Ascoli Piceno; ☎0736/255559, cell. 366/3192076; info@caffemeletti.it, www.caffemeletti.it; coperti 80+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a novembre e 1 a gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: uova a bassa temperatura su vellutata di verza e patate; risotto alla mela rosa dei Sibillini con cipolla caramellata; maccheroncini di Campofilone al ragù di ciauscolo e anisetta; maialino al mirto e il suo contorno; semifreddo al Rum e crema zabaione.

I vini in tavola: Passerina; Rosso Piceno Superiore (entrambi Tenuta De Angelis).

Commenti: La riunione conviviale è stata preceduta da un'interessante conferenza, "Sorella Acqua, Fratello Vino", seguita con grande coinvolgimento. Relatori, l'enciclopedico Accademico Leonardo Seghetti e l'eclettico giovane dottor Andrea Rosati. Il menu concordato tra la Simposiarca Mascia Mancini e il direttore del ristorante Giovanni Colaninno ha pienamente soddisfatto. La cucina del valente chef Vittorio Maoloni è rigidamente rispettosa della tradizione gastronomica locale, come, a titolo esemplificativo, il ragù dei maccheroncini a base di ciauscolo

(tipico salame morbido del territorio piceno) e l'anisetta.

FERMO 23 marzo 2025

Ristorante "Arcimboldo Cucina e Vino" di Francesca Marilungo. ●Contrada Paludi 357, San Tommaso di Fermo (Fermo); ☎0734/640720, cell. 347/8189306; francescaarcimboldo6@gmail.com, www.arcimboldocucinaevino.it; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: frittura di verdure selvatiche pastellate, lu rotulu, erbolato, fave con mentone selvatico; risotto con le malve; tagliolini all'ortica, burro, salvia e limone; maialino in porchetta; misticanza; crostata con fragoline di bosco, decotto alle erbe spontanee.

I vini in tavola: Evoè; Passerina Bacchus (entrambi Ciu Ciu); Rosso Piceno.

Commenti: Prima visita in questo ristorante della campagna fermiana, per una riunione conviviale a seguire l'esperienza della raccolta delle erbe spontanee. Menu sul tema delle erbe: molto apprezzate la riproposizione di lu rotulu, ricetta delle vergare fermiane, e dell'erbolato, antesignano dell'erbazzone. Ottimo il cestino delle verdure fritte e la porchetta e buono anche il risotto alla malva. Grande interesse degli Accademici e ospiti che hanno avuto modo di conoscere e raccogliere direttamente le erbe spontanee, molte delle quali hanno poi ritrovato nel menu in piatti insoliti o desueti, ma di gradimento.

JESI-FABRIANO-SENIGALLIA 28 marzo 2025

Ristorante "La Baldigara" di Tania Mencarelli. ●Via Gherardi 6, Senigallia (Ancona); ☎071/9711255; taniaivan@libero.it, www.labaldigara.it; coperti 70+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 15 giorni a novembre e 15 a maggio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: alici con crema di carciofi e menta, sarda in carpione, sgombero con salsa verde e cipolla caramellata; paccheri al sugo di stoccafisso; stoccafisso alla senigalliese con cipolla, patate e pomodoro al forno; dolci vari della casa.



MARCHE segue

I vini in tavola: Piccole bollicine (Garofoli di Loreto); Verdicchio Classico Superiore (Sabbionare).

Commenti: Gli antipasti sono stati curati, buoni e magistralmente preparati con perfetta armonia tra i condimenti; il primo piatto è stato di grande qualità, consistenza e sapore intenso. Lo stoccafisso alla senigalliese è stato di una delicatezza sorprendente. Il contorno non ha alterato il gusto dello stoccafisso che è emerso in tutta la sua qualità. Gli Accademici hanno appreso, dalla relazione di Valerio Monti, informazioni utili sullo stoccafisso e quanto sia determinante sia l'essiccazione, ma ancora di più l'idratazione. La qualità dello stoccafisso servito era ottima. La serata si è conclusa con molta soddisfazione e ringraziamenti a tutto lo staff del ristorante.



UMBRIA

FOLIGNO
23 marzo 2025

Ristorante "Da Angelo" di Guesia s.r.l., in cucina Santa Savini. ●Località Ponte Santa Lucia 46, Foligno (Perugia); ☎0742/311515, cell. 335/6656318; info@guesia.com, www.guesia.com, Facebook: ristoranteangelofoligno - Instagram: ristorante.da.angelo; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: insalata di farona, strappazzata con asparagi; zuppa di lenticchie di Colfiorito con funghi; agnello con patate di Colfiorito; roccolata.

I vini in tavola: Bianco Grechetto (Cesarini Sartori); Rosso di Montefalco; Vino dolce Camorcanna (entrambi Antonelli).

Commenti: Le Delegazioni di Foligno e Macerata, guidate da Claudia Valentini e Pierpaolo Simonelli, si sono incontrate nella zona di Colfiorito, per ricordare la Via Lauretana, un'importantissima strada che per-

correvano i pellegrini negli anni giuliani. Hanno relazionato Enzo Fusari, storico delle cartografie di Macerata, e Daniele Falchi di Foligno, esperto delle abitudini alimentari lungo le vie del pellegrinaggio. È seguita la riunione conviviale, particolarmente apprezzata, presso il ristorante "Da Angelo" di Ponte Santa Lucia, dove i partecipanti hanno potuto gustare le prelibatezze tipiche delle due regioni: le lenticchie e la patata rossa di Colfiorito. Ottime le preparazioni culinarie proposte e il servizio.

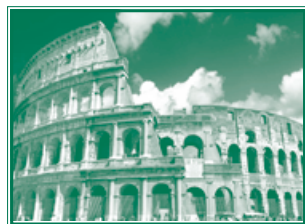
SPOLETO
28 marzo 2025

Ristorante "Il Casaleto" di gestione familiare. ●S.S. delle Tre Valli 685 km 41, Borgo Cerreto, Spoleto (Perugia); ☎cell. 333/3724400; ilcasalettoborgocerreto@gmail.com, ilcasalettoborgocerreto.it; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: selezione di salumi, formaggio, bruschetta, strappazzata al tartufo; strangozzi al sugo rosso e asparagi; maialino arrosto alle erbe aromatiche, con patate e cicoria; dolci al cucchiaino a richiesta.

I vini in tavola: Selezione del ristorante.

Commenti: Ristorante, in agriturismo con camere, che si affaccia su un bel prato sulla riva del fiume Nera; costruzione rustica ben fatta e accogliente. Cibi all'altezza delle aspettative, di qualità e ben impiattati. Gli Accademici hanno bissato alcune portate con piacere. La cucina della signora Federica, rispettosa delle tradizioni locali, premia il gusto dei commensali.



LAZIO

ROMA APPIA
22 marzo 2025

Ristorante "Sampietrino" di Magnabene srl, in cucina Amedeo Soliman. ●Via Domenico Fontana 16, Roma;

☎06/96740372; info@sampietrino.com, www.sampietrino.com; coperti 70. ●Parcheggio scomodo; ferie 10 giorni dopo Ferragosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: tagliere Sampietrino (prosciutto crudo di Bassiano, salame corallina, porchetta d'Aricea, pecorino abbinato con frutta e grappa di Moscato, formaggio a pasta dura abbinato in foglie di castagno, bianco di Langa al tartufo, miele al tartufo, olive di Gaeta), polpettine di bollito (polpette di manzo fritte, accompagnate da salsa verde); burro e alici alla Sampietrino (spaghettoni acqua e farina, alici del Cantabrico, burro di Normandia, puntarelle, panure al limone); raviolo del bosco (ravioli ripieni di burrata al tartufo, burro al tartufo e lamelle al tartufo nero); filetto di manzo danese "danish crown" con salsa al pepe verde; torta Sampietrino (soffice alle nocciole e mandorle, ricotta mantecata, salsa al mango e riso soffiato).

I vini in tavola: Pinot Grigio; Merlot (entrambi Battibecco Trevenezie).

Commenti: Gli Accademici hanno salutato l'ingresso della primavera iniziando la giornata con una visita presso il Museo Garum-Biblioteca e Museo della Cucina, dove hanno potuto immaginare uno straordinario "viaggio" nella storia della cucina e delle abitudini alimentari dal 1400 ai nostri giorni. A seguire, sotto la guida del Simposiarca Stefano Minerva, il pranzo, che ha ottenuto un unanime apprezzamento sia per la qualità delle portate sia per l'attenzione al servizio. Particolare successo hanno ottenuto i ravioli del bosco per la loro delicatezza e gustosità e il filetto con salsa al pepe verde per la particolare morbidezza riscontrata da coloro che avevano optato per cottura più accentuata.

ROMA EUR-OSTIENSE
26 marzo 2025

Ristorante "Consolini" di Piero e Arianna Consolini, in cucina Piero Mazzoleni e Arthur Villanueva. ●Via Marmorata 28, Roma; ☎06/57300148; info@ristoranteconsolini.it, www.ristoranteconsolini.it; coperti 160+150 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: spaghetti Verigni fumé con ricotta, zafferano e

guanciale croccante con polvere d'oro; stracotto di manzo al vino rosso con pure di patate; semisfera di cioccolato con mousse di ricotta profumata all'arancia e granella d'oro.

I vini in tavola: Pecorino Lazio Igt (Vinicola Schiavella); Merlot Lazio Igt (La Rasenna).

Commenti: Riunione conviviale dedicata all'oro edibile, tema brillantemente trattato nella sua relazione introduttiva da Giovanni Pallotta, orafo e perito del Tribunale di Roma, e dalla Simposiarca Tiziana Marconi Martino de Carles che, con la preziosa collaborazione della proprietà e degli chef, ha realizzato un menu assolutamente originale e straordinariamente appagante non solo per la vista ma anche per il palato. Apprezzatissimi gli spaghetti fumé, trafilati con estrusori d'oro per aumentarne la porosità e favorirne la cottura e la capacità di raccogliere il condimento. Analogo successo per il brasato di manzo. Suggestiva la presentazione del dessert.

VITERBO
26 marzo 2025

Ristorante "Mactra" di Andrea Pechini, anche in cucina. ●Via Aquilanti 1/b, Vitorchiano (Viterbo); ☎0761/371122; officialmactra@gmail.com; coperti 60+100 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie seconda settimana di giugno; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: tris di montanare; pala alla romana alla vitorchianese; tris di impasti agli ingredienti di stagione; maritozzo con panna.

Commenti: Riunione conviviale inconsueta presso una pizzeria gourmet. Si è voluto valorizzare una realtà normalmente non sufficientemente considerata nella ristorazione di pregio. Al contrario, gli ingredienti che sono sopra o all'interno della pizza sono spesso di validità gastronomica indiscutibile. Gli Accademici sono partiti da una iniziale titubanza per poi entusiasmarci. Le varie versioni della pizza erano eccellenti, le guarnizioni di gran pregio e ottimamente eseguite. Le birre offerte erano adeguate alle vivande; il servizio attento con spiegazione delle portate. Un'esperienza da replicare.





ABRUZZO



ATRI
15 marzo 2025

Ristorante "Sotto Il Campanile" di Cristian Misantone, anche in cucina. ●S.S. 16 Adriatica, Roseto degli Abruzzi (Teramo); ☎cell. 334/2745403; il.granchio. roseto@gmail.com; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,2.

Le vivande servite: antipasti di pesce caldi e freddi; chitarra con frutti di mare; frittura mista con insalata; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Trebbiano e Cerasuolo (La Quercia).

Commenti: Il ristorante, dove si respira un'atmosfera familiare, propone una cucina semplice e abituale, utilizzando solo ingredienti locali freschi. La relatrice Cosetta Italiani ha intrattenuto con un breve excursus sull'originalità e semplicità da usare nella cucina. Simposiarca l'Accademia Elisabetta Modestini, che ha presentato il menu molto apprezzato dagli Accademici.



CHIETI
20 marzo 2025

Ristorante "Le Coccinelle" di Angela Razzi, in cucina Alessia Sartorelli. ●Via San Rocco 53, Giuliano Teatino (Chieti); ☎cell. 347/5061848; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6.

Le vivande servite: sfogliata di ricotta e spinaci, crespella al formaggio, borragine in pastella, rivoltica con cicoria ripassata, rivoltica con salsiccia di fegato; sagne con fave e peperone; coniglio alla cacciatora con olive e peperoni; pizza dolce.

I vini in tavola: Cerasuolo d'Abruzzo Doc (Cantina sociale, Giuliano Teatino); Vino cotto (Palazzo Centofanti, Giuliano Teatino).

Commenti: Una riunione conviviale

le "musicale" dall'evocativo titolo "Il cibo nella musica", che ha caratterizzato anche il contenuto della relazione del postulante Christian Starinieri, docente di Teoria, Ritmica e Percezione musicale presso il Conservatorio "G.B. Pergolesi" di Fermo. Il convivio, che è stato curato dal Simposiarca Francesco D'Alessandro, ha visto l'alternarsi di sapori legati al territorio, preparati dalla famiglia Sartorelli-Razzi con sapienza e attenzione. Alla riunione conviviale ha partecipato anche Luca Tosto, Accademico di Mantova, che ha apprezzato l'atmosfera.



SULMONA
30 marzo 2025

Ristorante "Beccaccino Osteria" di Luca Marra, anche in cucina. ●Via Vittorio Emanuele 19, Castel di Sangro (L'Aquila); ☎cell. 334/8060264; luca.ma18@gmail.com, www.beccaccino-steria.com; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie giugno; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: pallotte cacio e ova con crema di spinaci; tortelli al sugo di carne; pollo con crema di frutti di bosco e cavolo nero; delizia al limone.

I vini in tavola: Selezione di vini della Cantina Valle Reale di Popoli Terme.

Commenti: Per il mese della Cultura, la Delegazione ha pensato di recarsi a Castel di Sangro, patria di Teofilo Patini, "spietato pittore del vero" nell'Abruzzo del 1800. Dopo un'interessante visita alla pinacoteca a lui dedicata, gli Accademici si sono recati nel ristorante "Beccaccino Osteria". La Simposiarca Maria Carmela, insieme al giovane cuoco Luca, ha proposto un menu apprezzato da tutti. Le sorprese sono iniziate con un piccolo panino rosso farcito con parmigiana di melanzane e ricotta. Le tradizionali pallotte ben si sposavano con la crema di spinaci; molto gustosi i tortelli; inaspettato il sapore del pollo con i frutti di bosco. A fine pranzo esauritive spiegazioni del cuoco.



TERAMO
21 marzo 2025

Ristorante "Green Park" di Comus srl, in cucina Salvatore Fontanarosa. ●Via della Pace, Teramo; ☎0861/588040; ilparcoverdesrl@gmail.com, www.thegreenpark.it, thegreenpark.teramo;

coperti 210. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie periodo estivo; giorno di chiusura: aperto a uso esclusivo di eventi. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: crudo di baccalà con insalata di spinacino, limone e mirtilli, cialda di wafer croccante con ceci e lime, carciofo in tre consistenze, dunat di baccalà e ananas caramellato, baccalà e peperoni; gnocchetti alla barbabietola con porcini, fiori di zucca, provola affumicata e pinoli tostati; baccalà alla pizzaiola; maritozzo al caffè.

I vini in tavola: Montepulciano; Trebbiano; Cerasuolo (Cantina Vigna Madre).

Commenti: Riunione conviviale organizzata in occasione del mese della Cultura con interventi dello storico Sandro Galantini su due donne teramane del 1800: Giannina Milli e Alessandra Obreskov Acquaviva d'Aragona. L'Accademia Amelide Francia, Presidente della Sottocommissione per la legislazione e lo Sviluppo economico della CPO della Regione Abruzzo, ha trattato il tema "Essere Donna". Infine, è stato presentato il volume *Cultura di genere, intersezionalità e percorsi di inclusione* a cura di Fiammetta Ricci, docente all'Università di Teramo. Ha concluso Dino Mastrocola, Magnifico Rettore Emerito dell'Ateneo teramano.



MOLISE



CAMPOBASSO
15 marzo 2025

Ristorante "La Dolce Vita - Grand Hotel Rinascimento" dei fratelli Di Lisio srl, in cucina Paolo Centritto. ●Via Labanca 37, Campobasso; ☎0874/481455 - 0874/484931, cell. 335/8140700; coperti 200. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: tortino con asparagi, ventricina e cuore di cacio-cavallo, parmigiana di pollo; timballo di ziti al sugo di braciola, cotiche

e tracchiule; braciola con peperoni arrosto; pizza dolce e zeppole.

I vini in tavola: Exodus Rosso Terre degli Osci (Di Vito, Campomarino).

Commenti: Il menu, ben studiato e illustrato dal Simposiarca Maurizio Nerilli, non è stato interpretato nel migliore dei modi dal giovane chef. Il timballo ha destato qualche perplessità sia per quanto riguarda la cottura sia per la presentazione. La braciola era saporita ma non ha centrato appieno la preparazione tipica. La riunione conviviale è stata penalizzata da un servizio eccessivamente lento, nonostante la solerzia e cortesia del personale, assolutamente inadeguato per numero all'affollamento della sala. Disappunto dei commensali che hanno avuto conferma della diffusa opinione che i ristoranti degli alberghi non godono di consenso favorevole.



CAMPANIA



NAPOLI
31 marzo 2025

Ristorante "Al Poeta" della famiglia Varriale, in cucina Nicola Santilli. ●Piazza S. di Giacomo 134, Napoli; ☎081/5756936; nicolavarriale@alice.it, @alpoeta; coperti 80+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: seppia con agrumi, kiwi e pomodoro, calamari fritti, insalata di mare, gamberi sale e pepe; paccheri con ragù di rana pescatrice; polipetti di "Pietra Salata" affogati; crème caramel.

I vini in tavola: Trama, Falanghina 2023 (Terre Stregate).

Commenti: Ristorante familiare di spiccata vocazione classica. Piatti della tradizione preparati con ingredienti stagionali. Da menzionare la freschezza della seppia con gli agrumi, il kiwi e il pomodoro. Paccheri ben cotti e con la giusta ruvidità per l'incontro col ragù di rana pescatrice.



CAMPANIA segue

ce. Buona la sapidità dei polipetti affogati. Crème caramel preparata secondo la ricetta originale.



PUGLIA



BARI
20 marzo 2025

Ristorante "2ª Classe" di Vito Armenise e Arcangela Cinquepalmi. ●Via Giuseppe Capruzzi 15/G, Bari; ☎080/3522115, cell. 338/6879560; www.excelsiorbari.it; coperti 80+100 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera, lunedì e martedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: menu di mare: tortino di polpo e patate, gamberi alla catalana, baccalà in crosta di mais; mezze maniche con gamberi e pistacchi; filetto di spigola in crosta di patate. Menu di terra: panciotto di maialino in salsa orientale, flan di arance, carote e cardamomo, parmigiana di melanzane; fusilloni alla crema di zucca con funghi cardoncelli e guanciale croccante; controfiletto in cottura indiretta e verdure cbt; ventaglio di frutta; zeppoline.

I vini in tavola: Cantina Paolo Leo.

Commenti: Grazie al suggerimento della Vice Delegata Carla Pasculli, che ha svolto l'importante compito di Simposiarca, e ha curato ogni dettaglio della serata, la Delegazione si è riunita nel ristorante "2ª Classe". La gentile accoglienza e la cucina sostanzialmente legata al territorio, con qualche tocco di elegante modernità, ha soddisfatto i numerosi Accademici e ospiti. In particolare, sono state ampiamente apprezzate le preparazioni a base ittica, come il tortino di polpo e patate e il filetto di spigola in crosta di patate. È stata inoltre l'occasione per rivolgere un affettuoso benvenuto alla nuova Accademica Concetta Di Pinto.



BRINDISI
16 marzo 2025

Ristorante "Osteria Luce" di Maurizio De Nitto, Damiano Carbone, in cucina

Maurizio De Nitto. ●Piazza Manfredi 38, Oria (Brindisi); ☎cell. 327/2562279; osterialuceoria@gmail.com, www.osterialuce.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: pomodoro giallo skattirisciutu con burrata affumicata, fave e cicorie con crostino fritto, polpette al sugo; spaghetti alla chitarra con crema di cime di rapa, guanciale, stracciatella e croccante di tarallo; vitello arrotolato con patate al forno; spumoncino salentino con fichi e noci.

I vini in tavola: Pelagia Rosato di Primitivo (Cantina Pesare).

Commenti: Riuscita riunione conviviale nel bellissimo centro storico di Oria. Osteria che ha ereditato un'attività quasi ininterrotta dalla fine del 1800. I nuovi gestori hanno rivitalizzato la ristorazione in una chiave moderna, pur ancorandosi alla tradizione del locale; parte del mobilio, infatti, è ancora quello originale di metà secolo scorso. Gli Accademici hanno gradito le portate, ognuna legata alla cucina locale pugliese. Servizio accurato e abbastanza veloce, pur in presenza di altri avventori. La giornata ha avuto successivamente un epilogo con la visita al Museo Archeologico locale.



LECCE
28 marzo 2025

Ristorante "Il Volo" di Anna Rosa Giammaruto, anche in cucina. ●Via Guglielmo Paladini 9, Lecce; ☎0832/667355, cell. 338/7547122; info@volorestaurant.it, [Instagram](https://www.instagram.com/Volorestaurant)/Facebook Volorestaurant; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie gennaio e febbraio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: soufflé di melanzane con mousse di patate al rosmarino; risotto con vellutata di carciofi e cresta di funghi cardoncelli; sfogliatina di manzo al caramello di limone; millefoglie con crema diplomatica.

I vini in tavola: Espira Fiano; Brinarosa Negroamaro; Echoes Primitivo (tutti Vaglio Massa).

Commenti: La Delegazione si riunisce nel cuore del Barocco, in uno storico angolo della Lecce antica. Eccellente accoglienza e servizio impeccabile rendono questo locale tra i

migliori della città. Estrema cura nella preparazione delle pietanze, raffinate e tradizionali. La serata si arricchisce con un'interessante e approfondita relazione di Tamara Puri Purini sulle "Differenze e similitudini tra la cucina pugliese e la cucina siciliana".



SICILIA



AGRIGENTO
1º marzo 2025

Ristorante "Terrazze Aster" di Immobiliare Habitat srl, in cucina Salvatore Costa. ●Lungomare Falcone Borsellino, Agrigento; ☎0922/080316, cell. 351/9836431; leterrazzeaster@gmail.com; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio, novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: arancinetta alla carne, paninetti con panelle e melanzane, mignolate con caciocavallo e mortadella, sfincione, lonzino di suino nero dei Nebrodi affumicato con maionese agli agrumi e millefoglie di melanzana con chips di cipolla dorata; busiate al pesto mandorlato e guanciale; filetto di maialino cbt al Nero d'Avola su crema di patate al limone; chiacchiere di Carnevale con ricotta, gocce di cioccolato e miele, composte di frutta.

I vini in tavola: Chiamonte; Pro-secco extra brut (entrambi Firriato).

Commenti: Relatore della serata Antonino Cremona, che ha intrattenuto sui dolci e sul salato nella cucina locale tradizionale di Carnevale. Ha ricordato anche la maschera agri-gentina, ormai dimenticata, di Peppe Nappa, un servo sciocco, pigro e golosone, il cui fantoccio veniva poi bruciato il martedì grasso in pieno centro cittadino, e sanciva la fine del Carnevale. La cena, preparata dallo chef Salvatore Costa, ha coniugato sapientemente tradizione e innovazione, antico e nuovo. Tutte le pietanze sono state apprezzate e gustate con piacere dagli Accademici. Il suono della campana ha segnato la fine di una piacevole se-

rata trascorsa all'insegna dell'allegria e della buona cucina.



**ARCIPELAGO
DELLE ISOLE EOLIE**
1º marzo 2025

Ristorante "Osteria Liparota" di Francesco Fonti. ●Corso Vittorio Emanuele 34, Lipari (Messina); ☎cell. 333/3286977; coperti 30. ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: bruschetta di grani eoliani con burro salato, alici e zeste di limone, cipolla cotta al sale e il suo ripieno, insalata calda di totano, lenticchie e carciofo croccante; risotto con zucca in doppia cottura, stracciatella e mandorle tostate; maccheroni di farina perciasacchi con pomodorino, gamberi di nas-sa e polvere di capperi; beccafico di boga con scarola saltata e maionese al finocchietto selvatico; millefoglie di chiacchiera con capperi canditi e primo sale di Vulcano.

I vini in tavola: Grillo (Gulino).

Commenti: Serata piacevolissima all'"Osteria Liparota", situata nel centro storico dell'isola di Lipari, in area pedonale. Piatti dai sapori nuovi e particolari, realizzati con prodotti caratteristici e rappresentativi del territorio, sapientemente e artisticamente proposti, nel rispetto della tradizione isolana, ma con note innovative e fantasiose dello chef Francesco Fonti.



CANICATTI
29 marzo 2025

Ristorante "La Badia" di Antonino Battaglia. ●Via Macaluso 30, Canicatti (Agrigento); ☎cell. 377/3538938; ninobattaglia91@hotmail.it, www.labadiaristorantepizzeria.com; coperti 160+150 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6.

Le vivande servite: antipasti rustici, cuddiruna; busiate con pesto di pistacchio e speck; trofie alla Norma; trippa in umido con patate; polpette al pomodoro, verdurine in pastella; pizza dolce; cannolo scomposto alla crema di ricotta; tagliata di frutta.

I vini in tavola: Nero d'Avola (Grottarossa).

Commenti: Riunione conviviale piacevole, organizzata in un ristorante dalla splendida location, che occupa

le scuderie di un antico palazzo patrizio nel centro storico della città, con ampio giardino. Buono il menu proposto, tipico della tradizione locale. Personale attento e cortese. Simposiarca l'Accademico Umberto Bartoccelli.

MARSALA 9 marzo 2025

Ristorante "Ammari" di Ilaria Tumbiolo affiancata dal marito Luca Sammartano, in cucina Leonardo Mucaria. ●Piazza S. Veneranda 10, Mazara del Vallo (Trapani); ☎cell. 366/9044937, 347/5169915; ammarimazara@gmail.com; coperti 30+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie primi di gennaio, novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: tagliere di salumi di mare e mix di crostini di mare; paccheri al ragù di ricciola; ravioli al gambero rosa con cernia, gambero rosso, pistacchio e pomodoro; sorbetto al limone; cassata con arance affettate e ricotta; torta con crema chantilly e frutta mista.

I vini in tavola: Coste A Preola Grillo (Gorghi Tondi).

Commenti: Prima dell'inizio del pranzo, la Delegata ha voluto ricordare, con sentita commozione, la cara Accademica Maria Angelica Rallo, recentemente deceduta. Successivamente, si è dato inizio alla riunione conviviale. "Ammari", nella sua accogliente semplicità, offre un'esperienza gastronomica di qualità. Qui si onora il pesce fresco, un crudo di pesce di ottima scelta e inoltre una folta selezione di salumi di mare prodotti artigianalmente. Le pietanze, poi, evidenziano la creatività dello chef ed esaltano i profumi del mare. C'è infatti una perfetta fusione tra mare e magia culinaria siciliana. Ospitalità premurosa del proprietario, servizio molto disponibile malgrado il folto numero degli ospiti.

MESSINA 21 marzo 2025

Ristorante "Don Nino" di Fortunato Bonaccorso, in cucina Antonio e Francesca Bonaccorso. ●Viale Europa 39, Messina; ☎090/694295; trattoriadonnino@gmail.com; coperti 44. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: polpette di stocco fritte, insalata di stocco cru-

do con pomodori e cipolle; ghiotta di stocco in bianco, ghiotta di stocco in rosso, insalata verde; sorbetto corretto al limoncello.

I vini in tavola: Bianco e Rosso Nocera della casa.

Commenti: Pochi i ristoranti e le trattorie dove gustare lo stoccafisso, e "Don Nino", con gestione familiare, ne propone i piatti frutto delle ricette di Nino Bonaccorso. Oggi i nipoti Antonio e Francesca si dedicano, in cucina, all'esaltazione del gusto, rispettando le caratteristiche di un alimento particolare come lo stocco, illustrato da una relazione dell'esperto Dino Verso. La degustazione ha meritato una positiva valutazione, media di giudizi sostanzialmente disomogenei specie sul piatto forte, la "ghiotta rossa", ritenuto, da alcuni, poco saporito. La Delegazione ha gratificato l'impegno di cucina e sala, con la consegna del guidoncino.

MODICA 16 marzo 2025

Ristorante "Spirito Mediterraneo" di Cristina Cicero. ●Via Pietre Nere Cava Ispica 142, Modica (Ragusa); ☎0932/753051; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9,2.

Le vivande servite: girello di manzo cotto a bassa temperatura con pesto di basilico, grana, bacche di goji e salsa alla menta; risotto al profumo di mandarini, cannella e bocconcini di maialino speziato; maccheroncini al torchio con salsa di carciofi, polvere di prosciutto, verdure e anelli di porro dorati; abanico di nero siciliano con erbetto, ortaggi al miele e caramello balsamico di soia; testa di turco di Scicli; bignè con farina di ceci pascia, crema pasticcera di fagiolo *cosaruciaru* di Scicli e cioccolato lgp di Modica.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene Docg (Ca' Marian); Frappato Syrah (Paolini); Moscato (Astoria).

Commenti: La Delegazione si è riunita presso il ristorante "Spirito Mediterraneo", situato all'interno del Pietre Nere Resort, hotel a 4 stelle nei pressi del parco archeologico di Cava d'Ispica, Simposiarca il Segretario Orazio Licitra. Dopo la presentazione del nuovo Accademico Gerlando Di Betta, lo chef Claudio Ruta, utilizzando materia pregiata, del territorio e di stagione, ha presentato le pietanze che hanno conquistato e

deliziato i palati degli Accademici, confermando la sua maestria e creatività. Impeccabile il servizio.

SIRACUSA 23 marzo 2025

Ristorante "Astrattu" di Astrattu srls, in cucina Giuseppe Franzò. ●Via del Porto Grande 6, Siracusa; ☎cell. 347/7740548; magnanum_r@yahoo.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: pacchero croccante al ragù; pizza al padellino "margherita siciliana" con pomodoro in tre consistenze; *cavateddi* con crema di zucca, ragusano Dop liquido e guanciale croccante; mezze maniche con ragù di polpo e crumble di mandorla tostata; turbante di spigola e gamberone con finocchi e arance; mousse con mandarino, pistacchio e pomodoro.

I vini in tavola: Sirah Collezione I contemporanei (Tenute Orestadi); Cataratto/Viognier (Nino Gandolfo).

Commenti: Una vera sorpresa! Locale accogliente, arredamento semplice ma ricercato, gestori squisiti, chef appassionato che esalta la cucina territoriale, sia tradizionale sia innovativa. Il menu della giornata è stato studiato per renderlo coerente con il tema della riunione conviviale: la pasta. Il Simposiarca, Accademico Francesco Pusateri, ha piacevolmente intrattenuto con una interessante relazione dal titolo "Non è stato Marco Polo... la pasta non viene dalla Cina".



SARDEGNA

CAGLIARI 25 marzo 2025

Ristorante "Crackers 1986" di Roberto Cinus snc, in cucina Christian. ●Corso Vittorio Emanuele 195, Cagliari; ☎070/653912, cell. 340/0887975; ristorantecrackers86@gmail.com, Fb Crackers 1986; coperti 50+12 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 20 agosto-10 settembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: vol-au-vent con finanziaria, polpette rosse; risotto con funghi e carciofi; bollito misto con verdure, mostarda e salse; zuppa inglese.

I vini in tavola: Carignano del Sulcis Doc (Giba).

Commenti: Per approfondire il tema dell'anno, la Delegazione ha programmato tre specifici incontri conviviali. Il primo, dedicato ai bolliti, è stato realizzato presso il ristorante "Crackers 1986", da decenni punto di riferimento cittadino per risotti, bolliti, funghi e tartufi. La serata è stata preceduta da una breve introduzione al tema da parte della Segretaria della Delegazione Elisabetta Mura. Il piatto, con le sue salse di accompagnamento, è stato magistralmente realizzato dallo chef, a conferma della sua abilità nello specifico campo del bollito di carne mista.

NUORO 28 marzo 2025

Ristorante "Shardana Ristorantino" di Oasi srl, in cucina Salvatore Ticca. ●Via Luigi Einaudi 12/14, Nuoro; ☎cell. 377/0940294; infoshardananuoro@gmail.com, Instagram ristorantino_shardana_nuoro; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: carpaccio di ricciola con cipolle caramellate al mirto, crema di burrata, pomodoro confit e arance, *tataki* di tonno con pappà al pomodoro, cachi, mela e cipolle fritte, polpo arrosto con velutata di patate e tartufo di Laconi; *culurgiones* ogliastriani con demi-glace di vitello, Cannonau, pecorino e tartufo di Laconi; stufato di manzo su crema di zucca; quadrato di pesce fresco, il suo fumetto e accompagnamento di stagione; crema di latte allo zenzero con crumble di papassino e *arantzada*.

I vini in tavola: Oro Rosa; Irrillai (entrambi Cantina sociale, Oliena); Su'Nico (Cantina Su Entu, Sanluri).

Commenti: Il menu del ristorante "Shardana", dello chef Ticca, ha raccontato una Sardegna elegante e rispettosa della tradizione, senza però rinunciare a tocchi moderni e accostamenti ricercati. È il luogo perfetto per chi vuole immergersi nei sapori autentici del territorio con un'esperienza gastronomica raffinata e indimenticabile. Un'unica pecca: alcune portate sono arrivate in tavo-



SARDEGNA segue

la leggermente fredde. Si consiglia un'attenzione particolare per non rendere vani gli sforzi di ricercatezza nei sapori e nei profumi. Ottima la *mise en place*. Eccellente la discrezione, l'accuratezza nella presentazione di cibo e bevande e la gentilezza della brigata di sala.



EUROPA

FRANCIA



PARIGI
13 marzo 2025

Ristorante "La Buca" di Massimiliano Cippone, anche in cucina. ●16 Boulevard Gouvion-Saint-Cyr, Parigi; ☎ 0033/0951590713, cell. 0033/614323494; labucaparis@gmail.com, www.labuca.fr; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane in agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: seppioline con olive, cipolla e pomodoro, carciofi in tempura marinati al limone, salsa di pomodoro e menta fresca, tartare di branzino al coltello con limone, pomodorini e crostini, focaccia con mozzarella affumicata al tartufo; pasta all'assassina leggermente bruciata e piccante salsa di pomodoro; rullone di manzo in crosta di pane e insalatina; classico tiramisù al caffè.

I vini in tavola: Prosecco Doc extra dry (Perlino); Soave classico 2022 (Le Colline dei Filari); Infinitum Multinobilis Primitivo di Puglia 2023; Malvasia rosso 2023 (Cantina Altana di Vico).

Commenti: Il Delegato Tino Callegari, Simposiarca per la riunione conviviale di Carnevale, ha scelto l'accogliente ristorante a conduzione familiare dello chef-patron Massimiliano Cippone ai fornelli, con in sala il fratello Onofrio. Rinomato per la tradizionale cucina pugliese e per le generose porzioni, "La Buca" propone un'esperienza gustativa curata in ogni dettaglio, originale e molto gradita dagli Accademici che hanno apprezzato la pasta all'assassina con

un sospetto di 'nduja e i carciofi in tempura. Festosa accoglienza per la nuova Accademica Dominique Armand-Schaar, che frequentava da tempo le riunioni conviviali. Gradevoli i vini e servizio accogliente e premuroso.

GERMANIA



MONACO DI BAVIERA
22 marzo 2025

Ristorante "Assoluto Ristorante & Vineria" di Munich Marriott Hotel City West, in cucina Mario De Cecco. ●Land-sberger Str. 156, Monaco di Baviera; ☎0049/899307937307; reservations@assoluto-munich.com, www.assoluto-munich.com; coperti 30. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: insalata di mare mediterranea, salsa agli agrumi; risotto al basilico con crudo di Mazara; brasato di filetto con carciofi; cannolo siciliano decostruito, una rivisitazione moderna di un classico.

I vini in tavola: '61 Franciacorta Satèn (Berlucchi); Urra di Mare Bianco Sicilia Doc (Mandarossa); Marqués de Riscal 2023 Rioja rosé (Marqués de Riscal); Costasera 2019 Amarone della Valpolicella Classico Docg (Masi); Graacher Himmelreich Riesling Auslese (Markus Molitor).

Commenti: Il menu ha interpretato il tema della serata "I viaggiatori tedeschi in Italia nel 1700", offrendo piatti della gastronomia contemporanea

di varie regioni. Lo chef De Cecco, di ritorno in Europa da esperienze in prestigiosi ristoranti dell'Asia e del Medio Oriente, ha esaltato i sapori di ricette e prodotti colti dal Friuli-Venezia Giulia - sua terra d'origine - alla Sicilia. Particolari apprezzamenti hanno ricevuto il risotto e il dolce, entrambi portatori di una creativa combinazione di sapori Nord-Sud: i colori e i sapori del basilico e del crudo di Mazara nel primo, il ripieno di ricotta e la cialda ispirata alle frappe nell'altro. Una sorprendente e riuscita combinazione di gusti.

PAESI BASSI



AMSTERDAM-LEIDEN
8 marzo 2025

Ristorante "Incanto da Tonino" di Antonino Vanacore. ●Marktstraat 7, Naarden; ☎0031/352031715; www.incantodatonino.nl; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: cipolla ripiena di patè di fegatini di pollo con crema di parmigiano; spaghetti alla Nerano; anatra all'arancia; gelato artigianale con gocce di balsamico accompagnato da biscotti della nonna.

I vini in tavola: De Vite 2023 (J. Hofstätter); Pecorino Terre di Chieti 2023 (Tombacco); Chianti Classico Michelangelo 2021 (Nittardi).

Commenti: Piacevole riunione conviviale. Il cortese personale era guidato dal proprietario Tonino e ha contribuito a creare un ambiente

rilassato e aperto alla discussione del tema "Il Dilemma della Cucina: perché le donne cucinano da sempre e i grandi chef sono quasi sempre uomini?", presentato dalla Simposiarca Stefania Mazzitelli. Apprezzati i piatti, in particolare l'antipasto: la dolcezza naturale della cipolla si sposava perfettamente con il sapore intenso del patè di fegatini di pollo, mentre la crema di parmigiano aggiungeva una nota sapida che bilanciava il piatto. Buona la scelta dei vini. A conclusione, un gustoso gelato artigianale arricchito con le note agrodolci del balsamico.

ROMANIA



BUCAREST
10 marzo 2025

Ristorante "Bottega dei Sapori" di Kuber Kofftea Srl, in cucina Vittorio Fappani. ●Str. Ernest Juvara 14, Bucarest; ☎0040/736406700; vittoriofappani@gmail.com; coperti 36+34 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 7-20 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: insalata di carciofi con vitello brasato; tagliatelle al ragù di agnello; cosciotto di agnello al forno con patate e polenta; zep-pola con crema chantilly e frutti di bosco.

I vini in tavola: Prosecco (Caval); Greco di Tufo (Teanum); Primitivo di Manduria (Conte di Campiano).

Commenti: Riunione conviviale dal tema "Le tradizioni pasquali nella cucina italiana e romena", argomento particolarmente significativo quest'anno, in quanto la Pasqua cattolica e quella ortodossa cadono nello stesso giorno. Nel corso del convivio, l'Accademica Antonella Benedetti ha intrattenuto con una sua particolare ricerca sulle tradizioni culinarie dei due Paesi, suscitando un grande interesse. Durante la serata, è stato ufficializzato l'ingresso del neo Accademico Giorgio Ricci.

SVEZIA



STOCOLMA
22 marzo 2025

Ristorante "Adria" di Michele Montanari, in cucina Matteo Driss. ●Tulegatan 10, Stoccolma; ☎0046/8150080; info@adriaristorante.se, www.adriaristorante.se; coperti 56+30 (all'aper-



to). ● **Parcheggio scomodo**; ferie mai; giorno di chiusura domenica, lunedì. ● **Valutazione** 9,1.

Le vivande servite: pizzetta calda, pomodori freschi cuore di bue con pomodorini datterino in salsa agrodolce, chips di parmigiano, gelato di parmigiano, olive taggiasche; mezzi paccheri al sugo di coda di manzo con carote, cipolle, parmigiano e scamorza affumicata; petto di anatra con polenta cremosa, carote a mazzetto e riduzione d'arancia; fondente al cioccolato con gelato artigianale coperto da amaretti e briciole di cioccolato.

I vini in tavola: Ampelio 2022 (La Torre); Ciòdoli 2020 (Antolini).

Commenti: Piacevolissimo convivio organizzato dalle Consultrici Lena Collin e Margareta Lundström, con la consegna del Diploma di Buona Cucina a Michele Montanari e l'ingresso del nuovo Accademico Pierluigi Armini. Ambiente molto caldo e invitante, servizio rapido ed efficiente. Michele Montanari ha introdotto i vari piatti e li ha discussi con gli Accademici. Riuscito tentativo d'introdurre il gelato di parmigiano nell'antipasto e splendidi i paccheri con un particolare tocco di affumicato dato dalla scamorza. Più contrastato il giudizio sul secondo piatto, specialmente per la cottura della carne, mantenendosi però sempre a un livello elevato. Ottimo il ricco dessert e buon abbinamento dei vini.

SVIZZERA

 **SVIZZERA ITALIANA**
25 marzo 2025

Ristorante "Ciani Lugano" di Ciani Lugano SA, in cucina Dario Ranza, Loris Meot. ● **Piazza Indipendenza 4**, Lugano; ☎0041/919226655; info@cianilugano.ch, www.cianilugano.ch, www.facebook.com/cianilugano; coperti 100+65 (all'aperto). ● **Parcheggio comodo**; ferie 2-10 gennaio e 2-16 agosto; giorno di chiusura domenica; lunedì e martedì sera. ● **Valutazione** 8,4.

Le vivande servite: scaglie di grana, olive marinate, puntarelle e rapaneli in pinzimonio, salame e lardo, pâté di Mendrisio con insalata russa e crudo del salumificio di Castello; zuppa di cipolle gratinata nella sua pagnottella; guancetta di vitello fondente con il suo risotto alla milanese; formaggi ticinesi da Sud a Nord; zabaione con frutti rossi, amaretti

e gelato alla vaniglia; torta di pane.

I vini in tavola: Ronco Grande extra brut Ticino Doc bianco di Merlot metodo classico 2021; Il Mattiolo Rosa Ticino Doc, 2023; Roncobello Ticino Doc Riserva 2020; Rubro Ticino Doc Merlot Riserva 2020; Portico Vino liquoroso Igt Svizzera Italiana 2020 (tutti prodotti da Valsangiacomo).

Commenti: La Delegazione ha celebrato il 40° anniversario con una serata di gala che ha riunito 74 ospiti, tra cui autorità e Delegati dalla Lombardia. Il Delegato Emilio Casati ha ripercorso la storia e l'impegno nella promozione della cultura gastronomica. Ospite d'onore il professor Michele Fino, con una riflessione sul vino come narrazione culturale. Durante l'evento è stato presentato il volume *40 anni di eccellenza culinaria* e reso omaggio allo storico Delegato Paolo Grandi. La cena, ispirata alla tradizione regionale, è stata accompagnata dai vini ticinesi di Uberto Valsangiacomo. "Ci emozioniamo ancora davanti a un buon piatto", ha concluso Casati.

 **ZURIGO**
5 marzo 2025

Ristorante "Casa Ferlin" di Franz Ferlin, in cucina Alessandro Rovito e Marco Ferlin. ● **Stampfenbachstrasse 38**, Zurigo; ☎0041/443623509; info@casafelrin.com, www.casafelrin.ch; coperti 9. ● **Parcheggio comodo**; ferie Natale; giorno di chiusura sabato e domenica. ● **Valutazione** 8,1.

Le vivande servite: fegato d'anatra fresca; ravioli all'Angelo (Casa Meno); filetto di vitello al limone con verdure; mousse au chocolat Angelo; cassata fatta in casa Angelo.

I vini in tavola: Carminum Carmenere Doc 2019 (Inama Azienda Agricola).

Commenti: Il locale è stato fondato nel 1907 dal sarto veneziano Gaspare Ferlin, insieme alla moglie Notburga Foratrotti, cuoca altoatesina molto esperta di cucina italiana, la quale, con la sua ricetta dei ravioli, getta le basi per il successo del ristorante. Gestito da Franz Ferlin, il figlio Marco in cucina rappresenta la quinta generazione. Gli ospiti sono accolti in un ambiente caldo, tradizionale, legato alla cultura italiana, nello specifico a quella veneziana. La Delegazione è stata ricevuta con entusiasmo, e gli Accademici hanno valutato positivamente il menu.



NEL MONDO

EGITTO

 **IL CAIRO**
14 aprile 2025

Ristorante "Zia Amelia" di Riccardo Bulgarelli e Patrizia Guerini, in cucina Hassan Mohmoud e Hassan Mohamed. ● **Plot 9-13**, Choueifat District, New Cairo 1, Cairo Governorate, Cairo; ☎00201/558500129; newcairo@ziaameliarestaurant.com, www.ziaameliarestaurant.com/home; coperti 100+70 (all'aperto). ● **Parcheggio comodo**; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● **Valutazione** 7,9.

Le vivande servite: pettole pugliesi, montanarine, pagnottielli, zucchine alla scapece; orecchiette alle cime di rapa; pasta e patate alla napoletana; rianata; pastiera, torta caprese.

I vini in tavola: Chardonnay Cape Bay (Le Baron); Tempranillo (Baila).

Commenti: La serata ha voluto proporre un itinerario gastronomico che celebra le ricette più simboliche del Meridione, tutte al di fuori del menu standard. Ogni portata è stata accompagnata da un breve racconto storico-culturale che ne ha valorizzato l'origine e il legame con il territorio.

STATI UNITI D'AMERICA

 **LOS ANGELES**
11 marzo 2025

"Sor Tino Ristorante" di Agostino Sciandri. ● **908 South Barrington Ave**, Los Angeles; ☎00310/4428466; info@sortinorestaurant.com, www.sortinorestaurant.com; coperti 100+40 (all'aperto). ● **Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato**; ferie mai; giorno di chiusura durante le feste principali. ● **Valutazione** 8,7.

Le vivande servite: calamari e zucchine fritti; pasta con ricci di mare; polpo alla griglia con patate e verdure grigliate o vitello tonnato con verdure grigliate; tiramisù.

I vini in tavola: Prosecco (Pittars); Pinot Grigio (Felluga); Chianti Classico (Fonterutoli).

Commenti: Prima cena conviviale del 2025. Un'atmosfera amichevole nel ritrovarsi insieme dopo i fuochi che hanno distrutto parte di Los Angeles. Presenti Sua Eccellenza Console Generale di Los Angeles, Raffaella Valentini e la Console Erri-ghi. Il general manager del ristorante ha fornito un'ottima collaborazione nel creare il menu, si è accertato che le pietanze arrivassero presto e calde e ha mostrato grande disponibilità servendo insieme ai camerieri, rendendo il servizio molto fluido. La Delegata Alessandra Malanga ha parlato dell'insediamento degli immigrati siciliani nei primi del 1900 nel Delta del Mississippi e della nascita della cucina creolo-italiana.

 **NEW JERSEY**
25 marzo 2025

Ristorante "Ah'Pizz" di Michael LaMorte, in cucina Robert Cino. ● **7 North Willow Street Montclair**, Montclair (New Jersey); ☎00973/7839200; www.ahpizzmontclair.com, #ahpizzmontclair; coperti 75+95 (all'aperto). ● **Parcheggio comodo**; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● **Valutazione** 7,8.

Le vivande servite: pizza napoletana, pizza margherita, sottaceti, salumi; rigatoni; insalata di pera; scampi ai gamberetti; bistecca alla brace; tiramisù.

I vini in tavola: Prosecco (Corte Masima); Montepulciano d'Abruzzo (Bucaro); Vermentino di Sardegna (Castidas); Moscato d'Asti (Farigliano).

Commenti: Una pizzeria raffinata che serve piatti sempre buoni e un'eccellente pizza napoletana. L'ambiente è un piacevole rustico italiano, un locale frequentato da molti clienti attratti dalla pizza. Il servizio è stato ottimo. La pizza servita come antipasto è stata la parte migliore. Non si può dire che gli altri piatti non fossero di qualità e non siano stati apprezzati, ma la pizza del locale è genuina e altamente consigliata.





NUOVI ACCADEMICI

VALLE D'AOSTA

Aosta
Maurizio Boson

PIEMONTE

Cuneo-Saluzzo
Clara Martini

Ivrea
Alfonso Merlo ● Francesco Restivo

LIGURIA

Albenga e del Ponente Ligure
Angela Callegaro ● Laura Ferrari ●
Luca Villani

Savona
Francesco Minuto ● Maria Grazia Troisi ●
Bianca Zunini

LOMBARDIA

Mantova
Matteo Colaninno ● Leonardo Soregaroli ●
Ferruccio Spadini ● Sebastiano Tosoni

TRENTINO - ALTO ADIGE

Bressanone
Laura Riolfatto

Rovereto e del Garda Trentino
Silvia Arlanch

VENETO

Padova
Andrea Guarnieri

Venezia
Antonietta Grandesso ● Samantha Lenarda ●
Romana Lo Torto

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Pordenone
Ermanno Bon

EMILIA ROMAGNA

Carpi-Correggio
Fabrizio Bulgarelli ● Rosa Pinto

Imola
Manfredi Nicolò Maretti

Modena
Ivan Galavotti

TOSCANA

Costa degli Etruschi
Federica Marino

Firenze Pitti
Raffaella Croce ● Giuseppe Mattera

Maremma-Presidi
Donatella Taddei ● Mauro Tigli ●
Vanna Vignoli

Pisa
Umberto Placanica

Valdichiana-Valdorcia Sud
Stefano Majella

LAZIO

Civitavecchia
Salvatore Martuscelli

Frosinone-Ciociaria
Marco Viscogliosi

Roma
Giulio Adilardi

Roma Nomentana
Maria Vittoria Landolfi

CAMPANIA

Napoli-Capri
Alfredo Guarino ● Paola Ventre

PUGLIA

Bari
Concetta Di Pinto

Foggia-Lucera
Saverio Russo

Gargano
Pasqua Attanasio

BASILICATA

Matera
Anna Cappelli ● Agnese Caradonio ●
Mariella Vitelli

CALABRIA

Area Grecanica-Terra del Bergamotto
Giovanni Alessi

Gioia Tauro-Piana degli Ulivi
Giuseppe Arena ● Luigi Carbone ●
Alessio Herbert ● Gianfranco Lucente ●
Rosalba Sciarrone ● Antonio Bruno Tassone

SICILIA

Messina
Antonino Abate ● Giuseppe Bisignano ●
Arcangelo Cordopatri ● Antonia De Domenico

SARDEGNA

Oristano
Carlo Auneddu

AUSTRALIA

Sydney
Giuseppe Musmeci Catania

EGITTO

Il Cairo
Gabriele Cosentino ● Teresa Mili ●
Riccardo Russi ● Eleonora Teti

MESSICO

Città del Messico
Carlos Alessandro Mapelli Mozzi

PRINCIPATO DI MONACO

Principato di Monaco
Antonella Benassi

REGNO UNITO

 **Londra**
Gianluigi Ballarani ● Teresa Marafioti ●
Simone Rofena ● Enrico Vergani

REPUBBLICA DI SAN MARINO

 **Repubblica di San Marino**
Oscar Fabbri

REPUBBLICA POPOLARE CINESE

 **Shanghai**
Massimiliano Catani

SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

 **Singapore-Malaysia-Indonesia**
Pooja Agarwal

STATI UNITI D'AMERICA

 **Miami**
Matteo Clark Marchetti

SVIZZERA

 **Svizzera Italiana**
Graziano Giacomini

TRASFERIMENTI

PIEMONTE

 **Ivrea**
Gianfranco Venora *(da Caltagirone)*

ABRUZZO

 **Chieti**
Luca Tosto *(da Mantova)*

REGNO UNITO

 **Londra**
Camilla Ballerini *(da Hong Kong)*
Christian Foddiss *(da Hong Kong)*

SVIZZERA

 **Svizzera Italiana**
Marina Vergani Bolgiani *(da Londra)*

VARIAZIONI DENOMINAZIONI DELEGAZIONI

LAZIO

 **Roma Eur** in *Roma EUR - Ostiense*

VARIAZIONE INCARICHI

LOMBARDIA

 **Monza e Brianza**
Consultori: Andrea Basilio ● Giovanni Sala

VENETO

 **Treviso**
Consultori: Tiziano Bosco ● Laura Giannetti

EMILIA ROMAGNA

 **Bologna**
Delegato: Catia Polverini
Vice Delegato: Monica Battisti
Segretario: Marco Pirruccio
Tesoriere: Benvenuto Suriano
Consultori: Cristina Bragaglia ●
Amedeo Marozzi ● Vittoriano Masciullo

LAZIO

 **Roma**
Delegato onorario:
Giuseppe Gabriele Gasparro

NON SONO PIÙ TRA NOI

LIGURIA

 **Tigullio**
Ilia Tuci

VENETO

 **Cortina d'Ampezzo**
Blandina Menardi

 **Treviso**
Teresa Perissinotto

FRIULI - VENEZIA GIULIA

 **Pordenone**
Alfredo Taiariol

 **Trieste**
Orietta Marin Trebiciani ● Giancarlo Savini

TOSCANA

 **Livorno**
Marcella Arzilli Checchi

MOLISE

 **Campobasso**
Carlo Santaniello

BASILICATA

 **Vulture**
Domenico Saraceno

SARDEGNA

 **Ogliastra**
Silvano Melis

URUGUAY

 **Montevideo**
Maria Cristina Simonelli

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



FOCUS

see page 3

WHEN CHEFS TURN THEIR MASTERY FROM CUISINE TO SOCIAL ETHICS

Today some hold that cuisine should not only amaze but “nourish minds and society”.

Reviews published in our Restaurant Guide fully exemplify the editorial activities furthering our institutional goals, in accordance with article 17 of our By-laws. Inserting entries is the task of Delegates or Legates, who must however be aided concretely by the Advisory Board and Academicians.

An important aspect, not always respected, is the content of reviews. It must not be produced through formal convivial gatherings, which are perforce limited to a single experience, and what's more, previously arranged with restaurateurs; it comes, instead, from Academicians' personal experiences. An extreme example is a noted restaurant that serves only fish, fulsomely praised by our Guide for a splendid, exceptional game menu served on a single occasion, expressly for one of the Academy's Delegations.

Our Guide stands out because it is not compiled by paid, centrally controlled inspectors, consisting instead of experiences freely selected by individual Academicians; this presents problems for reviewing extremely costly fine dining restaurants that are almost impossible to book. Furthermore, restaurants with two or three Michelin stars frequently change menus, even during one season, and **their executive chefs are almost invariably absent**, monopolised by their business activities. **This hinders objective, continuous evaluation of their cuisine.**

Restaurateurs increasingly influenced by sociocultural phenomena

Besides these aspects, ultimately we are facing sociocultural phenomena that increasingly influence restaurateurs. Some say the era of form is over, but that's untrue: all great chefs create culinary works of art whose beauty we feel guilty about ruining by eating them. Others engage in far-fetched pontification. The owner of one renowned restaurant and trattoria has affirmed: “I don't just serve you a tomato. I take you by the hand and lead you to see the field it came from. Because **a restaurant is not merely a place for eating, but a cultural domain**, an identity laboratory. So the table becomes an

by Paolo Petroni

President of the Accademia

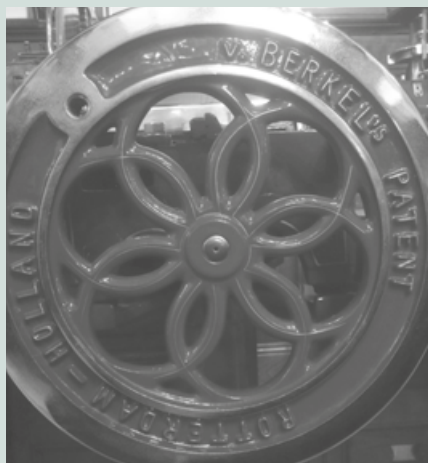


emotional map, a geography of hands, faces, histories.” A splendid vision - no mere plate of tomato spaghetti!

An eminent starred chef has expressed an even more refined thought. Answering a particular query about how ‘signature cuisine’ is changing, he answered: “It's becoming more mature. Amazing people is no longer enough (implying that amazement was previously sufficient); one must nourish minds and society. The time for egocentrism has passed; nowadays we work for the common good.” Moving to the role of Italian cookery, after acknowledging that we have a spectacular cuisine, he cautioned that: “We are still presenting a postcard: granny, sunshine, home-made pasta. It's lovely, but it's no longer enough. **We need new narratives: not nostalgic but visionary**, in the language of an urban, migrant, hybrid Italy.”

New visionary narratives on one hand; our view of Italian cuisine on the other

We'll stop here, before **venturing into philosophical and sociological matters beyond our expertise**. Maybe if we submit these refined concepts to Artificial Intelligence, it will explain how the migrant hybrid Italy behaves in the kitchen. And we thought it merely meant finding able foreigners in many Italian restaurant kitchens! But no: it's all about new visionary narratives. Let's hold on to our simple Guide, perhaps improving and updating it. It represents our vision of Italian cuisine.



BERKEL: THE FERRARI OF SLICERS *See page 4*

Berkel slicers, design icons associated with smooth perfection, arose in Rotterdam in the late 19th century thanks to W.A. Van Berkel. Celebrated as “the Ferrari of slicers”, his invention took the world by storm and is now a cult object for chefs, collectors and restaurateurs. Today vintage models are prized and frequent protagonists of events where memory meets charcuterie.

COOKING FOR POPES *See page 6*

The election of Leo XIV reignites interest in the lives, and meals, of Pontiffs. Starting from 19th-century popes, we retrace their gastronomic history with quotes on food, sobriety, justice and conviviality: from Leo XIII who loved beaten egg yolks with Marsala, to the carbonara-adjacent *fettuccine alla papalina* of Pius XII, to John XXIII who loved the peasant cuisine of Bergamo, to the Polish and Argentine cuisines of John Paul II and Pope Francis respectively. Finally, Leo XIV loves Chicago-style deep dish pizza.

ANCIENT KNOWLEDGE, MODERN FLAVOURS *See page 8*

Our oldest known recipes are from Mesopotamia, on three clay tablets written in Akkadian dating from around 1800 BC.

The *Yale Culinary Tablets* describe 25 dishes, including meat or vegetarian soups and stews commonly containing onion, garlic and spices and often accompanied by beer. The Babylonians appreciated strong flavours, cooked elaborately, and were also aware of the therapeutic effects of food.

ARMELÈTE PASTA AND THE CHESTNUT CULTURE OF ZERI *See page 10*

Zeri, in the northernmost corner of Tuscany bordering Liguria and Emilia, is an ancient Apennine crossroads rich in history, culture and culinary traditions. At the heart of its identity is the chestnut tree, whose fruit is a staple and provides flour for such typical dishes as *patona* (a thin flatbread cooked on chestnut leaves). This authentic though humble cuisine embodies the living memory of a unique land.

FRAGOLONE: THE GIANT STRAWBERRY FROM IMOLA *See page 12*

In the Sixties, Imola was the capital of the *fragolone*: a large strawberry which made its homeland famous thanks to a combination of favourable climate, modern techniques and prized French cultivars. The Fragolone Fair celebrated its success. Today local cultivation has nearly disappeared, overwhelmed by costs, crises in the sector and Spanish competition.

FAVA BEANS FROM FRATTE ROSA *See page 14*

In the village of Fratte Rosa, a nutrient-dense local fava bean variety is cultivated in clay-rich soil areas called *lubachi*. Used for centuries in peasant cuisine, it has experienced a resurgence thanks to rescue efforts begun in 2000, and is now a typical product of the Marche region. Tender and sweet even when fully mature, these beans form the basis of such typical dishes as *baggiana* (a field vegetable dish) and *fave in porchetta* (beans, wild fennel and *pancetta*).

THE GOLD OF LIGURIA *See page 16*

Olive oil, a mainstay of Ligurian cuisine, has ancient origins and spread thanks to Benedictine monks; the *taggiasca* cultivar is the most prized. Ligurian oil has been renowned for its quality and sweet, fruity flavour since the 18th century. Today, ‘Ligurian Riviera Oil’ has PDO status. Classified into four large families, it is a most healthful condiment, as it is rich in antioxidants.

POPPIES: THE GOOD, THE FAIR AND THE FRAGILE *See page 18*

The fragile yet powerful poppy is an edible and highly symbolic flower: its shoots, leaves and seeds can all be eaten in traditional dishes both sweet and savoury. Its presence in fields indicates healthy agriculture and biodiversity. Associated with myths, religions, love and war, it is also used medicinally and cosmetically. Its red colour lights up tables, fields and collective memory.

COOKING ON BOATS *See page 20*

Summer means preparing boats and their pantries: the heart of cuisine at sea. Space and storage limits impose careful choices: few tools, long-lasting ingredients and such simple recipes as clam spaghetti and rice salad. Freshness, practicality and organisation are essential to enjoy the sea without giving up good food and comfort while on board.

AMARENA, VISCIOLO, MARASCA *See page 22*

Cherries exist in two varieties, namely sweet (*Prunus avium*) and sour (*Prunus cerasus*, including *amarena*, *morello*, *marasca*). *Amarena* cherries, rich in malic acid, have both ancient and modern uses, from Renaissance recipes to preserves and liqueurs such as *Ratafià* (Ratafia), *Visciolato*,



Maraschino and *Sangue Morlacco*, celebrated scions of the marasca cherry.

LIKE A DIAMOND

See page 24

Wine, like diamonds, enchants with its facets and stimulates emotions and creativity. It speaks of the land, of the growers' toil, of cultural history intertwined with medicine and alchemy. Versatile in the kitchen, where it stars in many recipes, wine has enriched flavours and traditions since antiquity.

FLAME GRILLING

See page 26

Summer brings a hankering for open-air barbecues, along with doubts about the health and value of cooking over coals. If properly performed, however, this ancient cooking method can be refined, bringing out the best in raw materials. Crucial are the choice of wood, heat management and cooking method selection. Some modern ovens, such as the Josper, yield excellent, safe, delicious results.

FLOUR MAGIC

See page 28

During the fermentation process, the visible (dough) and the invisible (yeast and bacteria) merge, giving rise to bread and other foods. Flour, derived from ground grains, can be made of soft (for bread and cakes) or durum wheat (for pasta).

Flours are classified according to degree of refinement (from 00 to whole wheat) and strength (W), determining their ideal use. There are also gluten-free flours, made of rice, maize or legumes, for coeliac disease patients.

ANCHOVIES AND MEDITERRANEAN CUISINE

See page 30

Anchovies are small oily fish common in the Mediterranean, Atlantic and Black Sea. In Italy they are found in various forms: fresh, salted, preserved in oil and as a paste. Rich in omega-3s, vitamins and minerals, they are good for the heart and bones and used in many recipes, but inadvisable for hyperuricaemia and hypertension sufferers.



THE IRONY OF SEASONED BREAD

See page 32

Stale bread topped with tomato and oil was once a humble snack; today, with a new name and a refined description, it is 'gourmet toast' and costs 15-20 euros. 'Poor food' has invaded haute cuisine

thanks to storytelling, exclusive locations and marketing. One pays for atmosphere, identity and experience, not just food.

THE BILBERRY: ANOTHER OF MAN'S BEST FRIENDS

See page 34

The bilberry or European blueberry (distinct from the North American blueberry) is a small forest fruit whose therapeutic properties are known since antiquity. Rich in vitamins, organic acids and anthocyanosides, it has antioxidant, neuroprotective, antidiabetic and vasoprotective effects. It aids vision and circulation and combats urinary infections, and is also recommended for lowering blood sugar in diabetics.

LITTLE REMAINS OF TRUE SURIMI

See page 35

Surimi, a Japanese white fish paste product, is now mostly highly processed, with additives and flavourings in imitation of crustaceans. It often contains under 50% fish and many additional substances. It is not ideal for seekers of natural foods; better to eat healthy and protein-rich fresh cod, though it requires more preparation time.



Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti