

Un'Accademia... in Salute: lo storico Grotto di Massagno premiato col Diploma di Buona Cucina

L'Accademia Italiana della Cucina celebra le eccellenze del territorio - Il riconoscimento al Grotto della Salute, il Premio Giovanni Nuvoletti al giornalista Alberto Dell'Acqua e un brindisi ai 50 anni della Cantina Monti di Cademario

Mattia Sacchi | 03.09.2026



I riconoscimenti dell'Accademia Italiana della Cucina al Grotto della Salute.

Una serata speciale per l'Accademia Italiana della Cucina e per i suoi Accademici, chiamati a celebrare chi, attraverso la cucina e il racconto enogastronomico, contribuisce a custodire e valorizzare la cultura del territorio. La Delegazione della Svizzera Italiana si è ritrovata martedì al Grotto della Salute di Massagno per uno degli appuntamenti più significativi dell'anno: la consegna dei suoi riconoscimenti.

Il Diploma di Buona Cucina 2026 è andato proprio allo storico locale massagnese, mentre il Premio Giovanni Nuvoletti è stato assegnato al giornalista e scrittore Alberto Dell'Acqua. A completare la serata, la celebrazione dei cinquant'anni della Cantina Monti di Cademario insieme a Ivo Monti.

«Questa sera parleremo di cucina, vino, territorio e persone», ha sintetizzato il delegato Emilio Casati accogliendo gli ospiti, tra i quali il consigliere di Stato Norman Gobbi. «In fondo credo che sia proprio questo il senso delle nostre conviviali: stare bene insieme attorno a una tavola, certamente, ma anche conoscere meglio le persone, le storie e le tradizioni che fanno parte della nostra cultura gastronomica».



La serata dell'Accademia Italiana della Cucina.

E il luogo scelto per la conviviale rappresentava già una parte importante di questo racconto. Il Grotto della Salute affonda le proprie radici nel 1893, quando il piccolo edificio immerso tra i grandi platani di Massagno accoglieva i pellegrini. Oltre 130 anni più tardi, la sua vocazione all'ospitalità è rimasta, mentre attorno è cambiato inevitabilmente il modo di intendere un grotto e la sua cucina.

Proprio questa capacità di attraversare il tempo senza perdere la propria identità è tra le ragioni che hanno portato l'Accademia ad assegnargli il Diploma di Buona Cucina. «Il Grotto della Salute ha saputo mantenere negli anni un forte legame con la tradizione, accompagnandolo però con una cucina attuale, attenta alla qualità della materia prima e alla stagionalità», ha spiegato Casati. Un equilibrio che, secondo il delegato, interpreta anche la missione dell'Accademia: «Conservare e valorizzare la tradizione, sapendo nello stesso tempo accompagnarne l'evoluzione».

Una questione che diventa molto concreta quando si entra in cucina. Perché aggiornare un grotto significa inevitabilmente confrontarsi con un'identità gastronomica che in Ticino possiede codici ben riconoscibili. Lo chef Fabio Barbaglini ha scelto di non rinnegarli. «Abbiamo rieditato un po' quella che era l'impostazione di un grotto storico, dove si cerca di valorizzare i prodotti del territorio. È chiaro che gli anni passano e quindi cerchiamo anche di tenerci al passo con i tempi, dando un tocco di contemporaneità».

Il limite che Barbaglini si è imposto è altrettanto chiaro. «Teniamo sempre un menu alla carta con i piatti storici, però affianchiamo anche una carta un po' più stagionale dove rielaboriamo qualcosa in maniera diversa. Di certo non andiamo a proporre un'offerta troppo complessa, troppo complicata, perché questo andrebbe a snaturare la vera essenza, la vera anima di un grotto».

Per la conviviale dell'Accademia lo chef ha mostrato anche il volto più contemporaneo di questa filosofia. Il percorso è iniziato con foie gras d'anatra alle spezie dolci, crema fredda di fichi, levistico ed erbe, per proseguire con un uovo caramellato ai semi di papavero accompagnato da maionese calda ai funghi, salsa di soia, porcini crudi e nepitella. Poi il risotto mantecato al rafano e Castelmagno con riduzione di miele e aceto e l'anatra in crépinette cotta nella foglia di fico.



Uno dei piatti del percorso preparato per la conviviale.



La proposta dello chef Fabio Barbaglini.

In chiusura, cremoso al cioccolato bianco e timo limone con fichi in due consistenze, capperi canditi e polline.



Il dessert della serata.

«Vogliamo fare qualcosa in più, vogliamo stare al passo con il tempo, però non vogliamo stravolgere», ha ribadito Barbaglini. «La linea è chiara, le idee le abbiamo in testa molto chiaramente e vogliamo andare avanti in questa direzione».

Il premio ad Alberto Dell'Acqua



Alberto Dell'Acqua con il Premio Giovanni Nuvoletti 2026.

Se il Diploma di Buona Cucina ha premiato chi la cultura gastronomica la porta nel piatto, il Premio Giovanni Nuvoletti ha riconosciuto chi da anni la racconta. A riceverlo è

stato Alberto Dell'Acqua, giornalista, scrittore ed editor di Gastronomie & Tourisme - Vins Magazine, per il lungo lavoro dedicato alla divulgazione dell'enogastronomia e alla valorizzazione dei territori e dei loro protagonisti.

«Il suo lavoro unisce ricerca, scrittura e capacità divulgativa e ha contribuito a far conoscere anche molte eccellenze del nostro territorio», ha ricordato Casati introducendo il riconoscimento. «Un premio che riconosce non soltanto una carriera, ma anche un modo serio e appassionato di raccontare la cultura enogastronomica».

Dell'Acqua non ha nascosto l'emozione: «Grazie a tutti voi per questo premio, che mi commuove». Un riconoscimento che ha voluto dedicare a Paolo Grandi.

Poi un ricordo ha riportato il discorso proprio al vino servito quella sera: uno dei primi articoli scritti da Dell'Acqua circa trent'anni fa era dedicato al fondatore della Cantina Monti e portava un titolo che ancora ricorda, Il banchiere vignaiolo.

Cinquant'anni tra le vigne di Cademario

La Cantina Monti di Cademario compie cinquant'anni: fondata nel 1976, è arrivata oggi alla terza generazione. I suoi vini hanno accompagnato l'intero menu, dal Malcantone Bianco di Cademario DOC 2025 al Rovere Merlot del Ticino DOC 2024, fino al Seda Negra, vino liquoroso del Ticino DOC.

«La Cantina Monti è una piccola realtà di famiglia, è sempre stato un hobby», ha raccontato Ivo Monti. «Siamo arrivati alla terza generazione, mia figlia, che è la prima professionista. Prima noi lo facevamo per una passione che ci ha preso un po' la mano». Una passione cresciuta attraverso collaborazioni con ricercatori e università e concentrata in appena cinque ettari, sui quali convivono tredici vitigni differenti.

Alcune parcelle raggiungono pendenze del 70%, tanto che Monti parla senza esitazioni di «viticoltura eroica». L'impossibilità di meccanizzare ha conservato anche un rapporto quasi personale con il vigneto: «Ogni pianta la conosci, qualcuna ha addirittura un nome». E dietro sperimentazioni e tecniche di vinificazione rimane un principio molto semplice: «Qual è il segreto dei vini di alta qualità? Produrre poco. La qualità viene dal vigneto».

Anche Norman Gobbi ha ricondotto la serata al rapporto tra gastronomia e territorio, ricordando il ruolo dell'Accademia nel valorizzare una cultura capace di superare i confini. Ma soprattutto il consigliere di Stato si è soffermato su ciò che accade quando ci si siede insieme: «Attorno a una tavola diventiamo tutti molto più vicini, condividiamo momenti, gusti e sapori, magari con opinioni diverse». Ed è proprio questa diversità, ha aggiunto, che permette «anche di crescere assieme».

Una serata di premi, dunque, ma soprattutto di storie che attraverso strade differenti finiscono per incontrarsi attorno alla stessa tavola. Come ha riassunto Casati prima dei saluti: «Questa sera abbiamo premiato l'eccellenza, celebrato il territorio e, soprattutto, condiviso il piacere di stare insieme. Credo sia questo il significato più bello della convivialità».