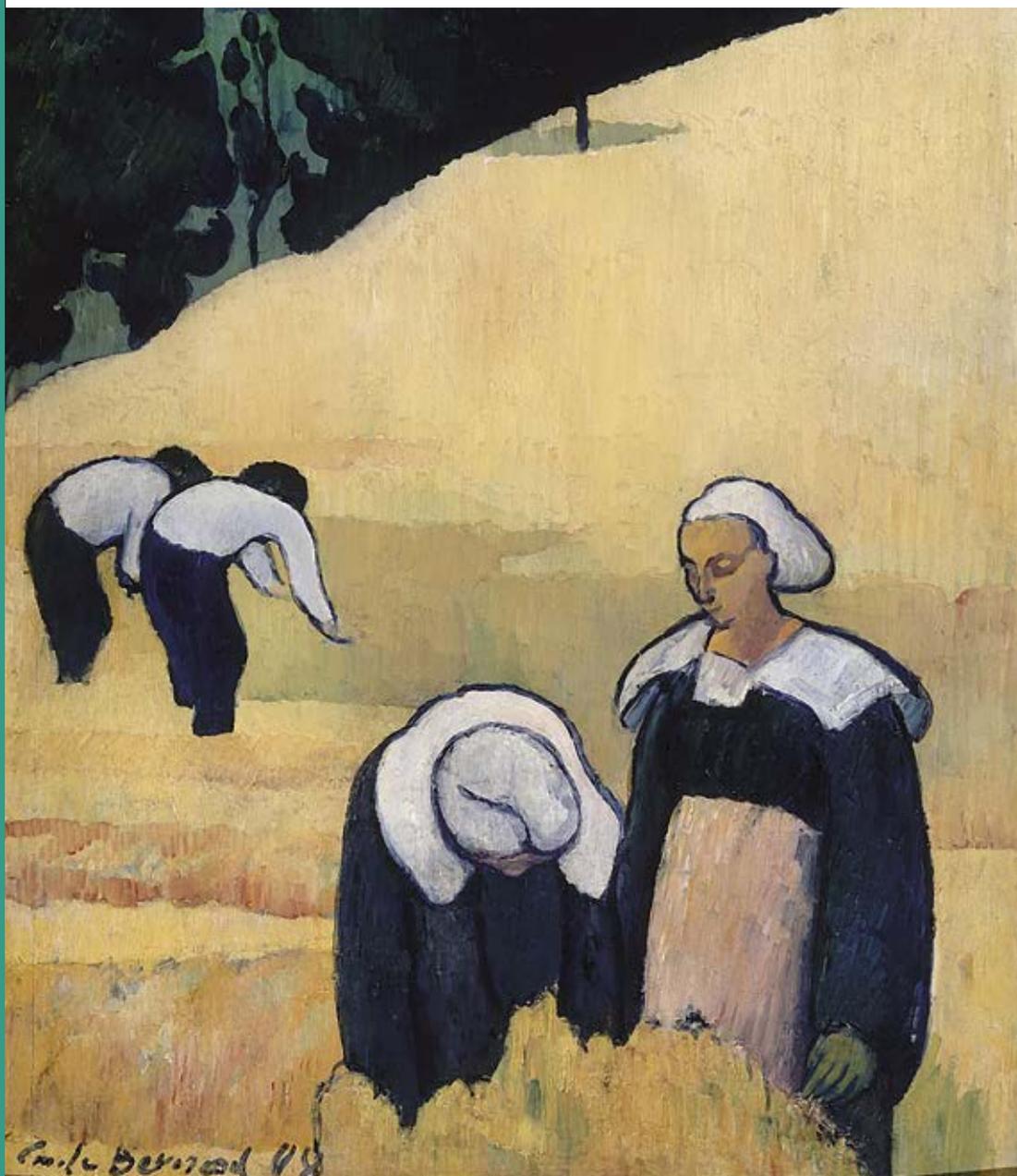


CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA
FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI

www.accademia1953.it



ISSN 1974-2681

N. 349, GIUGNO 2022 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/

Assemblea Straordinaria e Forum dei Delegati

Si è svolto a Baveno, finalmente in presenza e con una numerosa partecipazione, l'incontro tanto atteso.
(L'articolo a pagina 41)



Paolo Petroni (al centro) accoglie i Delegati (da sinistra): Vittorio Sartorio (Ragusa), Giuseppe Masserdotti (Brescia), Carlo Ottaviano (Modica), Cinzia Militello di Castagna (Caltanissetta), Gianclaudio Tribulato (Catania); il Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio; il Consigliere di Presidenza Ugo Serra; i Delegati Roberto Pirino (Albenga e del Ponente Ligure) e Antonio Gaddoni (Imola)



Il Presidente Petroni tra i Delegati Rosa Cartella (Canicatti) e Giorgio Rosica (Singapore)



Da sinistra: Nicola D'Auria (Delegato di Chieti), Roberto Ariani e Mimmo D'Alessio



Un momento del Forum dei Delegati



Da sinistra i Delegati: Luciano Garzelli (Principato di Monaco), Sandro Borruto (Gioia Tauro-Piana degli Ulivi), Giuseppe Ventra (Locride-Costa dei Gelsomini)



Da sinistra: la signora Tarantelli e il marito Piero (Delegato di Atlanta); Mariella Meiarini Salvatori (Delegata di Los Angeles), Alessandro Di Giovanni (Delegato di Roma Nomentana) con signora; Roberta Marini De Plano (Delegata di New York)



Il Consultore Nazionale Stefano Zanolin; la Delegata di Pordenone Cristina Sist con la piccola Emilia Rachele; Paolo Petroni

GIUGNO 2022 / N. 349

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIÙ

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
GIUSEPPE BENELLI, SERGIO MARIA BIANCHI,
ATTILIO BORDA BOSSANA, GIANCARLO BURRI,
ELISABETTA COCITO, FLAVIO DUSIO,
GIUSEPPE FATATI, GABRIELE GASPARRO,
EUGENIO MENOZZI, GIGI PADOVANI,
PAOLO PETRONI, MATTEO PILLITTERI,
FERNANDO RARIS, ANTONIO RAVIDA,
ROBERTO RUBINO, TULLIO SAMMITO,
GIANCARLO SARAN, ELENA SIMMEN,
ALDO E. TAMMARO, FRANCO TOZZI,
ANDREA VITALE.

CREDITI FOTOGRAFICI
ADOBE STOCK, FOTO SMILE FOTOGRAFI BAVENO.



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
E 150,00, DI CUI AI SOLI FINI POSTALI E 50
PER L'INVIO IN ABBONAMENTO DELLA RIVISTA

STAMPA
DIGITALIALAB SRL
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



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

CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE
DEI DATI PERSONALI

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



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana



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



In copertina: Elaborazione grafica dell'opera "La mietitura" (1888) di Émile Bernard, Museo d'Orsay, Parigi

Focus del Presidente

- 3** Essere Accademico: un impegno di condivisione e attiva partecipazione
(Paolo Petroni)



Tradizioni • Storia

- 4** Il "Cibo degli dei" e i Savoia
(Gigi Padovani)



- 6** Il pane è il protagonista dei romanzi di Giovanni Verga
(Giuseppe Benelli)
- 8** La cucina siciliana *enclave* di quella arabo/magrebina
(Tullio Sammito)

Territorio • Turismo • Folklore

- 10** La pastiera napoletana
(Giancarlo Saran)
- 13** Il filetto baciato
(Elisabetta Cocito)



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



- 14** Il liquore di una notte di mezza estate
(*Giancarlo Burri*)



- 16** Cucina esotica?
(*Antonio Ravidà*)

- 17** La pesca di Bivona Igp
(*Matteo Pillitteri*)

- 18** Ronchi Pichi
(*Franco Tozzi*)

- 20** Il foraging nella Valnerina ternana
(*Giuseppe Fatati*)

- 22** Stocco alla ghiotta
(*Attilio Borda Bossana*)

- 24** La tortellata di San Giovanni
(*Eugenio Menozzi*)

- 26** Luganeghe da riso trevigiane con la "dosa"
(*Fernando Raris*)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

- 28** Come scegliere un buon formaggio
(*Roberto Rubino*)



- 30** Il fico: un falso frutto dalle antiche origini
(*Flavio Dusio*)

Ristorazione e cuochi

- 32** Il richiamo della pizza a Singapore
(*Elena Simmen*)

Salute • Sicurezza • Legislazione

- 34** Il Libro verde e il Libro bianco
(*Andrea Vitale*)

- 36** L'importanza del menu e il suo valore giuridico
(*Sergio Maria Bianchi*)

- 37** Il polpo d'allevamento
(*Gabriele Gasparro*)

Il Santo del Mese

- 38** Il 24 giugno si festeggia la Natività di San Giovanni Battista



In libreria

- 40** Recensioni di Aldo E. Tàmmaro

Le rubriche

- 41** Assemblea Straordinaria e Forum dei Delegati
44 Eventi e Convegni delle Delegazioni
Calendario Accademico
47 Accademici in Primo Piano
54 Attività e riunioni conviviali
68 Carnet degli Accademici
70 International Summary





Essere Accademico: un impegno di condivisione e attiva partecipazione

di **Paolo Petroni**

Presidente dell'Accademia

L'incontro a Baveno, in un clima di amicizia e di puro entusiasmo, ha messo in evidenza la capacità dell'Accademia di stare al passo con i tempi, anche grazie allo spirito di condivisione da parte di tutti i suoi membri.



Lo scorso mese di maggio si è tenuta a Baveno, sul Lago Maggiore, l'Assemblea Straordinaria dei Delegati alla quale è seguito un Forum di istruzione incentrato sugli aspetti di maggior rilievo che caratterizzano la vita dell'Accademia secondo le nuove norme. La partecipazione è stata altissima e il clima di amicizia accademica a livelli di puro entusiasmo, come si può leggere nelle pagine di questo numero dedicate all'evento così tanto atteso dopo anni di clausura, lockdown e mascherine.

Cosa cambia, in concreto, con il nuovo Statuto e il nuovo Regolamento?

Cosa cambia, in concreto, con il nuovo Statuto e il nuovo Regolamento? Innanzitutto, desidero sottolineare cosa non cambia. **Non cambia la struttura dell'Accademia** né i suoi organi, le sue finalità e i suoi principi fondamentali. Hanno funzionato per 70 anni, preservando e migliorando la nostra Associazione e quindi nessuno si è azzardato a modificarli. Dopo oltre un anno di lavori, con la consulenza di esperti del settore fiscale e commerciale, e dopo tutte le approvazioni di rito, finalmente abbiamo oggi delle **norme moderne, al passo con le nuove esigenze di praticità** (riunioni anche a distanza) e **trasparenza** (ampliati i poteri dell'Organo di Controllo) e soprattutto coerenti con l'attuale legislazione italiana in materia di Associazioni.

L'Accademico come centro motore della vita accademica

A parte alcuni aspetti tecnico-giuridici, che riguardano soprattutto i Delegati, i Consiglieri, i Consulenti e le relative riunioni e deliberazioni, **le nuove norme mettono al centro dell'attività l'Accademico**, non più e non solo come mero componente di un gruppo di amici, ma quale centro motore della vita accademica. Già la nuova definizione chiarisce il concetto: **"l'Accademico è colui che condivide gli scopi e le attività dell'Accademia e dimostra un concreto interesse allo studio, alla divulgazione e alla valorizzazione della cucina italiana"**. Per meglio valutare le qualità sopra descritte, adesso, per entrare in una Delegazione, è necessario aver partecipato **ad almeno tre riunioni conviviali**. Ciò sarà utile per far comprendere al Delegato e all'Accademico proponente, ma anche al candidato stesso, se l'Accademia sia l'Associazione giusta per lui. Non solo un'occasione di incontro di amici con i quali passare ore liete a tavola, dunque, ma anche opportunità per conoscere la storia e la struttura dell'Accademia, meglio se con l'aiuto di una sorta di "tutor". Gli Accademici, ora, sono infatti chiamati, in modo chiaro e specifico, a collaborare nella programmazione delle attività e nel monitoraggio dei ristoranti inseriti o da inserire in guida. Essere Accademico è un onore, ma anche un impegno di condivisione e attiva partecipazione.



Il “Cibo degli dei” e i Savoia

di Gigi Padovani

Accademico onorario di Torino Lingotto

*Fu Torino la prima città
ove si sviluppò
la “cioccolatoomania”
tra nobili e clero.*

“**L**a cioccolata, in qualunque maniera sia presa, è un buon ristorante, proprio per rimettere le forze abbattute e per dar del vigore. Resiste alla malignità degli umori, fortifica lo stomaco, il cervello e le altre parti vitali, raddolcisce le seriosità troppo acriche che cadono dal cervello sul petto, eccita la digestione e abbassa i fumi del vino”. Dal testo anonimo *Il cuoco piemontese ridotto all'ultimo gusto*, pubblicato a Torino nel 1831. “Il cioccolato è molto nutritivo, fortifica lo stomaco, si digerisce facilmente, è utile ai vecchi, ma nocivo

agli infermicci perché è riscaldante”. Dal *Trattato di cucina* di **Giovanni Vialardi**, già sous-chef alla corte dei Savoia, pubblicato nel capoluogo subalpino quando andò in pensione, nel 1854.

Basterebbero queste due citazioni per certificare che **Torino**, oltre a essere stata la prima capitale italiana, **fu anche la capitale del “Cibo degli dei”**, declinato prima al femminile - aristocratica, calda e liquida nelle origini - e poi al maschile - democratico, solido e alla portata di tutti. Vi sono ragioni storiche e produttive che lo dimostrano. In Piemonte, in base alla classificazione delle attività economiche dell'Istat, vi sono 93 aziende che portano il codice Ateco come “Produzione di cacao, cioccolato, caramelle e confetterie”: 52 in provincia di Torino, 23 a Cuneo, 10 ad Alessandria, due ciascuna ad Asti, Biella, Verbania e Novara. E una recente indagine della Camera di Commercio di Torino fa salire il numero a 70-80 aziende

specializzate, comprendendo anche le cioccolaterie con vendita al dettaglio. **Circa il 40% del cioccolato italiano è piemontese**, pari a 85 mila tonnellate (dati 2016) di produzione annua.

Nell'ottobre 2001, il Comitato prodotti cacao e cioccolato del *Codex Alimentarius*, organizzazione FAO, ha sancito che il cioccolato gianduia si aggiunge alle altre tre tipologie di cioccolato da tempo già codificate: fondente, al latte, bianco. E il gianduiotto, primo cioccolatino incartato al mondo, è nato a Torino a metà del 1800.

*A contendere il primato storico
a Torino c'è da sempre Firenze*

A contendere però questo primato in Italia, almeno quello storico e non produttivo, c'è da sempre Firenze. Il merito va a un libro, come spesso accade, fonte certa di datazione. **Francesco Carletti** (1573-1636), suddito del Granducato di Toscana, nei *Ragionamenti sopra le cose da lui vedute ne' suoi viaggi* (uscito postumo nel 1701), **descrisse per primo le piantagioni di cacao e l'uso del mulinillo**. Questo testo ha portato alcuni storici a ritenere che **la cioccolata barocca in Italia sia nata nel capoluogo toscano**. A quel volume si aggiungono le poesie di **Francesco Redi**, nel suo *Bacco in Toscana* (1685): il medico vi elogiava il “brodo indiano” condito con il gelsomino.

In realtà, a Firenze, tutto si conclude rapidamente, mentre **fu Torino la prima città ove si sviluppò la “cioccolatoomania” tra nobili e clero**, come dimostra anche lo sviluppo successivo dell'industria dolciaria.



Mostra “Splendori della tavola”, Palazzo Reale

Il cacao arrivò in Europa con le rotte delle navi dal Messico. La più antica apparizione nella penisola iberica dovrebbe risalire al 1544, quando una delegazione di frati domenicani, provenienti dal Centro America, offrì al sovrano **Filippo II** alcuni vasi colmi di semi di cacao. Qualche anno dopo, nel 1585, è storicamente dimostrato l'arrivo di un carico

dei preziosi semi di *Theobroma Cacao* a Siviglia, provenienti da Vera Cruz. In quello stesso anno si sposava a Saragozza l'Infanta di Spagna **Catalina Micaela** (nota anche come **Caterina d'Asburgo**), figlia di Filippo II, con il duca di Savoia **Carlo Emanuele I**. Il duca sprovincializzò la corte sabauda, facendo costruire per la moglie il castello di Miraflores e portando a Torino le usanze della più evoluta corte spagnola. Non vi sono prove scritte che sia stata lei ad aver introdotto il cacao in Piemonte, ma molti storici ne sono convinti (**Griseri, Marsero, Bracco**).

La "cioccolata calda" divenne di moda alla corte sabauda a metà del 1600

È invece dimostrata - tramite la lettura dei conti per gli acquisti di Casa Savoia - che la "cioccolata calda" divenne di moda a corte a metà del 1600, grazie a due "Madame Reali" di origini francesi, che avevano sposato un duca savoiano e si trovarono a regnare per la morte del marito: **Cristina di Borbone** (1606-1663), reggente dal 1637 al 1648, e **Maria Giovanna Battista di Savoia-Nemours** (1644-1724), reggente dal 1675 al 1684. Nel 1750, a corte, venne istituito, da **Carlo Emanuele III** (1701-1773), l'Ufficio del cioccolato e del caffè che incominciò ad acquistare le preziose fave e a offrire a Palazzo Reale il "nettare degli dei": un documento dell'epoca conferma **che la quantità impiegata per i sovrani era di circa 150 grammi al giorno**. E i medici la consigliavano per le virtù terapeutiche.



Si consumava "cacao di Caracas", ossia di Caracas, probabilmente criollo venezuelano di alta qualità. Il cioccolato veniva anche inviato - in tavolette da sciogliere, dette "bolli" o "bogli" - come regalo alle altre corti europee, a Vienna, Parigi, Londra. A volte anche sotto forma di *diablotin*, antenati dei cioccolatini.

In città, di conseguenza, nacquero botteghe specializzate e fornitrici della Real Casa - alcune di svizzeri della Valle Blenio: Bianchini, Ema, Aquila - e **Gio' Battista Ari** (forse beneficiario della prima patente regia, secondo lo storico torinese ottocentesco **Viriglio**, una "carta" che però in Archivio di Stato non si è mai trovata). Inoltre si svilupparono intorno alla capitale numerose manifatture di porcellane per le *trembleuse* e le "chicchere", mentre in città gli argentieri producevano preziose cioccolatiere con il foro per il *mulinillo*. Infine, **furono pubblicati diversi ricettari**, come *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi* (1766), nel quale si trova la ricetta per un perfetto "cioccolato" in tazza. Anche **Vialardi** - che servì i Savoia dal 1834, quando a soli vent'anni andò al servizio di **Carlo Alberto**, fino al 1853, anno in cui si dimise dopo essere diventato capo-pasticciere -, nei suoi libri presenta varie "preparazioni" di cioccolato: "al latte o fior di latte, all'uovo, al latte di mandorla, freddo sbattuto in ischiuma al minuto e barbarade o barbarià".

Alla fine del 1700, Torino era la capitale europea di questa nuova delizia

Si sa che alla fine del 1700 **a Torino si producevano circa 350 chilogrammi al giorno di cioccolato**: era la capitale europea di questa nuova delizia. In una sola forniture, nel 1773, si arrivò a fabbricare 13 quintali di cioccolato per gli appetiti dei regnanti e dei nobili. Nel contempo, **sorsero anche i primi caffè storici**, per i quali il capoluogo piemontese è ancora famoso, de-



Ritratto di Catalina Micaela Duchessa di Savoia (1595), Palazzo Madama, Torino

stinati invece alla borghesia, come Fiorio. **Ai primi dell'Ottocento si impose il bicerin - bevanda a base di cioccolato, caffè e panna liquida** - derivato probabilmente dalla *bavareisa* milanese, che conquistò **Alexandre Dumas** in visita nel capoluogo sabauda durante il suo *Grand Tour*.

Non va dimenticato un motto che in Piemonte, ma non solo, è piuttosto diffuso: **"fare la figura del cioccolataio", che equivale a dire "non essere all'altezza di una situazione" o "fare brutta figura"**. **L'etimologia è discussa**, ma la versione più accreditata - secondo lo storico **Viriglio** - risale a un'affermazione che avrebbe usato **Carlo Felice** (1765-1831) agli inizi del suo regno. Un cioccolatiere arricchito si aggirava per la città su una carrozza trainata da quattro cavalli, mentre i borghesi solitamente usavano soltanto il "tiro a due". Il monarca sabauda, abituato a uscire su una "berlina" tirata da una quadriglia, fece chiamare il commerciante, avvisandolo di cambiare le sue abitudini: il re di Sardegna, Cipro e Gerusalemme non si poteva permettere di fare *"na figura da cicòlatè* (una figura da cioccolataio).

Vi sono anche altre versioni, legate alla polvere scura che sporcava il viso degli addetti alla produzione del cioccolato tramite la pietra scaldata con un fuoco per spezzare le fave di cacao, dando loro un aspetto poco commendevole.

A noi, in verità, piace pensare che la tradizione legata al re Savoia ne mitighi un po' la severità: in fondo, non è poi male fare la "figura del cioccolatiere" (se sa fare il proprio mestiere, come quelli di Torino).



Il pane è il protagonista dei romanzi di Giovanni Verga

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

*A cento anni
dalla morte
dello scrittore siciliano,
alcune immagini
dei pasti frugali
dei protagonisti
delle sue novelle.*

Cent'anni fa moriva **Giovanni Verga** (1840-1922), che con la sua opera letteraria ha denunciato il dolore e l'oppressione della povera gente. Questo mondo "vero", di passioni elementari e di uomini legati alla dura realtà quotidiana, è l'oggetto delle più importanti opere dello scrittore siciliano: dalle raccolte di novelle *Vita dei campi* (1880) e *Novelle rusticane* (1883) ai romanzi *I Malavoglia* (1881) e *Mastro don Gesualdo* (1889), che avrebbero dovuto far parte del più ampio "ciclo dei vinti" che non fu mai terminato. Tuttavia, il suo modo di raccontare ha cambiato quello di scrivere la vita, mostrando la grandezza della battaglia combattuta e perduta.

*Ogni atto del nutrirsi
è connesso alla fatica fatta
per procurarsi il cibo*

È al contesto siciliano che va sempre ricondotta la narrativa di Verga come suo scenario naturale: "I luoghi di quell'isola antica e densa di consapevolezze ancestrali, in cui si muovono i vinti e i

vincitori e in cui si compone la biografia dell'autore". **Nella Sicilia post unitaria** dell'immaginario verghiano, la sensazione che regna è quella della **fame**, dove ogni atto del nutrirsi è connesso alla fatica fatta per procurarsi il cibo. Verga vuole dare voce agli uomini relegati, colpiti dall'implacabile sventura, dove il tempo sembra essersi fermato. **Nella tradizione contadina più povera regna la semplicità del pane nero**, perché quello **bianco** sta solo sulle tavole dei ricchi. È il "**pane scaccia-fame**" che segna le giornate di lavoro di **Rosso Malpelo**: "*Egli era davvero un brutto ceffo, torvo, ringhioso, e selvatico. Al mezzogiorno, mentre tutti gli altri operai della cava si mangiavano in crocchio la loro minestra, e facevano un po' di ricreazione, egli andava a rincantucciarsi col suo corbello fra le gambe, per rosicchiarsi quel po' di pane bigio.*"

Il pane veniva definito nel dialetto del

volgo, "pan e curtiddu" (pane e coltello), perché tagliato **a piccoli pezzi per farselo durare il più a lungo possibile** e non importava se a volte poteva essere duro: **c'erano sempre le cipolle che aiutavano a mandarlo giù**. Nella novella di *Nedda*, Verga ritorna ancora sull'argomento: "Verso mezzogiorno sedettero al rezzo per mangiare il loro pane nero e le loro cipolle bianche". Un'immagine che rimanda all'idea di un pasto frugale, simbolo di una vita grama, di quei sentimenti contadini semplici, "che si succedono calmi e inalterati di generazione in generazione".

Se si era fortunati, il pane poteva finire in una minestra di fave

Se si era particolarmente fortunati, il pane poteva essere "cunzato" (condito), ossia





finire in una minestra di fave. In estate le fave vengono consumate fresche insieme a pane e pecorino, mentre d'inverno finiscono nelle zuppe. Una zuppa è descritta da compare Meno in una delle *Novelle rusticane*: "Il pane come lo faceva la buon'anima nessuno lo sa fare. Pareva di semola addirittura! E con una manata di finocchi selvatici vi preparava una minestra da leccarvene le dita". Un piatto cucinato dalla fedele Diodata per **Mastro Don Gesualdo**, quando torna a casa stanco e affamato dai campi: "**Una minestra di fave novelle, con una cipolla in mezzo, quattro uova fresche e due pomodori** che era andata a cogliere dietro casa". Un connubio gustoso, ricco di minerali, che per molti anni ha regnato sulle tavole del popolo umile. Anche nella novella *Nedda*, Verga presenta la zuppa di fave, messa a cuocere in un pentolone e distribuita con mestolate parsimoniose dalla castalda.



Il proverbio "Pane scaccia-fame" segnava le giornate del povero Jeli, al seguito di un gregge non suo, che "... arrostita le ghiande del querceto sulla brace di un focherello di sarmenti di sommanco, abbrustoliva le larghe fette di pane che cominciavano ad avere la barba verde di muffa". **Il pane**, che accompagna la giornata dei "**vinti**", **ha una valenza sacra**, non viene sprecato nemmeno quando sta per andare a male. È il pane, quindi, il vero protagonista delle tavole dei vinti: quello che riempie la pancia e scaccia la fame, che **sembra essere l'unica vera ragione della fatica e del duro lavoro**.

Il vino assume un valore simbolico

Assieme al pane il vino assume un valore simbolico. Scorrendo le *Novelle*, ci accorgiamo che **per quei "vinti" il vino è innanzitutto un ben di Dio**. In *Jeli il pastore* leggiamo: "Suo padre sta benone laggiù a Marineo; ché quando andai a trovarli mi misero dinanzi pane, vino, formaggio, e ogni ben di Dio". E poco dopo: "Ogni mese Mara andava a riscuotere il salario dal padrone, e non le mancavano né le uova nel pollaio, né l'olio nella lucerna, né il vino nel fiasco". **Non un bene superfluo, ma di prima necessità**, come si ricava da *Rosso Malpelo*: "Questo è per il pane! Questo per il vino! Questo per la gonnella di Nunziata! - e così andava facendo il conto del come avrebbe speso i denari del suo appalto, il cottimante!". Il vino è parte essenziale dell'amore di Lucia per Brasi che, in *Pane nero*, si mani-

festa nel lasciare a lui "il bicchier di vino più colmo" e nel prender per sé i rabbuffi del padrone. E proprio nel fresco della cantina, per i due innamorati, il vino è galeotto: "La poveretta l'aspettava sgomenta, mentre stava china tenendo gli occhi sulla brocca, e tacevano entrambi, e udiva il fiato grosso di lui, e il gorgogliare del vino. [...] Sì, vi voglio bene anch'io - rispose lei; - e mi struggevo di dirvelo. Se tremo ancora non ci badate. È stato per la paura del vino".

Il vino è gran parte della "roba" accumulata da Mazzarò, che ogni volta che lo vendeva "ci voleva più di un giorno per contare il denaro", ma la cui maniacale parsimonia è descritta partendo dalla notazione che "Egli non beveva vino". Pane e vino rappresentano la felicità per Janu e Nedda: "Se fossimo marito e moglie si potrebbe tutti i giorni mangiare il pane e bere il vino insieme".

"Ventre affamato non sente ragione", si giustifica padron 'Ntoni dei *Malavoglia*, usando uno dei **proverbi alimentari che custodiscono la saggezza di una famiglia fondata su un'economia di sopravvivenza**. Un ventre che rivendica la necessità di sfidare la legge quando quest'ultima minaccia di violare un senso immediato di giustizia e che diviene quasi simbolo di continuità della vita, come nell'episodio del *consòlo* per la morte di Bastianazzo. Un ben di Dio viene portato dalla comunità nella casa colpita dal lutto, quasi a risarcire una perdita e a trasformare la morte in una promessa di vita. Ed è ancora una simbologia di nutrimento quella che segna l'esclusione del colpevole, la cui punizione non può essere la morte, ma lo sradicamento e l'esilio: "Venni per vedervi. Ma dacché son qui la minestra mi è andata tutta in veleno", risponde, a 'Ntoni, il figlio che aveva cercato fortuna in città con mezzi illeciti e che, avendo violato il patto, ora deve andarsene. Per il Verga non rimane all'uomo che la **rassegnazione eroica** e dignitosa **al suo destino**. Solo all'interno delle osterie, nel tentativo di trovare un mero e illusorio mezzo per evadere da una realtà così misera, anche un buon bicchiere di vino o una boccata di fumo possono assurgere al ruolo di piccole conquiste da godere.



La cucina siciliana *enclave* di quella arabo/maghrebina

di Tullio Sammito

Accademico di Ragusa

La Sicilia offre piatti tipici del mondo mediterraneo, nei quali sono presenti forti sentori arabi e orientali.

Quasi mille anni fa, la caduta della città di Noto, nel 1091, segnò la fine della dominazione araba in Sicilia. Tutto aveva avuto inizio nell'827 e quindi poco più di duecentocinquanta anni durò la dominazione ufficiale dell'isola sotto forma di Emirato. Le influenze di tale presenza, come tutti sanno, si trovano nel territorio in maniera diffusa, ma gli aspetti che andiamo qui a focalizzare riguardano le tradizioni, gli usi e i contenuti della cucina siciliana. Essi presentano legami così forti con quelli dei

Paesi arabi e in special modo con quelli del Maghreb, che la tradizione siciliana, in questo campo, può essere considerata una perfetta fusione tra le due diverse culture.

Con la dominazione araba, giunsero in Sicilia numerosi prodotti

Sin da quell'antefatto storico giunsero in Sicilia **le albicocche e lo zucchero, gli agrumi e i meloni dolci, riso e zafferano, uva passa e noce moscata;** e poi, **chiodi di garofano, pepe, pinoli, cannella;** e ancora, melanzane, couscous, pistacchio; e per rinfrescarsi negli afosi pomeriggi, fecero la loro apparizione limonata, gaz-zosa, orzata, anice, birra; o, per finire un bel pranzo, dolci grappoli di uva zibibbo, magari accompagnando il tutto con abbondanti coppe di sciroppo di frutta; e

poi tanti dolci, *qasshata* (torta con ricotta e canditi rivestita di un sottile strato di pasta di mandorle), *giulgiulan* (semi di sesamo impastati con miele), oppure un bel vassoio di *makroudh* (biscotti a base di semolino e pasta di mandorle) e magari, un fresco *sharāb* (sorbetto) di limone, cannella o mandorla.

Due cucine prevalentemente vegetariane

Sono davvero **tanti i punti comuni** tra la cucina siciliana, mediterranea per eccellenza, e quella araba. Non solo nei prodotti, come abbiamo visto; non solo nelle ricette, come vedremo; ma anche, e soprattutto, nelle caratteristiche di fondo delle due arti culinarie. Si tratta di due cucine prevalentemente vegetariane: l'una ha messo a disposizione i prodotti più tipici derivanti dal suo clima, in prevalenza ulivo, cereali e vite, l'altra vi ha immesso tutti i suoi vegetali provenienti dai più disparati e lontani luoghi, come spinaci, melanzane, pomodori, patate, peperoncino, spezie. Entrambe, **sono cucine "lente"**, che hanno bisogno di tempo: le loro **ricette tradizionali sono complesse e richiedono cotture lunghe** affinché i vari ingredienti possano raggiungere un perfetto equilibrio di sapori. **Entrambe esigono che i cibi siano ben cotti.** I mediterranei non sopportano i cibi poco cotti come, per esempio, la carne al sangue, anche quando cotta ai ferri. La cottura degli alimenti dell'una e dell'altra richiede **spesso più di una tecnica:** lo stesso ingrediente è prima rosolato e poi cotto a fuoco lento, oppure prima bollito e poi passato in padella o al forno.



La presa di Siracusa secondo il miniaturista medievale Giovanni Scilitze

La tecnica di cottura rapida più comune alle due cucine è quella della **frittura** che utilizza, in entrambe e diffusamente, l'olio d'oliva.

Sia in Sicilia sia in tutti i Paesi arabi o maghrebini c'è una vera e propria **predilezione per gli alimenti ben tritati: le polpette**, per esempio, pur nella grande varietà di condimenti e di ingredienti, sono molto comuni in tutte le aree del Mediterraneo; per non dire dei **ripieni**, che compaiono dappertutto a farcire polli e capretti, polpettoni e lacerti, involtini e arrotolati, acciughe e sardine.

Esiste poi **una grande varietà di insalate a base di verdure**, quasi sempre crude, il cui condimento principale è, ancora una volta, l'olio d'oliva.

E che dire del **pesce** che, in Sicilia per motivi naturali e geografici, nelle altre aree di nostro interesse anche per motivi religiosi, è quasi sempre più presente della carne; e volendo focalizzare quest'ultimo aspetto, fra le carni, che pure non sono alla base dell'alimentazione, le più rappresentate sono quelle ovine, il pollame, meno quelle bovine, mai quelle suine.

Per finire, sia nella cucina siciliana, sia in tutte le cucine arabo/mediterranee, non solo l'aspetto più importante è quello dei **sapori** e degli **odori**, ma i **colori** sono sempre e dappertutto un trionfo, una sarabanda cromatica, vere e proprie pennellate di tinte forti e vive; così l'aspetto estetico la fa da padrone divenendo protagonista di ogni forma di contenuto e di presentazione.

Le ricette più note, frutto di contaminazione gastronomica

A prova dell'attualità culinaria di quanto brevemente sin qui accennato, vediamo ora quali sono, tra le tantissime pietanze che è possibile gustare in Sicilia, alcune delle più note che **hanno avuto origine da ingredienti e ricette importate nell'isola dagli Arabi**.

Il cous cous di pesce, diffuso in special modo tra i pescatori delle zone trapanesi tra San Vito Lo Capo e Mazara del Vallo, passa paradossalmente come la meno



siciliana delle ricette tipiche dell'isola a causa del continuo "scambio culinario" che la popolazione siciliana, emigrata sulle coste della Tunisia tra la fine del XIX e il XX secolo, fece per lunghi decenni su questa ricetta.

L'arancina (o arancino), l'una tonda nella Sicilia Occidentale, l'altro a punta nella Sicilia Orientale, sono identici. Una palla di riso fritto, importata dagli Arabi che erano soliti appallottolare un po' di riso allo zafferano nel palmo della mano per poi mettervi dentro carne di agnello, più o meno condita, prima di mangiare il tutto. Circa l'impanatura, essa viene fatta risalire alla corte di **Federico II**; era il modo per conservare il tutto e trasportarlo durante i viaggi o nelle battute di caccia. Croccante e oleosa, assicurava un'ottima conservazione del riso e del condimento, oltre alla migliore e più pratica trasportabilità.

La pasta "mare e monti" è in assoluto **uno dei piatti siciliani di origine araba più conosciuti**. Adottata con vari tipi di

pesce e di ingredienti di terra da tutte le cucine regionali, rivisitata a seconda della fauna ittica e della natura geografica di ciascuna di esse, parrebbe essere stata **inventata da un cuoco arabo durante una campagna militare nel Siracusano** in condizioni di scarsità di viveri, partendo dalla pasta con le sarde (il mare) e aggiungendovi finocchietto selvatico, pinoli, zafferano, uva passa (i monti).

La pasta di mandorle è il sinonimo stesso della pasticceria araba. Nata nel VI secolo, è un alimento a base di zucchero di canna, spezie e frutta secca. Un impasto di zucchero e mandorle finemente macinate diede luogo a quella che, specialmente in Sicilia e in Campania (guarda caso le due regioni con sedi di capitali di regno) diede luogo alla "pasta reale".

La cassata, sicuramente il dolce più noto della pasticceria siciliana di origine araba, **rappresenta la fusione massima delle due culture**: la ricotta da una parte, i canditi e la pasta di mandorle dall'altra.





La pastiera napoletana

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

La sua preparazione, che ha mantenuto salda la tradizione domestica, è ormai estesa a tutto l'arco del calendario.

È un piccolo grande mondo a sé, con storie, tradizioni e traduzioni materiali al piatto che la rendono unica. Questa è la **pastiera napoletana**, oggetto di un recente studio, passione di una vita, riassunto in un libro, pubblicato per i tipi di **Guido Tommasi** editore, da uno dei suoi più grandi estimatori, **Stanislao Porzio**. "La pastiera non è una realtà univoca, ma una serie di possibilità che, se messe in fila, la prima sarà abissalmente diversa dall'ultima", all'interno di una gamma di ingredienti fis-

sata dall'uso, ma le cui proporzioni sono quanto mai variabili. Come esordio non c'è male per introdurre una storia che ha pochi eguali lungo lo stivale. **Un dolce simbolo legato alla Pasqua, la cui preparazione, poi, si è spalmata lungo tutto il calendario**, un po' come il panettone meneghino, simbolo del Natale. Con una piccola differenza. Mentre la preparazione di quest'ultimo, tralasciando le catene di montaggio industriali, è comunque terreno di creatività golosa da parte di pasticceri artigiani,



la pastiera ha mantenuto salda la tradizione domestica: ogni famiglia custode dei suoi piccoli segreti, con una estensione alle pasticcerie dell'area campana che la propongono in varie versioni, spesso quale merce d'asporto per i turisti di passo.

È l'apoteosi del grano, nella sostanza, ma anche nella mitologia che lo accompagna

Come ha scritto qualcuno, la pastiera è l'apoteosi del grano, che ne è protagonista, nella sostanza, ma anche nella mitologia che lo accompagna, a iniziare dall'**etimo**, laddove **per alcuni risale al latino *pastinare*, cioè "zappare", a conferma dello stretto legame tra il dolce e gli antichi riti legati alla fertilità del terreno**. Una tradizione giunta a noi con una **missione condivisa**, di generazione in generazione, quella di **"sentirsi elemento di una catena che non si spezza"**. Inevitabile il ricorso alle radici, ben salde nella mitologia conseguente, a partire da quella che vede protagonista la **sirena Partenope**, come riportato da **Lejla Mancusi Sorrentino** citando alcuni passaggi di **Bruno Stocchetti**, leggendaria firma de "Il Roma", lo storico quotidiano partenopeo. In un tempo che fu, Partenope scelse il golfo su cui si specchiava il Vesuvio quale residenza prediletta e, sul fare della primavera, **emergeva dalle acque con il suo canto melodioso** per allietare le genti del posto. Venendone ricambiata. **Furono scelte sette tra le più belle fanciulle del luogo per portare sulla rena altrettanti prodotti**, frutto della terra, quale omaggio alla serenità che trasmetteva la sirena. **Ognuno con un preciso riferimento**. La **farina** quale simbolo di ricchezza; la **ricotta** di abbondanza; le **uova** di fertilità; il **grano cotto nel latte**, fusione tra mondo animale e vegetale; l'**acqua di fiori d'arancio** simbolo della terra campana; le **spezie** omaggio ai popoli lontani, di cui Napoli era crocevia; lo **zucchero** assimilato alla dolcezza del canto di Partenope la quale, riconoscen-

te, il giorno dopo restituì il tutto assemblato in magica armonia. **Nacque così la prima pastiera.**

La versione laica sull'origine del dolce

Poi vi è la **versione più laica**. Le **mogli di alcuni pescatori**, non vedendoli tornare dalla pesca notturna, bloccati al largo da una mareggiata, lasciarono loro alcuni prodotti, protetti da una rete, per dare conforto alle bocche affamate al loro auspicato ritorno. La mareggiata di Nettuno fece il resto, tanto che rimescolò il tutto dentro la rete e così i marinai, finalmente giunti a riva, trovarono una pastiera, meritato premio al loro digiuno. Non poteva mancare un'**altra lettura, stavolta goliardica, dal tocco aristocratico**. **Ferdinando II di Borbone**, re delle Due Sicilie, rimasto vedovo, sposò in seconde nozze la riservata **Maria Teresa d'Austria**, la regina "che non rideva mai". Casualmente, dalla cucina di corte, un giorno arrivò un dolce poco in uso nel nobile casato, e fu così, che solo al suo assaggio, la regina triste debuttò con un sorriso compiaciuto. Fu allora che Il re, piacevolmente sorpreso, se ne uscì con una frase divenuta poi celebre **"E mammami, magnatella 'na risata"**,



gioia e piacere, con un sorriso, ad accompagnare un dolce presente da secoli, con i suoi profumi, tra i vicoli dei quartieri partenopei.

Dalla mitologia alla storia documentata il passo conseguente. **Prime tracce scritte a metà del XV secolo**, laddove **Jacopo Sannazzaro** racconta come "Quel bel colore biondo delle pastiere ti faccia subito saziare", messaggio rinforzato un secolo dopo da **Gioan Battista del Tufo** che sottolinea come "L'odor e il sapor delle pastiere ogni gusto eccede", con una nota di colore che ne sottolinea la radicata tradizione domestica di un dolce "ben preparato da le mogli lasciando per allor pettini e specchi".





Ad Antonio Latini si deve la prima ricetta scritta di una versione salata

La **prima ricetta scritta del 1692**, a opera di **Antonio Latini**, anconetano *genere natu*, ma trapiantato a Napoli per meriti culinari. Si narra di "cascio parmigiano grattato, pistacchi ammaccati e marzapane". Una versione prevalentemente salata in cui **non vengono citate le uova**. Seguirà, **nel 1773, Vincenzo Corrado** che, nelle pagine del suo *Il cuoco galante*, parla di una torta di frumento cotto nel brodo, arricchito con la sugna, il grasso di maiale. Valorizza il tutto l'acqua ai fiori d'arancio. La panna sostituisce la ricotta, posto che così ingentilisce i retrogusti del brodo di cappone. **Ci si avvicina alla versione moderna**, come la conosciamo oggi, con la pastiera elaborata dalle **suore del Monastero di San Gregorio Armeno**, così prese da questa parallela missione laica che una loro collega, **Enrichetta Caracciolo**, le riprende con una nota nel suo diario citando "... quelle consorelle di scarsa spiritualità che preferiscono dedicarsi ai dolci anziché alle cerimonie liturgiche". Che la pastiera abbia salde radici popolari lo conferma **Ippolito Cavalcanti**, **nel 1837**, con il suo *La cucina casereccia in dialetto napoletano*, con una sorta di quadratura finale del cerchio, sino ad allora estremamente mobile, **dell'equilibrio tra i diversi ingredienti e le rispettive proporzioni**. Un tempo la materia prima, sul fare della settimana santa, rigorosamente scelta presso i negozianti di fiducia, integrati dalla presenza delle **pascarelle**, venditrici ambu-

lanti che si preannunciavano tra i vicoli con il richiamo inequivocabile "*u ggrano p'à pastiera*". Spesso si trattava della **ri-sciola**, un **grano antico** che, a Napoli, era conservato nei magazzini pubblici per essere distribuito ai poveri in caso di carestia.

Alcune caratteristiche dei diversi ingredienti

Con un volo radente sui diversi ingredienti, emergono alcune caratteristiche. Il **grasso animale (la sugna)** preferito al burro non solo perché più abbordabile per le classi popolari, ma anche perché, mescolandosi al resto, conferisce una maggior morbidezza finale, tanto che **la vera pastiera, al taglio, deve regalare una goccia dei suoi umori, simbolo di umidità, e quindi migliori retrogusti, all'interno**. La **ricotta** era una regalo pasquale. La macellazione di innocenti agnellini consentiva di avere una maggior fornitura di prodotto... alla fonte delle inconsolabili pecorelle. Anche la **frutta candita** si abbina a relativa simbologia, per esempio con la **zucca** segno di nutrimento e immortalità, oltre al **cedro** e all'**arancio**, quest'ultimo presente anche con un distillato dei suoi fiori, il **neroli**, talmente prezioso che **Giacomo Cautiello** ne usa dieci gocce per cento chili d'impasto. Ai **profumi intriganti** si aggiunge la **vaniglia**, tanto che **la pastiera "si annuncia all'olfatto prima che al palato"**. Ecco perché il dolce è una "**apoteosi del grano**", con una **inedita combinazione**. Lavorato a farne da astuccio esterno, posto entro i **ruoti**, contenitori di latta.

Integro e cotto all'interno, ricco dei suoi umori, così da renderlo succoso. Sulla **decorazione a losanghe** si è discusso a lungo, in tempi recenti, per la burlona trovata secondo la quale queste dovrebbero essere sette e incrociate, richiamo ai decumani di antica origine in cui era suddivisa la pianta urbana. Niente di vero, tanto che, con ironia tipicamente partenopea, qualcuno ha rilanciato che, in realtà, siano un rimando alle grate (dette *gelosie*) messe alle finestre dei vicoli per impedire ai curiosi di sbirciare la bellezza delle donne di casa.

Fra tradizione e leggenda, della pastiera tradizionale, **esistono anche altre versioni territoriali**, ognuna con la sua storia, per esempio la **pastiera di riso**, detta **pastiero**, nel Salernitano, o la **pastiera salata** (con salumi e formaggi, antico retaggio storico) nel Casertano; a **pastier e' ferellini** (i capellini di pasta lunga) a Torre del Greco. Tutte comunque degne di concorrere alle **olimpiadi del gusto**, ossia la **Pastiera Regina, intrigante e goloso concorso ideato nel 2021** dal funambolico **Stanislao Porzio**, al quale **dobbiamo gran parte delle fonti di questo racconto**.

Giancarlo Saran





Il filetto baciato

di **Elisabetta Cocito**

Accademica di Torino

Un prelibato salume dal gusto particolare dato dagli aromi e dalla combinazione di carni magre e grasse unite come in un bacio.

Il filetto baciato è una felice sintesi tra il filetto (o sottofiletto) del maiale, un prodotto di pregio, e un impasto di parti meno nobili dell'animale macinate, che credo rappresenti un *unicum* nel panorama dei salumi italiani. In massima parte, infatti, nelle campagne si inventavano **combinazioni anche azzardate e fantasiose per sfruttare al massimo le parti poco nobili della carne e del grasso**, unendole a quanto si aveva a disposizione: penso ai sanguinacci, alla testa in cassetta o al piemontese salampatata, nel quale alla pasta di salame si unisce la patata. È provato che ogni prodotto riflette il carattere e la storia del suo territorio, ne è testimone a volte severo, a volte gaudente e prelibato. Una terra, un paese che ha sofferto esprimerà un piatto o un prodotto che denuncia lo sforzo di trarre dal poco un alimento appetibile e nutriente utilizzando fantasia, caparbieta ed esperienza. Parimenti, nelle situazioni di agiatezza, di abbondanza di raccolti oppure nei rituali festivi, saranno piatti abbondanti e con materie prime pregiate a comparire sulle tavole.

La patria del filetto baciato è Ponzone, in provincia di Alessandria

La patria del filetto baciato è Ponzone, paese piemontese punteggiato da tante piccole frazioni in provincia di Alessandria **nell'alto Monferrato sul confine tra Pie-**

monte e Liguria, una zona caratterizzata da alte colline con affaccio sulle Alpi.

Il prodotto, osservato da un punto di vista culturale, tramanda l'immagine del suo territorio: una sintesi storica perfetta della storia di Ponzone. A una prima lettura, stupisce che un piccolo paese quasi montano, in parte aspro per vegetazione e declivi, abbia dato i natali a un salume raffinato, dal nome suggestivo e con un'eco aristocratica.

Ebbene, la storia è, come sempre, maestra. **Ponzone è anch'esso sintesi tra nobiltà e mondo contadino, tra aristocrazia e umili contesti.** Capoluogo di un antico e ricco marchesato, è stato per lungo tempo un importante punto di passaggio tra la Pianura Padana e il mare, **caratterizzato da una grande tradizione salumiera**, testimoniata dai registri locali settecenteschi nei quali sono illustrate tecniche di allevamento e macellazione locali, finalizzate alla produzione di salumi pregiati.

È all'inizio del 1900 che il salume compare con successo nelle botteghe locali

È all'inizio del 1900 che il filetto baciato compare con successo nelle botteghe locali. Con lo sviluppo di un turismo non più solo elitario, Ponzone gode di riflesso del successo culturale e industriale dell'Allessandrino. La vicinanza con la Liguria, da cui si può agevolmente raggiungere la meta termale di Acqui, e lo sviluppo industriale della zona favoriscono la nascita e la prosperità di attività artigianali e negozi nella cittadina. Si è trattato di una felice intuizione di abili artigiani che si rivolgevano a una clientela esigente di passaggio su quella importante tratta commerciale. È in questo periodo che il filetto baciato ha il suo *exploit*, tanto da essere presente nelle più importanti fiere della Penisola e addirittura esportato in Inghilterra nell'im-



mediato primo dopoguerra. Il successo turistico di Ponzone è andato scemando nel tempo, ma il filetto è rimasto la sua gloria e nel 2018 ha ottenuto la Denominazione Comunale (De.Co).

Il disciplinare della Denominazione Comunale

Il disciplinare prevede l'utilizzo di un **filetto (o sottofiletto) di maiale, lasciato in salamoia per una settimana, e poi racchiuso in un impasto di carni trite aromatizzato con vino rosso e aglio**, quindi insaccato e legato manualmente. L'impasto, costituito da un misto di tagli magri e adiposi, tritati e speziati, si spalma su un budello di manzo; al centro si pone il filetto, si arrotola il tutto e si lega. La difficoltà sta nella capacità di mantenere aderente l'impasto al filetto in quanto, durante **la stagionatura, che può variare da due a sei mesi**, le due parti tenderebbero a separarsi.

Al taglio, dovrà risultare compatto e **le due parti dovranno essere perfettamente aderenti, unite come in un bacio**. Si consuma affettato sottilmente per poterne assaporare il gusto particolare dato dagli aromi e dalla combinazione di parti magre e grasse. A oggi solo pochi produttori ne hanno mantenuto la fedele produzione e gli estimatori se ne contendono l'approvvigionamento per poterlo gustare al meglio in abbinamento al Dolcetto d'Acqui.



Il liquore di una notte di mezza estate

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

Il Nocino, dall'intenso aroma, si produce con le noci non ancora mature raccolte per la festa di San Giovanni.

Un tempo, quando usanze, credenze popolari e riti propiziatori scandivano in maniera considerevole, nel contesto rurale, l'alternanza delle stagioni, **il solstizio d'estate era ritenuto uno degli eventi astronomici più affascinanti e misteriosi**. Un appuntamento attesissimo era quello del **21 giugno: il giorno in cui "il sole si ferma"** (e quindi il giorno più lungo dell'anno in termini di ore di luce) e in cui inizia l'estate astronomica, momento astrale che

assumeva il **valore simbolico del cambiamento, della transizione verso il domani**, di nuovi e promettenti influssi sulla fertilità e l'abbondanza.

Per sconfiggere le tante pratiche rituali pagane, profondamente radicate nelle usanze legate all'evento, **la Chiesa cattolica** è intervenuta riprendendole ma cristianizzandole, in modo tale che **il solstizio estivo coincidesse con la celebrazione della nascita di San Giovanni Battista, il 24 giugno**.





Si credeva che la rugiada della notte precedente la festa avesse effetti miracolosi

Visto che San Giovanni Battista battezzava i fedeli con l'acqua, nella credenza popolare prese piede il convincimento che la rugiada, che si forma nella notte che precede la sua festa, avesse effetti miracolosi.

Era dunque il momento più favorevole per raccogliere erbe officinali capaci di guarire tante forme di malattia (specie della pelle), per procurarsi la gialla artemisia dal potere di scacciare i diavoli e neutralizzare malocchio e jettatura, **per raccogliere, umide della benefica "guazza", le noci non ancora mature**, destinate alla preparazione di uno dei più antichi liquori casalinghi: **il Nocino**.

Ancora non coinvolta in cambiamenti climatici, la natura assicurava, per quella data, il pieno raggiungimento del tempo balsamico delle noci, verdi, **acerbe e di consistenza morbida** (in modo da poterle trapassare facilmente con uno spillo). Secondo tradizione, esse dovevano essere raccolte da una donna, che doveva salire a piedi nudi sull'albero e staccare i frutti migliori a mano, senza intaccarne la buccia e senza usare strumenti in metallo. Le noci, schiacciate con un sasso, erano poste - con acquavite e un po' di zucchero - in un recipiente di vetro spesso e opaco, **per una macerazione che, per usanza, terminava la vigilia di Ognissanti, cioè la notte del 31 ottobre**. (Aggiungendo un buon vino bianco e zucchero ai mali ormai esausti, con una breve macerazione, si poteva preparare una sorta di nostrano "Cherry", da servire con i dolci o da bere in meditazione).

Le diverse ricette scritte

Le origini del Nocino potrebbero risalire ai tempi dell'Impero romano, stando a documenti che riportavano l'usanza tribale dei Picti, popolo dei Britanni, di riunirsi la notte di mezza estate per bere, da uno stesso boccale, uno scuro e acre intruglio alcolico a base di noci come pozione protettiva.

Tracce successive si rinvennero negli antidotari delle spezierie di **alcuni monasteri benedettini e camaldolesi**, in cui si citano i **"miracolosi" effetti medicinali** di un asprigno estratto alcolico prodotto da mali di noci acerbe infusi in acquavite: antiparassitario, antibatterico, vermifugo, astringente e digestivo. Ingentilito negli ingredienti **con l'aggiunta di miele, erbe aromatiche e spezie**, l'infuso divenne **Elisir di noci**, riservato alla visita delle autorità ecclesiastiche e dei nobili benefattori dei conventi.

Nel 1760, **Gasparo Gozzi**, letterato e giornalista, pubblicava nella "Gazzetta Veneta" **una dettagliata ricetta per il Rosolio di noci**, in cui tra l'altro suggeriva: "Non avendo questo rosolio grato colore all'occhio, glielo potrai fare acquistare, pestando con le noci alquante foglie spicciolate di papavero di campo".

Un'altra preparazione scritta del Nocino, con la denominazione di **"Rattafìa" di noci**, è presente ne *Il Cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, pubblicato anonimo nel 1766 a Torino: "Allorché le noci saranno formate, prendetene una dozzina, spezzandole in mezzo, mettetele in un vaso con tre boccali di acquavite, otturatelo bene e tenetelo in un luogo fresco per sei settimane, rivolgendo il vaso di tanto in tanto per incorporarlo insieme; metteste poscia una libbra di zucchero in una pentola con un

quartino d'acqua, facendolo bollire ed ischiumandolo bene; dopo di aver passata l'acquavite alla stamigna, vi aggiungerete il zucchero con un piccolo pezzo di cannella ed un pugnillo di coriandri; lasciate poscia il tutto in fusione per lo spazio d'un mese, indi tiratelo al chiaro per metterlo ne' fiaschi, li quali otterrete bene".

"L'Ordine del Nocino Modenese" sostiene iniziative per la tutela dell'antica tradizione

Nel disciplinare del "Nocino di Modena" si riporta che, tra il 1860 e il 1867, fu **Ferdinando Cavazzoni**, credenziere presso "Casa Molza", influente aristocrazia modenese, avviando una sua raccolta delle migliori specialità modenesi, a includervi la tecnica di preparazione di quello che volle denominare, per la prima volta, "Liquore detto Nocino".

A Spilamberto, in provincia di Modena, esiste l'associazione *Ordine del Nocino Modenese*, fondata con lo scopo di organizzare e sostenere iniziative atte a tutelare l'antica tradizione del Nocino. In origine, **l'Ordine era formato da sole donne**, e anche oggi, pur con qualche concessione alla parità dei diritti, la maggioranza del Consiglio è formato da donne (Questo per onorare le *rezdore*, che nelle case contadine erano le depositarie della tradizione della produzione di tale liquore).

Di colore scuro, moderata densità e dolcezza, intenso aroma del frutto fresco, il Nocino andrebbe servito, secondo i puristi, liscio e a una temperatura fresca (sui 16-18°), quale gustoso digestivo a fine pasto. Tuttavia, può anche essere utilizzato per la **preparazione di cocktail, come lo Sphere di Mattia Pastori**, del "Bamboo Bar" dell'Armani Hotel di Milano, classificatosi miglior *bartender* d'Italia nella finale europea di una prestigiosa competizione internazionale: **40 ml di cardhu whisky, 20 ml di Nocino, 3 bar-spoon di confettura di mele cotogne, 1 bar-spoon di olio di oliva**. (Era una prova di *food pairing* e il cocktail era stato abbinato da Mattia al formaggio di capra stagionato e confettura di mele cotogne).



Cucina esotica?

di Antonio Ravidà

Delegato onorario di Palermo-Mondello

A causa dell'innalzamento delle temperature, si coltivano in Italia, soprattutto al Sud, frutti esotici, molto usati in cucina.

Kiwi, mango, avocado e altri frutti esotici possiamo trovarne sempre più nei menu proposti da celebrati chef pluristellati e dai meno noti di "provincia", intenzionati a farsi strada, a volte con risultati stimolanti e - il che non guasta - anche per i portafogli meno gonfi. Ne prendiamo atto e io stesso a questo punto sono disposto alla retromarcia rispetto alla ritrosia prudente ma non reazionaria verso "innovazioni" scriteriate. **La buona e bella gastronomia deve sempre soddisfare non soltanto il palato ma pure gli occhi!**

Al Sud, oltre 1.000 ettari di terreno per la coltivazione di frutti esotici

È stato calcolato di recente che, nel Sud Italia, oltre 1.000 ettari di terreno sono impiegati nella coltivazione di frutti esotici (lo furono a suo tempo i pomodori...), **con dati particolarmente significativi**

sui vulcani italiani (Etna anzitutto), Vesuvio, Stromboli, Vulcano. **Il calore e la conseguente fertilità agevolano i produttori** che si danno un gran da fare, con abilità e tenacia, in quella che essi stessi non esitano a definire "piacevole missione". Ritorno economico e soddisfazione non mancano e anche questo è importante. **Certo bisogna essere disposti a chiedere e a mangiare una pizza con ananas**, anziché con mozzarella e "pommarola", nel nome dell'internazionalità e della multiethnicità, nonché di quella biodiversità della quale ci riempiamo la bocca a parole e meno, purtroppo, nella concretezza.

A proposito di biodiversità

Una piccola digressione, a proposito di biodiversità, per citare l'albero più bello d'Italia, nel piccolo e ammaliante paese alle pendici dell'Etna, Sant'Alfio. Mi riferisco al "**Castagno dei Cento Cavalli**" che dà ottime castagne ampiamente utilizzabili in cucina. **Tremila anni d'età** (da strabiliare Matusalemme), alto 23 metri con il tronco di 22 metri. L'imponente esemplare è chiamato così perché secondo la storia - o la leggenda? - minacciata da una tempesta vi si riparò **Giovanna d'Aragona**, regina di Napoli e Sicilia, durante la dominazione spagnola nell'isola, scortata, appunto, da 100 cavalieri. Nel 2022 il castagno etneo ha rappresentato l'Italia nel concorso europeo istituito per l'albero più significativo del Continente.

Buon appetito senza stress e tanto di cappello a naturalisti e chef. Le loro sinergie sono preziose e promettenti! Ma senza esagerare...





La pesca di Bivona Igp

di Matteo Pillitteri

Accademico di Sciacca

Il territorio, grazie ai terreni argillosi, costituisce l'habitat ideale per la coltivazione della prelibata varietà "Pescabivona".

La pesca di Bivona ha sapore estremamente dolce e profumato. La pianta appartiene alla specie *Prunus persica* (L.) Batsch, e i frutti hanno le seguenti **caratteristiche qualitative**:

- Pesche duracine a polpa bianca non fondente, di forma sferoidale, con colore di fondo della buccia bianco-giallo-verde e sovracoloro di tonalità rosso (l'ecotipo *Settembrina* presenta frutti con una striscia rossa lungo la linea di sutura);
- caratteristica peculiare è la limitata estensione del sovracoloro rosso dell'epidermide che deve essere inferiore al 50%;
- l'elevata dolcezza della pesca di Bivona accompagna una notevole consistenza della polpa.

La pesca di Bivona ha ricevuto l'Igp nel 2014 con la denominazione "Pescabivona". La zona di produzione ricade all'interno del territorio del comune di Bivona (Agrigento) e di altri comuni limitrofi. Viene coltivata in uno spazio di circa 1.200 ettari, con colture che si sono intensificate intorno alla metà del XX secolo.

Il periodo di maturazione dei frutti dei quattro ecotipi coltivati nel territorio

I frutti dei quattro ecotipi di pesco originati ed evoluti nei territori geografici già

menzionati hanno tempi di maturazione da giugno a ottobre, così suddivisi: **la murtidara o primizia bianca**, matura dal 15 giugno al 15 luglio; **la bianca**, dal 16 luglio al 15 agosto; **l'agostina**, dal 16 agosto al 15 settembre; **la settembrina**, dal 16 settembre al 20 ottobre.

Le quattro varietà fanno di Bivona una vera e propria "Città delle Pesche" che dona frutti di elevata qualità adatti sia al consumo fresco, sia come ingrediente per la preparazione di ricette deliziose.

La crescita su terreni argillosi e calcarei, habitat ideale per la coltivazione di questa prelibata varietà di pesca, le conferisce proprietà decisamente singolari: perfetto equilibrio delle componenti nutritive; basso valore energetico (39 Kcal); buon apporto di vitamine (in particolare A, B₁, B₂, PP e C) e di sali minerali.

I benefici per la salute

Tra i benefici per la salute, il **potassio** contenuto nelle pesche è in grado di **equilibrare la pressione arteriosa e di favorire l'eliminazione dei liquidi in eccesso**.

pescabivona

La fibra presente nel frutto e i composti fenolici nella buccia sono utili **in caso di colesterolo alto poiché aiutano a ridurre i livelli**, in particolare abbassando il colesterolo LDL. Aiuta a stimolare il transito intestinale e a disintossicare dalle tossine. Risulta quindi un buon alimento per contrastare la stitichezza.

Beta-carotene, luteina, zeaxantina, vitamine E e C, l'acido clorogenico e vari composti fenolici **prevengono i danni causati dall'ossidazione** esercitando effetti benefici sia sull'apparato cardiovascolare sia sulla prevenzione di tumori. La vitamina C rinforza il sistema immunitario e protegge dall'attacco di virus e batteri.

È utile per mantenere la salute degli occhi, grazie a due antiossidanti, luteina e zeaxantina, che nell'organismo si trovano principalmente nella retina, dove la proteggono dai danni delle radiazioni luminose.

Il nocciolo della pesca è tossico in quanto contiene amigdalina, una sostanza che a contatto con gli enzimi della flora batterica si rivela nociva.





Ronchì Pichi

di Franco Tozzi

"Accademia del Coccio"

*Una storia che riguarda
un liquore particolare,
ricostruita grazie
agli archivi della
Camera di Commercio
della Maremma
e del Tirreno e della
Biblioteca Comunale
labronica.*

*La prima etichetta, depositata presso
l'archivio della Camera di Commercio*



La storia che sto per raccontare riguarda un liquore particolare, di altri tempi, che nasce a Livorno nel 1934 e che è tornato ad allietare le mense grazie a un imprenditore di Lastra a Signa.

Siamo nel 1923, quando **Armando Pichi** fonda la casa vinicola che porta il suo nome. Il vermouth (perché così è classificato come prodotto commerciale), che **al gusto appare come uno stupendo passito**, vede la luce ufficialmente nel settembre 1934 e si **chiamerà "Ronchì" con l'accento**, così come risulta dalla documentazione presente nell'archivio storico della Camera di Commercio livornese.

Perché il nome "Ronchì"?

Perché questo nome? Tantissime sono le ipotesi più o meno avvalorate dalla tradizione popolare e dai vari detentori del marchio; sulla scorta di alcuni e rari elementi documentati, fusi con la storia del periodo e dei suoi personaggi, proverò a dare la versione che credo sia più vicina alla realtà. "Ronchi" è un nome che oggi dice poco alla maggior parte delle persone; qualcuno più appassionato di storia **lo potrà collegare al Comune di Ronchi dei Legionari** (fino al 1925 si chiamava *Ronchi di Monfalcone*), in provincia di Gorizia, località che nel 1919 vide partire **la spedizione di D'Annunzio per il tentativo di conquistare Fiume**, e che causò solo il cambio del nome del Comune.

Una prima traccia di questo possibile collegamento è data dalla presenza, nell'archivio della Camera di Commercio, del deposito di **due marchi di vini liquo-**

rosi depositati, a distanza di un anno, da due case vinicole livornesi, e concorrenti: nel 1935 abbiamo **il vino tipico speciale RONCHI DEI LEGIONARI** della ditta **Razzaguta** e nel 1936 **il vino liquoroso RONCHI DEGLI EROI** della ditta **Pentasuglia**, a dimostrazione di come il prodotto avesse preso piede nei gusti cittadini e non solo (entrambe falliranno nel 1939).

In ogni caso, si nomina sempre Ronchi, quindi è un chiaro riferimento al fatto che il nome di questo particolare vino-passito-vermouth abbia origine **per commemorare un evento preciso e legato a personaggi che avevano importanza nella città labronica**.

Il collegamento tra il comune giuliano e Livorno

Come spiegare il collegamento tra il comune giuliano e Livorno? Per risolvere il dilemma, dobbiamo far entrare in gioco alcuni personaggi di quel periodo di storia italiana. A Livorno nasce, nel 1876, **Costanzo Ciano**, padre di quello che sarà il genero di **Mussolini**. Costanzo era un grande amico di Gabriele D'Annunzio (avevano progettato e partecipato alla Beffa di Buccari nel 1918) e il sommo poeta era un assiduo frequentatore del litorale toscano (basti pensare alla famosissima poesia *La pioggia nel pineto*), ospite particolare quando Ciano (soprannominato *Ganascia*) **organizzava le famose "cacciuccate"** (storica quella di Piazza Mazzini del 1936); quindi l'ipotesi che, alla fine di queste mangiate, **fosse necessario avere un liquore sobrio e dal gusto unico**, non è poi

Le etichette dei 2 vini concorrenti, dall'archivio storico della Camera di Commercio livornese



così campata in aria. Per inciso, vi è un'ampia documentazione che attesta come il liquore Aurum sia una creazione del Vate, nel gusto, nel nome e nella forma della bottiglia; quindi perché non pensare che tra amici "camerati" e in collaborazione di qualche gerarca si sia cercato di fare un liquore che richiamasse le imprese dell'ospite e del padrone di casa da gustare convivialmente?

Dopo un periodo di declino, la bevanda è tornata al successo

L'azienda di **Armando Pichi**, grazie anche agli altri prodotti, ma **soprattutto per il Ronchi Pichi**, si espande, e **figura tra i principali produttori di vermouth nella Gazzetta Ufficiale del 1942**, al pari

della Martini & Rossi, con una produzione di ben 2.000 ettolitri! Con esportazione e rappresentanze anche in America, nonché nelle "colonie". Poi, **nel dopoguerra**, avviene un **radicale cambio di gusti** e abitudini, ma il Ronchi Pichi **rimane la bevanda tradizionale per il brindisi dei laureati all'università di Pisa**. Tuttavia, i nuovi beverage portarono il Ronchi Pichi - che intanto cambierà il marchio avvicinandosi al gusto del periodo - a **una lenta e costante decadenza** e, alla fine degli anni '80, dopo essere passato ad altre due aziende, la produzione cessò e la bottiglia con la sua inconfondibile etichetta si poteva trovare ancora in qualche casa, come cimelio storico.

Come accade per gli oggetti di valore, per le tradizioni che dormono ma non muoiono, **il lungo periodo di oblio finisce quando Alessandro Cicali**, il titolare dell'azienda Sparla e Gerardi, importante nella produzione, ma soprattutto nella valorizzazione dei vini liquorosi tradizionali, **rileva marchio e "ricetta"** e inizia a produrre il Ronchi Pichi, **mantenendo l'etichetta tradizionale**, ancora viva nella memoria dei nostri "vecchi". Grazie a una capillare presentazione nei più disparati ambienti, e alla curiosità che ogni oggetto del passato, anche recente, esercita nella fantasia e nei gusti delle persone, la bevanda non è più solo un

tradizionale vino liquoroso da dessert, ma **è diventata anche l'interprete principale di due cocktail** e l'azienda ha indetto un premio annuale, vinto nella prima edizione da una studentessa dell'Istituto Alberghiero "Vasari" di Figline Valdarno.

Il "nostro" vermouth torna, in grande stile e forma, a farsi degustare sia nella sua "beva" tradizionale, essendo oramai presente a tutti i livelli della distribuzione, sia nei cocktail più ricercati.



SCALOPPINE AL RONCHÌ

Ingredienti: 500 g di *noce di vitello tagliata a fettine*, 2 bicchieri di *Ronchi Pichi*, 70 g di *burro, farina, sale, pepe*.

Preparazione: *battere le bracioline e condirle con un misto di sale e pepe, poi infarinarle leggermente. Scaldare in una padella metà del burro, sistemarvi le bracioline, alzare il fuoco e farle dorare da entrambe le parti. Versare il liquore e farlo ritirare del tutto, fino ad avere una crema. Togliere la carne e disporla sul vassoio di portata; sciogliere il fondo di cottura con acqua calda, a filo, e unirci il burro rimasto; fare incorporare bene il tutto e versare la salsa calda sulle scaloppe.*



Il foraging nella Valnerina ternana

di Giuseppe Fatati

Accademico di Terni

*Donne, religione,
alimentazione
e mantica.*

I foraging è la **definizione moderna della pratica antica di raccogliere cibo spontaneo commestibile**, principalmente erbe e bacche selvatiche, oggi sempre più di moda grazie alla crescente attenzione per alimenti naturali e sostenibili. Parlare di erbe nella cucina tradizionale vuol dire parlare di Dieta Mediterranea e sfatare un mantra che vuole il consumo di pesce di mare come componente principale. Si è sottovalutato il fatto che nel Mediterraneo convivono tre ecosistemi differenti: il mare e la piattaforma continentale, le pianure costiere e quelle in prossimità dei corsi d'acqua e una zona che va dalla collina alla montagna. Fortunatamente, **la nuova espressione grafica della piramide alimentare rappresenta, ai primi tre livelli, l'acqua dolce, i fiumi e i vegetali** come espressione di prodotti salutari ed ecosostenibili. D'altra parte la via mediterranea all'alimentazione è a forte componente vegetariana.

*Gli eremiti e i Santi, per primi,
hanno sollecitato il consumo
delle erbe spontanee*

Gli eremiti e i Santi, per primi, hanno sollecitato il consumo delle erbe spontanee. **San Francesco** (1181-1226) asseriva che è difficile riuscire a soddisfare le esigenze

del corpo senza acconsentire alle basse tendenze dei sensi. Per questa ragione, a malincuore si cibava di vivande cotte e, quando se le concedeva, le manipolava con la cenere o ne rendeva diluito l'aroma mescolandovi l'acqua. Il cotto era associato al soddisfacimento dei sensi, per cui il sapore doveva essere corrotto. Prima ancora, **San Benedetto da Norcia** (480 circa - 547), nella Regola XXXIX, raccomanda che "Tutti infine si astengano assolutamente dalla carne di quadrupedi, a eccezione dei malati molto deboli". **Francesco da Paola** (1416 - 1507), nella regola scritta per la sua congregazione - gli *Eremiti di San Francesco*, detti poi *Minimi* - stabilisce che "A tutti e a ciascuno è assolutamente e incontestabilmente proibito di cibarsi, fuori e dentro il convento, di carni, di grasso, di uova, di burro, di formaggio e di qualsiasi specie

di latticini e di tutti i loro composti e derivati". Nei testi sacri la dieta viene sempre presentata in parallelo al processo di purificazione del Santo che, quanto più si avvicina a un alto grado di perfezione, tanto meno sente il bisogno di nutrirsi. Nonostante tali insegnamenti, la distinzione di classe tra bocche da biada (contadini e proletariato urbano) e bocche da pane (i ricchi e i cittadini) è sopravvissuta per molti secoli, ma **nei ricettari e nell'uso naturale di funghi e tartufi o di maggiorana e menta si ritrova la commistione dei saperi del mondo della povertà con quello della ricchezza**. Le insalate miste assumono un valore democratico e trasversale anche se, quando se ne parla, non ci si riferisce alle umili misticanze d'erbe del popolo, raramente impreziosite con il lardo, ma di sontuose insalate per le mense signorili.



La misticanza è ancora un piatto tipico ternano

La misticanza è ancora un piatto tipico ternano **composto da indivia, caccialepre, ruchetta, lattuga, insalata riccia e condito con sale, pepe, aceto e olio extravergine di oliva.**

Raccogliere erbe spontanee da utilizzare in cucina era un **compito precipuo delle donne** che ne approfittavano per integrare le produzioni dell'orto e dell'aia. Esempio tipico è la frittata pasquale ternana, detta anche rognosa o centerbe, che è tanto più buona quanto più è ricca di erbe spontanee. Originale è l'utilizzo dei fiori dell'*albero di Giuda* (*Cercis siliquastrum*) da consumare in insalata o per preparare gustose frittelle.

Viene spesso sottolineato che la cucina nasce con l'elaborazione di un raffinato sistema di preparazione e manipolazione dei vegetali proprio da parte delle donne. **Nella società agricola, l'orto era elemento centrale del sistema economico-produttivo della famiglia.** I vegetali coltivati dovevano assicurare i rifornimenti alimentari per gran parte dell'anno se non per tutto. **L'orto è stato dunque una sorta di laboratorio a cielo aperto,** evoluto e in continua evoluzione, dominato dalle stagioni. La sua importanza è segnata dall'essere stata l'unica zona del possedimento agricolo recintata, a differenza dell'aia, del frutteto o del campo e al fatto che, spesso, andava in dote al primo figlio maschio. Da marzo ad aprile, dopo la vangatura e lo spargimento del letame, operazione riservata ai maschi, **la cura dell'orto che forniva verdure fresche, legumi, cipolle, aglio, erbe aromatiche** (salvia e rosmarino) **e qualche pianta medicinale era compito delle donne.**

La mentuccia cresceva nei campi, mentre erano coltivate piante di uso rituale come l'*iride fiorentina* (giaggiolo), da inserire nelle croci piantate a inizio giugno nei campi, o l'*erba della Madonna* (*sedum*, piccola pianta grassa con simpatiche foglioline succulente), usata come medicamento per i piccoli accessi, contro il malocchio e per predire l'andamento del



matrimonio. A margine anche alcune specie medicinali, di solito solo qualche cespo di camomilla.

Alcune donne, più esperte di altre in erbe medicinali, furono accusate di stregoneria

Alcune donne erano più esperte di altre di erbe medicinali e di rimedi popolari. **Alberto Abbuonandi**, in un bel volumetto dal titolo *Le streghe di Benevento e il simbolo dell'albero*, evidenzia la linea sottile che separa le fate dalle streghe, il bene dal male, e narra di **Bellezza Orsini**, umbra, processata nel 1540, strega maestra bellissima. La Orsini, che potrebbe essere stata originaria di Torre Orsina (Terni), un borgo definito in passato "il paese delle belle donne", si descrisse sempre e solo guaritrice e praticante di cure empiriche ma non si salvò dai suoi accusatori ai quali, durante il processo, ripeteva: "So guarire ogni male, ogni infermità, ossa rotte, doglia francese. Io curo e medico ogni male". Prima di lei, nel 1428, a Todi, fu condannata al rogo, sulla Piazzetta del Montarone, **Matteuccia di Francesco** del Castello di Ripabianca, presunta strega, fattucchie-

ra e maliarda. Aveva come unica colpa quella di aver curato **Braccio Fortebraccio da Montone**, capitano di ventura sconfitto da **Papa Martino V** Colonna. Strana terra l'Umbria, madre di Santi, capitani di ventura e streghe seppure bellissime! **L'unica certezza è che le presunte streghe conoscevano l'arte di usare le erbe**, tra tutte la cicuta e la belladonna. Ultima annotazione: **in Valnerina si ricorda l'erba dell'amore**, pianta dai fiori gialli e foglie tondeggianti, dotata di forte potere urticante. Le ragazze applicavano una foglia contusa sul braccio: la macchia rossa prodotta sulla pelle avrebbe svelato l'amore condiviso; il formarsi di una piaga era un responso sfavorevole. Una volta applicata si recitava la seguente formula "Amor, se me voi bbè, famme 'na rosa, sennò famme 'na piaga dolorosa".





Stocco alla ghiotta

di **Attilio Borda Bossana**

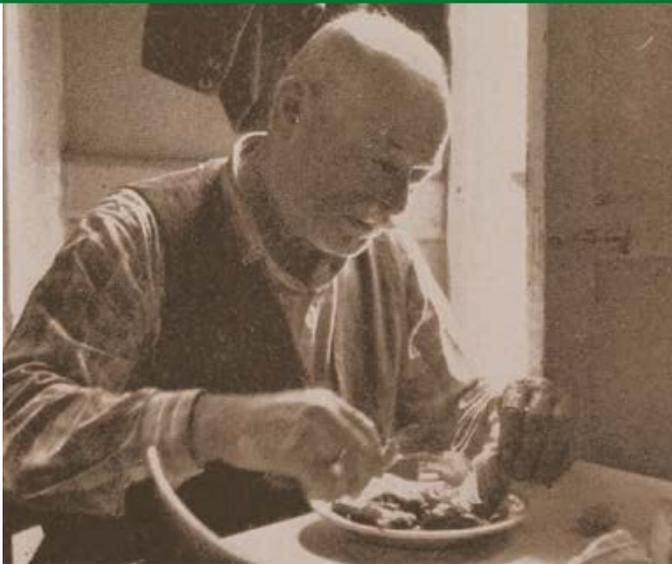
Accademico di Messina

*Un patrimonio
gastronomico
di Messina.*

Il merluzzo secco, lo stoccafisso, il norvegese *stokkfisk* pescato ed essiccato con un metodo antico unico sulle coste delle isole Lofoten, è da sempre un patrimonio gastronomico di Messina **dove viene definito *pescestocco***. E in una città in cui, ancora oggi, la ricerca di un comune sentire è sempre viva, assurge a protagonista di un piatto, sicuramente tra i più raccontati della tradizione culinaria messinese, che ha finito per rappresentare un "simbolo di appartenenza". È la "**ghiotta di pesce stocco**",

fatta **con ingredienti semplici ma con una ricercata lenta cottura**; piatto nato dalla cucina popolare ma divenuto, nel tempo, cibo ricercato, anche per l'aumentata incidenza dei costi dello stoccafisso. Una preparazione suggerita anche da **Andrea Camilleri** per il suo commissario Montalbano, e indicato da cucinare "**secondo l'antica ricetta messinese**". Oltre a trovare condivisione sulle tavole della povera gente e della borghesia, era per i pasti del carrettiere e dello *gnuri* (il cocchiere delle carrozzelle trainate dai caval-





Un avventore della "putia" di don Pitruzzu all'Opira mentre mangia il pescestocco
(Foto di Alfredo Camisa, 1961)



Spaghetti alla ghiotta

li); del portuale o del muratore, il condimento principe per imbottire i panini della "pausa pranzo", *ante litteram*. A tale farcitura spesso era preferito lo spezzatino (poco) con le patate (molte), che era, con il pesce stocco, l'altra pietanza di punta di un'antica *putia* (bottega) messinese, "**don Pitruzzu all'Opira**", frequentata assiduamente da tali lavoratori.

I piccoli locali dove si mangiava la "ghiotta"

La bottega ove si mangiavano le pietanze tipiche era gestita da **don Pietro Mondello**, ed era nata pochi anni prima della fine del 1900, lungo la Palazzata, nei pressi di piazza del Campo, così chiamata per i magazzini comunali per la raccolta del grano. Dopo il sisma del 1908, l'attività si interruppe e riprese solo nel 1928, in un piccolo locale di piazza Catalani, ove è posta la statua di don **Giovanni d'Austria**, operando sino agli inizi degli anni Sessanta. Gestita da **Nunzio Mondello**, figlio del fondatore, "don Pitruzzu" mantenne il gergale suffisso "all'Opira", attribuitogli dal dire collettivo, per la vicinanza che aveva con l'Opera dei pupi di **don Lisciandro**.

La "ghiotta", e più in generale il pesce stocco, grazie ad antiche botteghe che dal 1875 lo cucinavano - *Antonio Coppolino* al Duomo; *Pietro Gentile*, in via S. M. La Stella; *Domenico Raimondi*, in via Bocca Barrile; *Bartola Rizzo*, in via Appalto;

Sicilia, in via Neve, e poi dopo il 1908, da *don Pitruzzu all'Opira*; *don Fano*, in via Risorgimento; *don Federico e Patri Natali* in via Centonze; *Lastricheddu*, sulla parte più a Nord del viale della Libertà - oltre a divenire il piatto ambasciatore della "messinesitudine", è stato assimilato nel parlare dialettale e non, con moti e proverbi, di uso corrente. Riferendosi a tre elementi che antropologicamente non mancano mai a Messina, si suole dire "*Sciroccu, malanova e piscistoccu, a Missina non mancunu mai!*" o per il viaggiatore la versione "*Sciroccu, piscistoccu e malanova cu va a Missina sempre 'i trova*", ("scirocco, pesce stocco e malagurio chi va a Messina sempre ne trova"): oltre a essere frequentemente interessata dai venti di scirocco da Sud-est, la città ha infatti, come uso caratteristico dell'intercalare, l'espressione *malanova*, malagurio. **Per etichettare qualcosa di grandioso i messinesi usano esclamare "na bella ghiotta!"**.

Il piatto era chiamato un tempo "trappitara", in quanto cucinato dai raccoglitori di olive

La ricerca degli ormai pochi luoghi, trattorie, bettole, ristoranti, ove degustare la "ghiotta di pescestocco", è oggi facilitata dai tanti motori di ricerca che, grazie alle segnalazioni degli avventori, suggeriscono o indirizzano il gastronomo dei giorni nostri. Per questo piatto,

anche sessant'anni fa, si trovava riferimento in un libro, *Lo Stretto di Messina e le Eolie*, edito nel 1961 dall'Automobile Club d'Italia per la collana "Italia nostra". In quei tempi di semplice passaparola, il fotografo bolognese **Alfredo Camisa** documentò per caso gli avventori proprio della trattoria "don Pitruzzu", oggi scomparsa, raccontando in maniera realistica i personaggi che animavano i tavoli della trattoria: "Fiaccherai, pescatori, marinai e facchini, mischiati ad attori di teatro, aristocratici buongustai e turisti avveduti", come li definì il poeta **Bartolo Cattafi**, scomparso nel 1979.

Il piatto, anticamente, veniva anche chiamato alla "trappitara" in quanto **durante la raccolta delle olive e la successiva molitura nei cosiddetti "trappeti"**, i raccoglitori cucinavano il pesce stocco, offerto dal proprietario terriero, con abbondanti patate e attingendo l'olio direttamente dalle vasche di raccolta.

La preparazione è oggi di rara degustazione nei pochi ristoranti che si avventurano ad affrontarne la ricetta, per la quale **oltre a ingredienti di ottima qualità**, i cultori raccomandano che la "ghiotta di pesce stocco" **non si gira mai con cucchiaini o mestoli, ma è la pentola che va scossa per evitare di sfaldare lo stoccafisso**. È un piatto unico ma, abbondando con la passata di pomodoro, si può ricavare, per i più famelici, il sugo per condire un piatto di spaghetti. L'abbinamento d'obbligo è con un vino rosso strutturato, per esaltare al meglio il piatto e avere un bel quadro gustativo.



La tortellata di San Giovanni

di **Eugenio Menozzi**

Accademico di Reggio Emilia

*Si approfitta
delle prime serate calde
per fare scorpacciate
di tortelli verdi.*

Una tradizione tipicamente reggiana, ma anche dei territori vicini, è la *tortellata* di San Giovanni: si approfitta delle prime serate calde per fare scorpacciate di tortelli verdi, i **cosiddetti tortelli d'erba**, con la scusa di "prendere la guazza" (la rugiada, in dialetto), che si dice sia benefica e salvifica, a tavola e in buona compagnia.

La magia del solstizio d'estate

Il 21 giugno si verifica il solstizio d'estate, che trae il nome da un noto fenome-

no astronomico: il sole, raggiunta la sua massima inclinazione rispetto all'equatore (21/22 giugno), prima di iniziare la fase discendente, pare come fermarsi nel cielo. Quindi, dal latino **sol stat** (il sole rimane) il termine solstizio. A quello d'estate, si contrappone quello d'inverno (21/22 dicembre), peraltro meno famoso e celebrato.

Molti riti precristiani, celtici, indoeuropei **celebravano il solstizio con feste dedicate ai poteri della luce e del fuoco** e questo più in estate che in inverno per ovvi motivi climatici e di praticità. Taluni ritenevano che, in tale occasione, il sole (il fuoco) sposasse la luna (l'acqua).



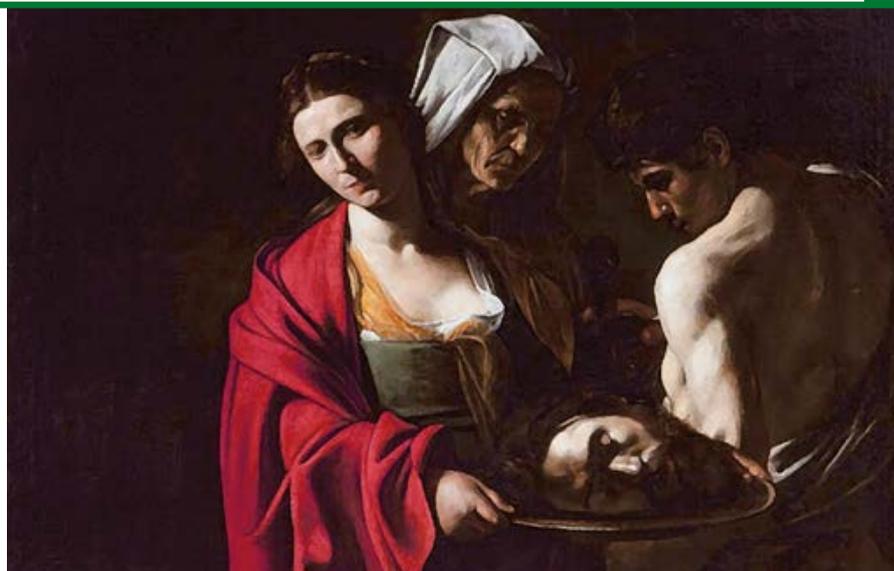
Salomè con la testa del Battista (1609 circa),
Caravaggio, Palazzo Reale, Madrid

In epoca romana, questi erano i **giorni dedicati a Giano**, il dio bifronte che guarda avanti e indietro, il dio delle porte e dei confini, del principio e della fine e molti ritengono che nel passaggio dal rito pagano a quello cristiano si sia voluta mantenere l'assonanza dei nomi *Janus* e *Joannes* per una sorta di perpetuazione del rito.

Il 24 giugno la Chiesa festeggia la nascita di **San Giovanni Battista** (sei mesi esatti prima di quella di Gesù) e il 27 dicembre (il 24 era già impegnato!) si festeggia l'altro **Giovanni, l'Evangelista**, confermando così la scelta dell'assonanza *Joannes - Janus*.

San Giovanni Battista è legato all'acqua

Alla notte di mezza estate sono da sempre attribuite valenze esoteriche con riconosciuti poteri divinatori, di liberazione da demoni e streghe e San Giovanni è particolarmente legato all'acqua sia per essere il Battista, sia per **la tradizione cristiana che riconosce nella rugiada le lacrime di Salomè**, pentita per il suo misfatto. Da ciò deriva l'attribuzione alla rugiada di poteri taumaturgici, divinatori o comunque benefici. *"La guàza 'd san Zvan la guaréss tutt i malan"* (La rugiada di San Giovanni guarisce tutti i malanni). Essa purifica tutto, quindi anche le erbe, aumentandone il potere curativo e be-



nefico: ecco perché l'infusione di iperico e artemisia in acqua, durante la magica notte (per ricavarne una pozione benefica); la raccolta di aglio e noci (per il Nocino). Secondo alcune tradizioni, sempre quella notte, venivano stesi sui prati dei teli e l'umidità, strizzata all'alba, si conservava in ampolle per essere fruibile tutto l'anno contro le malattie.

Perché questa tradizione gastronomica tipicamente reggiana?

Dalle feste pagane e religiose con falò per bruciare fantocci e allontanare streghe, malocchio e quant'altro, ai simboli della fertilità richiamati dal rigoglio della campagna a mezza estate è facile giungere alle tradizioni conviviali e gastronomiche dove, sempre, **nel rispet-**

to delle erbe officinali e mangerecce, è intuibile l'uso del verde nella tradizione dei pranzi. **Quale migliore occasione, quindi, per trascorrere una serata in allegria gustando i tortelli verdi** nel rispetto della tradizione?

L'occasione è ghiotta per esprimere **alcune note sui tortelli reggiani**.

Su una striscia di sfoglia all'uovo si pongono le dosi di ripieno, si rovescia la sfoglia a coprirle, si chiudono pressandoli delicatamente per fare uscire l'aria e si tagliano con la rotella rigorosamente seghettata.

Si ottengono degli scrigni che andranno lessati (in acqua salata), scolati e disposti a strati in una ciotola: ogni strato sarà umettato con burro e spolverizzato di formaggio. **Cotti e conditi, dovranno maturare (padir in dialetto) nella zuppiera coperta** e posta su una pentola di acqua al bollore. **Ripieno, pasta e condimento si uniranno così in un tutt'uno morbido e sapido.**

Come fare il ripieno per i tortelli verdi reggiani? Un misto di bietole e spinaci ben lavati e privati delle radichette, soffritti (senza lessarli prima) in un fondo fatto con un battuto di lardo, aglio, prezzemolo e rosmarino (*pistadèina*, in italiano pestatina). Cotte le verdure e raffreddate, si aggiungono abbondante formaggio parmigiano reggiano, ricotta (eventuale e secondo l'uso della famiglia) e si aggiusta di sale; il tutto deve essere mantecato con un cucchiaino, assolutamente senza tritare, operazione che renderebbe il ripieno simile a una pappetta, mentre si deve sentire la presenza della foglia verde.





Luganeghe da riso trevigiane con la “dosa”

di **Fernando Raris**

Accademico di Treviso

*Il percorso di recupero
della composizione
di spezie e aromi
per arricchire il sapore
della carne.*

Le “luganeghe” sono insaccati freschi assimilabili alle salsicce. Sono da consumarsi previa cottura, oppure per la preparazione di varie pietanze. Sono tipiche dell'Italia settentrionale e la denominazione, si dice, risalgia all'epoca romana. Il letterato **Varrone** nella sua opera *De lingua latina*, indica il termine “lucanica” con un tipo di salsiccia originaria della Lucania. Tra i prodotti alimentari riconosciuti come

Pat, ci sono **tre tipologie di “luganeghe” in Lombardia, sei nel Trentino e quattro nel Veneto, compresa quella trevigiana. Bartolomeo Stefani**, cuoco bolognese al servizio dei Gonzaga di Mantova, nell'opera *Arte del ben cucinare*, del 1662, descrive una sua ricetta per preparare salsicce di carne di porco domestico per condire minestre e zuppe, aromatizzate con cannella, chiodi di garofano, pepe, acqua fior di cedro e di rosa.





A Treviso, le luganeghe vengono confezionate in due versioni

A Treviso, le luganeghe vengono, per tradizione, confezionate in due versioni: **quella "da riso", detta bianca, e quella "da rosto", detta magra.**

Per le luganeghe "da riso", molto più delicate, si utilizzano la pancetta e il guanciale freschi del maiale, macinati a grana fina e sono drogate con la "dosa". Quelle "da rosto" si preparano per il 60% con la pancetta senza cotenna e per il rimanente con la carne magra del suino, sale e pepe. **La luganega "da riso" è confezionata in pezzi di piccola dimensione** (5-6 cm) e di peso ridotto (circa 50/60 g), singolarmente in rocchi, in dialetto *muréi*, che rappresentano l'unità di misura per dosarla con il riso. Era tradizione preparare, con la luganega bianca, la minestra di riso in brodo alla quale questa cedeva tutti i suoi umori e profumi. La versione medievale è stata oggi abbandonata in quanto nella ristorazione è prevalso l'uso di preparare lo stesso piatto a risotto, pur nella versione semiliquida, cioè "all'onda", con la luganega sminuzzata. Le due versioni di minestra vanno sempre **guarnite con una salsiccia, lessata a parte, in ogni piatto.** La luganega è un eccellente condimento: è utilizzata per insaporire risotti, zuppe, minestre, tagliatelle e si può servire con un piatto di polenta fumante.

Non si sa chi abbia inventato la "dosa" trevigiana per aromatizzare la luganega

Non si sa chi abbia inventato la "dosa" trevigiana per aromatizzare la luganega, ma si può pensare a un macellaio o a



uno speciale, che abbia voluto arricchire il sapore aggiungendo alla carne le droghe importate dall'Oriente, in abbondanza a Venezia. Nella prima metà del secolo scorso, erano presenti a Treviso alcune macellerie che avevano la "macina delle spezie" e una drogheria specializzata nella produzione della "dosa", da vendere ai macellai e ai "casolini", negozi di alimentari, per aromatizzare la luganega trevigiana "da riso". In una intervista al gastronomo trevigiano **Giuseppe Maffioli**, il titolare della drogheria, pur essendo la ricetta segreta, affermò: "Prima di tutto c'è del pepe, della cannella regina, della cannella Goa, della noce moscata, del macis e del coriandolo" (questa è la traduzione in italiano di quanto disse in dialetto stretto). Con la cessazione dell'attività della macelleria Del Zenero e poi della drogheria Perissinotto, si è quasi perso l'interesse gastronomico della minestra aromatizzata con la "dosa" della luganega da riso.

La composizione della "dosa" è stata recuperata dalla Delegazione di Treviso

Il ritrovamento fortuito di un barattolo con la scritta esterna "luganega bianca", in casa Perissinotto, diede impulso a un'avvincente attività volta a ricercare, documentare e definire gli ingredienti dell'originale ricetta della "dosa", ossia delle spezie e degli aromi per la sua composizione. Un piccolo tesoro dissotter-

rato dalla memoria di chi poté assaporare quella originale, alla fine di una lunga e certosina ricerca, con varie prove incrociate di salsicce aromatizzate e saggi olfattivi, basandosi sui ricordi "orali" e sul prezioso campione ritrovato della famiglia Perissinotto. Numerose sono state le prove di spezie mischiate al macinato di maiale nelle proporzioni conosciute, fino a giungere alla ricetta della migliore luganega con la "dosa" prescelta, con la quale trattare la carne di maiale da insaccare. La ricetta della luganega bianca trevisana da minestre di riso, con la "dosa" dell'antica drogheria ai Soffioni-Perissinotto è stata depositata dalla Delegazione di Treviso nel 2008.

Per vecchia tradizione, le macellerie, in occasione delle feste natalizie, hanno ripreso a offrire alla loro clientela una corona di luganeghe da riso.





Come scegliere un buon formaggio

di **Roberto Rubino**
Presidente ANFOSC

*Gli elementi che
ne determinano
la qualità
e la differenza.*

Quali informazioni abbiamo sui formaggi e sul latte, al di là dell'agiografia imperante e persistente, al di là del solito ritornello su un patrimonio caseario che il mondo ci invidia, che tutti ci copiano, perché abbiamo prodotti inimitabili? Il prezzo del latte è unico in tutto il mondo, è dettato dalla borsa merci, salvo piccole oscillazioni locali che comunque non tengono conto del livello

qualitativo e, se tutto è uguale, non c'è differenza, anche i formaggi saranno uguali. Sappiamo, tuttavia, che non è così e allora come può il consumatore orientare le proprie scelte?

*Come può il consumatore
orientare le proprie scelte?*

Partiamo dal colore che è il biglietto da visita per cogliere, a prima vista, segnali importanti su molti aspetti del relativo livello qualitativo. **Numerosi consumatori sono abituati a formaggi bianchi**, anzi per molti il bianco è sinonimo di perfezione, sia di processo sia di prodotto, e

allora perché parlare di colore? Perché in natura, se ci guardiamo intorno, tutto è colorato, solo i petali di pochi fiori sono bianchi. E questo perché **i raggi ultravioletti possono essere pericolosi** per i tessuti dei vegetali e degli esseri viventi e di qui la presenza di **composti che hanno proprietà antiossidante e colorante**. In generale tutte queste molecole e composti rientrano in due grandi gruppi: **i carotenoidi e i polifenoli**. Nel latte sono stati studiati attentamente i carotenoidi, molto meno, per il loro contributo al colore, i polifenoli. **I carotenoidi del latte sono una decina ma sono due quelli che essenzialmente danno colore: il beta-carotene e la luteina**. Il loro contenuto varia in relazione alla specie: **il più colo-**



rato è il latte di vacca, perché contiene tutti i carotenoidi; quello di pecora, invece, non ha il betacarotene; quelli di capra e di bufala non hanno nemmeno la luteina. Ecco perché i formaggi di vacca hanno un colore che arriva fino al giallo intenso, oro splendente (pensiamo a certi formaggi siciliani); quelli di pecora possono essere gialli o di un verde con varie tonalità; di capra e di bufala sono bianchi, ma anche qui con diverse sfumature. Ciò accade perché, se le molecole coloranti sono presenti per difendere i tessuti dai raggi ultravioletti, va da sé che il contenuto di antiossidanti dipende dall'irraggiamento, dall'altitudine, dal versante e anche dalla latitudine. **Più si va verso i Paesi caldi e più la tonalità si rafforza.** Un altro elemento che condiziona la gradazione del colore è **il sistema di allevamento. In quello intensivo**, gli animali ricevono **una razione con poca erba e molti mangimi.** E siccome i polifenoli e i carotenoidi provengono direttamente dalle erbe, le bufale, per esempio, quasi tutte allevate in sistemi intensivi, non possono dare latte bianco porcellana. **Il colore, quindi, già da subito rivela se l'animale ha pascolato**, ha mangiato molta erba e anche se l'erba era verde o secca.

Il rapporto tra aroma e gusto

Di un formaggio, come di qualsiasi alimento, ci interessano **il flavour, che è l'insieme di aroma e gusto, e il valore nutrizionale.**

L'aroma è dovuto a molecole volatili, responsabili a loro volta delle note odorose. Stiamo parlando di aldeidi, chetoni, alcoli, esteri e soprattutto terpeni. Tutti questi composti sono **presenti nelle erbe** e il loro contenuto diminuisce mano a mano che la pianta va verso la produzione del seme. Colore e aroma, quindi, carotenoidi e composti volatili viaggiano insieme, ecco perché il colore è un buon indicatore del livello qualitativo, almeno dell'aroma e del contenuto in antiossidanti.

Poi c'è il gusto. Sappiamo che i gusti base sono: il dolce, il salato, l'acido, l'amaro e l'umami. In una degustazione, usando



questi lemmi, al massimo possiamo dire che un formaggio è poco salato o leggermente amaro, ma non riusciamo ad arrivare al suo livello qualitativo. Se il formaggio ha un odore intenso, abbiamo già posizionato il prodotto a un certo livello. Ecco, dovremmo comportarci ugualmente con il gusto: **dobbiamo soffermarci sulla intensità e sulla persistenza che ci rimandano alle erbe del pascolo e al sistema di allevamento.** Si è detto che colore e note odorose viaggiano insieme e diminuiscono con l'età della pianta. I polifenoli, invece, si sviluppano in senso contrario: con l'età aumentano e cambia anche il rapporto fra le rispettive classi (soprattutto acidi fenolici/flavonoidi). Se avessimo, quindi, la possibilità di degustare un formaggio prodotto dagli stessi animali durante il periodo di pascolo, vedremmo che nei primi mesi esso sarà molto colorato e con note odorose importanti, mentre il gusto sarà delicato, corto; mano a mano che l'erba va seccando, il formaggio perderà di colore e di aroma ma il gusto aumenterà di intensità e persistenza. Naturalmente ci sarà un periodo in cui i tre parametri saranno in equilibrio e il formaggio avrà, contemporaneamente, colore, aroma e gusto.

La relazione inversa fra qualità e quantità

Normalmente, **vengono distribuiti agli animali anche i concentrati, i mangimi, le granaglie per avere più latte.** E sicco-

me c'è una relazione inversa fra qualità e quantità, **più aumenta la produzione di latte e più sarà diluito.** Ciò spiega il motivo per cui molti formaggi di vacca o di pecora siano bianchi, così come i caprini, soprattutto i francesi, perché ci troviamo di fronte a capre che fanno una grande quantità di latte e la razione è a base di insilati e mangimi. Ed è anche il motivo per cui **le mozzarelle di bufala sono bianche.**

Un accenno, infine, al **valore nutrizionale.** Abbiamo detto che, al pascolo, il contenuto di polifenoli è molto alto, anche dieci, venti volte superiore rispetto all'allevamento nella stalla. E i polifenoli, è noto, sono potenti antiossidanti. **Al pascolo, inoltre, cambia anche la qualità del grasso:** i grassi insaturi aumentano e il rapporto omega-6/omega-3 scende sotto 1, per gli animali al pascolo, rispetto a circa 15 di quelli nella stalla. Quindi, **fra il sistema intensivo e quello estensivo c'è una differenza enorme in termini di flavour e di valore nutrizionale.** Eppure, il latte viene pagato tutto allo stesso prezzo e, per questo, il prezzo dei formaggi è molto vicino, anzi a volte non si differenzia fra i due sistemi di allevamento, con ripercussioni evidenti e comprensibili sulla deriva della qualità del latte.





Il fico: un falso frutto dalle antiche origini

di Flavio Dusio

Accademico di Novara

*I frutti veri sono
i granellini
che compongono
la succosa polpa.*

Il fico, dal greco *sycon*, che tutti conosciamo, è un falso frutto: il siconio. La struttura edule carnosa, così morbida e dolce, è in realtà l'ispessimento dell'asse dell'inflorescenza con colore che varia dal verde per il periodo estivo, al violetto scuro durante l'autunno. I frutti veri sono tutti quei granellini, detti acheni, che compongono la succosa polpa. Dalla inflorescenza, cioè dal fiore detto siconio, deriva il termine "sicofante" che significa, letteralmente, "delatore di ladri di fichi". La ragione di ciò sta nel fatto che gli Ateniesi consideravano questa pianta una delle ricchezze della regione, vietandone l'esportazione.

I sicofanti avevano il compito di denun-

ciare i trasgressori di tale norma. Oggi il termine viene rivolto a chi si è comportato in modo sleale.

*Un elemento curioso
riguarda la riproduzione*

Le piante di fichi non fioriscono come le mele o le pere, ma **i loro fiori sbocciano all'interno del baccello** che successivamente matura nel prodotto che mangiamo. In realtà, quando mangiamo un fico, mangiamo più frutti che sono, appunto, i già citati acheni.

Del fico esiste **una pianta selvatica chia-**





mata "caprifico" e una coltivata dall'uomo. Il caprifico è **la forma botanica maschile, che produce il polline e i frutti non commestibili. Il fico vero domestico è la forma botanica femminile**, i cui frutti sono commestibili. **Come avviene il passaggio del polline dall'uno all'altro per la fecondazione?** Per tale operazione non intervengono api o bombi o folate di vento, bensì un piccolo imenottero che si chiama *Blastophaga Senes*, un moscerino che da millenni si assume il compito di regalarci buonissimi fichi. In pratica il moscerino funge da pronubo, ossia **trasporta il polline dal caprifico selvatico al fico domestico** che non possiede fiori maschili.

I fiori del caprifico sono la vera casa del moscerino, dove si accoppia, depone e schiude le uova. Diventato adulto, il piccolo insetto, di appena 2 millimetri, esce dall'ostiolo (il piccolo foro alla base del frutto), imbrattandosi letteralmente del polline dei piccoli fiori maschili; volando all'interno dei fiori femminili del fico domestico, depone le uova, operazione inutile per la forma inadeguata del fiore, ma in compenso, dimenandosi, deposita il polline. I fiori, così fecondati, produrranno i veri frutti che tappezzano il siconio, che, diventando carnoso, si trasforma nel falso frutto, ossia il dolce fico che mangiamo. Per facilitare tale operazione, detta "caprificazione", in passato si usava appendere alle piante domestiche collane di fichi selvatici. **Con il tempo, l'uomo ha saputo selezionare varietà di fichi partenocarpiche** (dal greco *partenos* "vergine" e *karpos* "frutto") **che non hanno bisogno dell'insetto per fruttificare**, imparando a coltivare proficuamente l'albero del fico.

Nel Vecchio Testamento la pianta è simbolo della Terra Promessa

Il fico è **originario dell'Asia Minore** ed è **uno degli alberi più antichi** citato già nel *Vecchio Testamento* come simbolo dell'abbondanza e della Terra Promessa. Fu il profeta **Isaia**, con cataplasmi di fichi, a guarire **Ezechiele** dall'erisipela, una forma di infiammazione della cute, dovuta ad alcuni batteri. Gli Egizi conoscevano la pianta e la usavano per curare una malattia che si pensa fosse lo scorbuto, da loro chiamata "mangiatrice di sangue" (in effetti lo scorbuto, tra l'altro, induce anemia). La pianta può raggiungere anche otto metri d'altezza e produce **due specie principali di fichi** reperibili in commercio: **i fioroni, che fruttificano due volte in estate**, con frutti grandi e meno saporiti,

e i **settembrini** che maturano verso l'autunno. **Il frutto è veramente maturo** quando, nella parte inferiore, **compare una goccia vischiosa** e traslucida, simile al miele.

Le proprietà bionutrizionali del frutto

Grazie al loro contenuto in mucillagini, i fichi possono essere **utili nelle affezioni respiratorie. Un'ottima tisana** si prepara facendo bollire per 15 minuti 5 fichi secchi in mezzo litro di acqua. Aggiungendo miele di corbezzolo o di eucalipto, si può consumare durante la giornata. Uno degli impieghi nei soggetti anoressici è l'associazione del prosciutto crudo (100 g anche senza pane) con 5 fichi freschi. L'impiego bionutrizionale non comporta aumento di peso; inoltre, l'aggiunta di un'insalata mista realizza un pasto completo molto gradevole. Se all'insalata si sostituisce una melanzana grigliata, si ottiene una maggiore azione lassativa e dimagrante. **Il fico fresco, in meno di 60 Kcal, è un'ottima fonte di potassio** che contrasta il sodio in soggetti ipertesi. Meglio ancora **il fico secco**, che contiene un grammo di potassio con il vantaggio dell'impiego **in soggetti sportivi per il buon apporto calorico** (oltre 250 Kcal%) per l'intensa attività muscolare.





Il richiamo della pizza a Singapore

di Elena Simmen

Accademica di Singapore-Malaysia-Indonesia

*Il pizzaiuolo che
"sussurra all'impasto".*

Davide Tanda

Ma che pizza! Di nuovo la pizza. Sì, ma questa volta per notare che in un mondo di *griffe* e *brand* è stata fatta giustizia. **Nel 2017 "L'Arte del Pizzaiuolo Napoletano" è entrata nella Lista del Patrimonio culturale immateriale dell'Umanità dell'Unesco.** Un riconoscimento storico che eleva la *manualità* del pizzaiuolo ad arte

e a espressione della cultura identitaria di una regione. Un'arte che si compie in precise fasi: la preparazione dell'impasto, la lievitazione, la lavorazione con l'acrobatico movimento rotatorio, la cottura, e che si apprende e si sviluppa solo con la passione e l'esperienza. Proprio per questo la "ricetta" della pizza, pur nella sua semplicità di ingredienti, non esiste. **È il pizzaiuolo la vera ricetta, il vero segreto:** il *pizzaiuolo artista*, il **Banksy** del *food street* che difende la tradizione, ma **che ha anche saputo innovare un prodotto, farlo evolvere per rimanere al passo con i tempi** e adattarsi a un pubblico moderno e sempre più esigente. Sfamarsi sì, in fretta sì, ma meglio.

*La storia della pizza
contemporanea
è in continuo divenire*

La storia della pizza contemporanea, del *fast food* all'italiana è in continuo divenire. **Oggi** è firmata da grandi "**artisti**" tra cui **Gabriele Bonci**, con la sua "rivoluzione" del lievito madre; **Simone Padoan**, pioniere della pizza gourmet; **Daniele Donatelli**, che si è recentemente aggiudicato il premio "Ricerca e Innovazione" del Gambero Rosso e non da ultimo **Enzo Coccia** "ambasciatore della pizza nel mondo". È difficile resistere al richiamo della pizza; per fortuna a Singapore la scelta tra le pizzerie è ampia, ma trovare i sapori "di casa" non è così scontato... o almeno lo pensavo fino a che non mi sono imbattuta nel **ristorante "d.o.c."** e nel suo affabile, simpaticissimo e iperattivo *pizzaiuolo* di origini sarde: **Davide Tanda**.





Intervista a Davide Tanda: "pizzaiuolo" italiano a Singapore

"Sono orgoglioso di essere un *pizzaiuolo*. Non sono un cuoco", esordisce Davide. "Mi ispiro al concetto di *qualità e origine garantita* già insito nel nome del locale, per offrire alla mia clientela un prodotto non solo sorprendentemente leggero e digeribile ma anche dall'autentico sapore *napoletano*".

La sua storia Davide me l'ha raccontata tutta di un fiato, con tanto entusiasmo e colori quando, a fine cena e in una serata tipicamente calda e umida per la recente pioggia monsonica, si è seduto vicino a me per rispondere alle mie curiosità.

La sua passione per la pizza l'ha scoperta a Bosa, in provincia di Nuoro, quando, a soli 15 anni, ha iniziato a lavorare in una piccola pizzeria gestita da **Angelo Cabula**, suo mentore e padre, come lo definisce lui. Qui ha imparato l'arte dell'impasto, a **"capire" e "ascoltare" la lievitazione e i suoi tempi**, a dedicarsi a un lavoro che lo assorbiva e lo gratificava sempre di più. **"Sussurro all'impasto", dice ridendo.**

L'entusiasmo e la ricerca continua di nuove sfide lo hanno portato a esperienze professionali anche in Trentino - Alto Adige e successivamente in Olanda, poi in Thailandia... e infine a Singapore. **"I miei segreti sono ... il *polish* e la mia *tenacia*"** afferma con un mezzo sorriso. "La mia formula magica è: 70% di idratazione dell'impasto, 22 gradi centigradi per l'acqua, il riposo di 24 ore" ... "e poi la mia caparbia che mi ha portato ad affinare la ricetta e il dosaggio degli ingredienti

poiché a Singapore il grado di umidità supera i livelli standard europei. L'acqua di Singapore, però, va bene, aggiunge. Questo naturalmente è il frutto di un intenso lavoro", conclude Davide, "ma sono soddisfatto dei risultati, almeno per ora".

Nel menu spiccano pizze dai sapori tradizionali e alcune più "moderne"

E sono proprio i risultati che parlano chiaro. Il suo locale, nel quartiere di Tanjong Pagar, vicino alla vibrante Chinatown, è sempre pieno! La sua clientela è affezionata, gioiosa e rumorosa.

Nel menu di "d.o.c." spiccano pizze dai sapori tradizionali e alcune più "moderne",

come **la pizza con crema di pistacchio, mozzarella e funghi**, quella mare e monti o ancora la pizza ai ricci di mare, per citarne alcune.

"La pizza alla crema di pistacchio è il mio capolavoro, il murale che amo di più, ma anche il mediocre all'occhiello", afferma con un sorriso sornione e compiaciuto, "Voglio sempre migliorare e innovare il mio prodotto; ora, infatti, sto lavorando al prossimo impasto, con materie prime sempre più selezionate. Lo devo a me stesso, ai miei clienti qui a Singapore che mi seguono e mi apprezzano e lo devo alla mia fida valigia lì nell'armadio, compagna d'avventura degli ultimi 20 anni... sai sono ancora giovane, ho molti chilometri davanti a me" o piuttosto molte pizze sempre più buone? In bocca al lupo Davide!





Il Libro verde e il Libro bianco

di **Andrea Vitale**

Accademico onorario di Milano Navigli

Due tappe fondamentali nell'ambito della legislazione alimentare comunitaria.

La tutela della salute personale e la sicurezza alimentare nella sua più ampia interpretazione, che giunge a interessare le politiche sociali, l'attività legislativa e la creazione e implementazione dei sistemi di controllo di tutte le fasi della catena alimentare **sono state oggetto di costante elaborazione** e attuazione da parte della Comunità europea sin dai suoi albori.

In particolare, i principali momenti storici che hanno generato e introdotto l'attuale articolato sistema di tutele legislative e tecniche **prendono il via nel 1957** con il documento costitutivo della Comunità europea, **il Trattato di Roma**, che cita, tra

gli obiettivi principali della Comunità, il miglioramento costante delle condizioni di vita e di occupazione dei popoli che ne fanno parte. Si sono susseguiti, negli anni, altri provvedimenti rivolti essenzialmente alla tutela del consumatore, fino ad arrivare al **1997**, quando **il Libro verde della Commissione europea** si pronuncia sui principi generali della legislazione alimentare nella Ue, che avvia la riflessione sulle norme vigenti e sui suoi possibili miglioramenti.

Nel 2000, vede la luce il **Libro bianco sulla sicurezza alimentare**, che sottolinea la necessità di **informare chiaramente i cittadini circa qualità, rischi e composizione degli alimenti** e in cui si evidenzia anche l'intenzione di **elaborare un quadro giuridico che regolamenti l'intera catena alimentare**.

Le politiche comunitarie per la tutela dei consumatori

A partire dagli anni '70, dunque, si è sviluppata **una maggiore attenzione**, prima limitata alla sola legislazione repressiva dei singoli Stati, **alla figura dei consumatori e alla loro tutela**, che ha portato alla nascita di una legislazione alimentare di più ampio respiro, di certo trainata dalle politiche comunitarie.

In particolare, la legislazione in materia di prodotti alimentari, avviata negli anni '60 con le prime direttive sugli additivi, subiva un cambiamento di strategia che si concretizzava nell'emanazione di direttive "orizzontali" riguardanti in generale diversi aspetti degli alimenti (come, per esempio, le norme generali sull'etichettatura



dei prodotti alimentari) e di direttive "verticali" o di settore destinate, invece, a regolamentare specifiche condizioni e requisiti di determinati prodotti. Tuttavia, la nascita del sistema legislativo europeo, che possiamo definire "moderno", e dei principi posti a suo fondamento, si deve ai due documenti citati: il Libro verde e il Libro bianco.

Il Libro verde ha avviato il procedimento legislativo attuale

Il Libro verde della Commissione europea, adottato nel 1997, ha teorizzato tutti i **principi generali della legislazione alimentare europea** rappresentando una nuova tappa fondamentale del procedimento legislativo attuale. Con esso, infatti, la Commissione ha avviato il dibattito volto a stabilire **in che misura le disposizioni normative in materia di prodotti alimentari debbano rispondere alle esigenze e alle attese dei consumatori, dei produttori, dei trasformatori e dei commercianti**; quali siano le necessarie azioni volte a garantire l'indipendenza, l'obiettività, l'equivalenza e l'efficacia dei **sistemi di sorveglianza e d'ispezione** affinché queste siano in grado di garantire un approvvigionamento di prodotti alimentari inoffensivi, e che l'elaborazione della legislazione dei prodotti alimentari faccia sì che il quadro giuridico comprenda l'intera catena alimentare, in attuazione del coniato principio **"dai campi al piatto"**.

Il Libro verde definisce, quindi, gli obiettivi della legislazione alimentare, insistendo sulla necessità di adottare un approccio di regolamentazione che possa:

- garantire un elevato livello di tutela della salute pubblica e della sicurezza dei consumatori;
- garantire la libera circolazione delle merci all'interno del mercato unico;
- basare la legislazione su prove scientifiche e sulla valutazione del rischio;
- promuovere la competitività dell'industria europea e le prospettive di esportazione;
- attribuire la responsabilità principale della sicurezza dei prodotti alimentari

ai produttori e ai fornitori;

- garantire una legislazione razionale e comprensibile per gli utenti.

Il Libro verde evidenzia altresì come, **in materia di controlli, il ruolo della Comunità europea** non debba essere quello di sostituirsi agli Stati membri, ma di **verificare che i controlli siano effettuati in tutto il mercato interno in modo efficace ed equivalente**, e principalmente nei confronti delle attività più rischiose.

Il Libro bianco ha stabilito i piani per la politica alimentare europea

Il Libro bianco del 12 gennaio 2000 ha rappresentato, invece, **la formalizzazione dell'esigenza di dare efficacia ai fondamentali principi enunciati dal Libro verde** e garantire l'effettività del principio "dalla fattoria alla tavola" stabilendo i piani per la politica alimentare europea. Il suo *incipit* infatti così recita: *"Assicurare che l'UE disponga degli standard più elevati possibili di sicurezza alimentare costituisce per la Commissione una priorità strategica fondamentale. Il presente Libro bianco rispetta tale priorità. Si propone una strategia affatto nuova ispirata all'esigenza di garantire un elevato livello di sicurezza alimentare"*.

In concreto, la Commissione proponeva **una serie di misure per riorganizzare la sicurezza alimentare evidenziando le seguenti priorità:**

- **l'istituzione di un'Autorità alimentare europea autonoma**, incaricata di elaborare pareri scientifici indipendenti su tutti gli aspetti inerenti la sicurezza alimentare, la gestione di sistemi di allarme rapido, la comunicazione con i consumatori, la realizzazione di reti con le Agenzie nazionali e gli organismi scientifici;
- la produzione di una legislazione che possa "coprire" tutti gli aspetti connessi ai prodotti alimentari, dalla produzione al consumo e allo smaltimento;
- l'introduzione di sistemi di controllo nazionali, armonizzati e quindi più ef-



ficaci all'interno del territorio della Comunità;

- la creazione di un adeguato e costante dialogo tra i consumatori e le altre Parti coinvolte in materia di sicurezza alimentare.

Inoltre, la Commissione definisce i principi generali della politica europea degli alimenti preconizzando **un sistema basato su un approccio completo e integrato che interessi l'intera catena alimentare e coinvolga tutti i soggetti della filiera** alimentare definendone i ruoli fondamentali.

Ai produttori di mangimi, agli agricoltori e agli operatori del settore alimentare (produzione, grande distribuzione, dettaglianti, ristoratori e somministratori) viene attribuita la responsabilità primaria per quanto concerne la sicurezza degli alimenti; i consumatori devono essere messi in grado di rendersi conto che sono responsabili dell'adeguata conservazione, manipolazione e cottura degli alimenti; alle Autorità competenti degli Stati membri vengono attribuiti gli oneri e i compiti del monitoraggio di tali responsabilità ponendo in atto sistemi nazionali di controllo e di sorveglianza.

Si deve quindi al fondamentale impulso dato dal Libro bianco l'introduzione nel nostro ordinamento di tutte le procedure tese alla rintracciabilità degli alimenti, destinati agli esseri umani ma anche agli animali; allo studio e all'applicazione dell'analisi del rischio, e cioè della sua valutazione, gestione e comunicazione che costituiscono i capisaldi del principio di autocontrollo senza il quale gli operatori alimentari non potrebbero ora operare; la nascita di Autorità alimentari quali, solo per citarne una, l'EFSA (autorità Europea per la Sicurezza Alimentare) preposte alla emissione di pareri scientifici indipendenti.



L'importanza del menu e il suo valore giuridico

di Sergio Maria Bianchi

Accademico del Valdarno Aretino

*Le consuetudini
ci inducono
a sottovalutarlo, ma è
il primo strumento di
tutela per il ristoratore,
per gli avventori
e per le nostre ricette.*



Capita a ognuno di noi di recarsi al ristorante nella pausa pranzo, in una serata fra amici, oppure di partecipare a eventi e magari, arrivando affamati, leggiamo frettolosamente il menu, ordinando le pietanze prima possibile.

Tuttavia, nella nostra routine non attribuiamo la giusta rilevanza **al menu, in quanto agli occhi di molti risulta essere solo "un foglio di carta" dove sono elencate le vivande.** Giuridicamente esaminato, invece, è bene evidenziare, anche a fronte di quanto espresso con le recenti sentenze emesse dalla Suprema Corte di Cassazione, che **il menu è un vero e proprio contratto.**

Il menu è un contratto bilaterale tra due parti contraenti: il ristoratore e il cliente

Il contratto ristorativo è, nello specifico, un contratto bilaterale poiché si conclude tra due parti contraenti, ossia il ristoratore e il cliente. Posto sul tavolo, il menu,

è **inizialmente una proposta contrattuale** che si manifesta e **si concretizza al momento della comanda**, documento con cui il ristoratore annota l'ordinazione effettuata dando origine all'incontro fra la proposta e l'accettazione.

La giurisprudenza risulta essere anche al passo con le nuove tecnologie, in quanto oggi il contratto si attua **anche mediante le ordinazioni su touch screen elettronici** *touch screen*, attraverso i quali le ordinazioni vengono inviate direttamente in cucina e alla cassa.

Tutela anche le nostre eccellenze gastronomiche

Il menu risulta essere quindi il primo strumento di tutela sia per il ristoratore sia per il cliente ma soprattutto per i nostri prodotti e le nostre eccellenze gastronomiche.

Infatti, **le pietanze riportate nel menu devono corrispondere a quelle effettivamente servite** e, se così non fosse, **ai sensi dell'articolo 515 del Codice Penale**, il ristoratore incapperebbe nel reato di *frode in commercio*.

Il tentativo di frode in commercio è posto su una linea molto sottile: basta, infatti, consegnare al cliente una pietanza invece di un'altra o **diversa** da quella pattuita o dichiarata, **per origine o per qualità** come, per esempio, **servire un piatto con materie prime surgelate senza averle debitamente indicate** sul menu, così come proporre la pregiata ed esclusiva bistecca chianina e successivamente servire, a insaputa del cliente, una bella e alta fetta di carne di qualsiasi altra provenienza, così come **spacciare una "spuma di trota" per una "spuma di orata"**.

Il menu è nostro amico e ci tutela... **non è giunto il tempo di leggerlo prestando maggiore attenzione?**



Il polpo d'allevamento

di **Gabriele Gasparro**

Delegato di Roma

Una specie ittica, finora solo pescata, sarà presto allevata in cattività.

Il polpo, con le sue carni tenere e sode e il suo gusto delicato, è uno dei molluschi più apprezzati in tavola. **Contiene ridotte percentuali di grasso** e quindi apporta calorie di quantità modesta. È presente in tutte le cucine regionali del nostro Paese, dal Veneto con il "polpo alla veneziana" alla Campania con il famoso "polpo alla Luciana".

È uno dei prodotti ittici finora non allevato ed è sicuramente frutto della pesca, anche in mari lontani. Si stima che ogni anno ne siano catturate circa 350 mila tonnellate, più di dieci volte rispetto a quante ne erano pescate nel 1950. **Di fronte a questo incremento della domanda, il numero di polpi disponibili in natura sta diminuendo** e i prezzi aumentano.

Da anni si sta studiando la possibilità di allevamenti per questo pesce

Da anni si sta studiando la possibilità di creare allevamenti di polpi in cattività. Tuttavia, contrariamente ad altre specie ittiche, **le difficoltà di realizzarli sono molte**: dall'alimentazione particolarissima richiesta dal cefalopode, alla sua **sensibilità di "essere senziente"**. Il polpo **mangia solo cibo vivo e ha bisogno di un ambiente controllato**.

Ora, circa un terzo del pesce catturato nel Pianeta è trasformato in mangime, qua-



si tutto impiegato nell'acquacoltura. Il polpo d'allevamento, quindi, potrebbe essere nutrito con prodotti ittici provenienti da stock già sovrasfruttati. Subentra, inoltre, un altro aspetto rilevato con insistenza dagli animalisti, sempre sensibili al benessere degli animali e preoccupati che esseri senzienti come questi, considerati in grado di provare dolore ed emozioni, possano essere allevati commercialmente per la produzione di cibo.

Un gruppo di esperti inglesi ha rilevato che i polpi sono "esseri senzienti"

Un gruppo di esperti inglesi ha concluso che per i polpi, "esseri senzienti", ci sono **"forti prove scientifiche"** sul fatto che **possano provare piacere, eccitazione e gioia, ma anche sofferenza, angoscia e dolore**. Hanno cervelli grandi e complessi e un'intelligenza dimostrata da diversi esperimenti scientifici. In alcuni Paesi, come nella stessa Inghilterra, si

propongono leggi e regolamenti che vietino l'allevamento dei polpi. L'intero dibattito è influenzato da complessità culturali. Si potrebbe obiettare che le stesse considerazioni riguarderebbero l'allevamento dei maiali, da sempre considerati animali ai quali si riconosce un'evidente intelligenza.

Ciononostante, le sperimentazioni stanno giungendo a un risultato concreto. Una multinazionale spagnola inizierà a commercializzare il polpo d'allevamento dalla prossima estate e, entro il 2023, il suo prodotto sarà disponibile in tutto il mondo. Finora non si conoscono i dettagli sulle condizioni in cui saranno tenuti i polpi, sulle dimensioni delle vasche e sul cibo che mangeranno e neppure il modo in cui saranno uccisi.

Se l'attività si svilupperà, com'è certamente prevedibile, avremo una maggiore presenza di polpi sul mercato e forse con una diminuzione del prezzo, ma certamente la sapidità del prodotto sulla tavola non potrà essere la stessa del polpo pescato mentre era libero in mare.



Il 24 giugno si festeggia la Natività di San Giovanni Battista

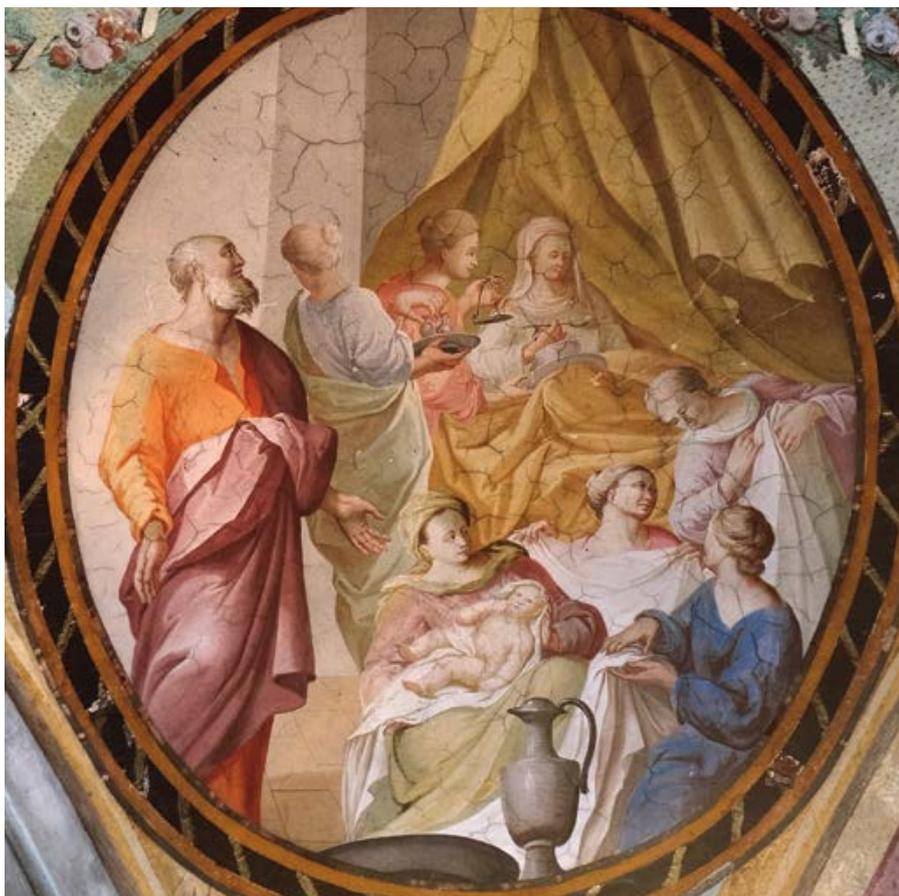
*Profeta e martire,
nato a Gerusalemme,
sei mesi prima di Cristo.
Oltre 60 città italiane
lo onorano
come Patrono.*

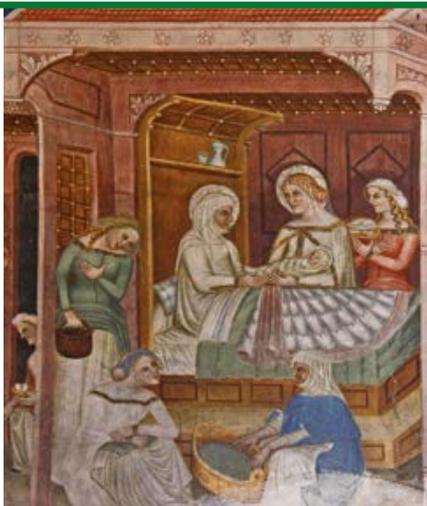
Molto sentita, in **Liguria**, era la festa di San Giovanni Battista, che segna giornate più lunghe e l'inizio dell'estate, con la possibilità di star fuori e di portare le bestie al pascolo. Il Santo, le cui reliquie arrivarono in città dopo la prima crociata, è il **Patrono di Genova**, e quindi la festa, anche sulle tavole, è davvero solenne. Il piatto caratteristico di questo giorno è già estivo, legato agli acquazzoni di stagione, ma umile: **le lumasse accomodate (chioccioline in guazzetto)**. Diffusa nelle

vallate è invece la tradizione delle scamagnate sui campi, e in montagna, ben più che a Pasquetta. Sul Monte Gottero le famiglie portavano **la torta di riso**, facilmente conservabile e trasportabile. Sui prati si potevano anche friggere le uova in padella, gustate con pane e sale. **Le formaggette di San Giovanni** erano preparate dalle madri per i ragazzi, in modo che potessero andare a divertirsi nei prati per tutta la giornata. Si consumavano anche i **còi pin**, i **cavoli ripieni** legati con lo spago, diffusi **nel Levante ligure**.

*Anche nel Lazio, le lumache
sono protagoniste della festa*

Anche nel Lazio, le lumache sono protagoniste della festa dedicata a San Giovanni Battista, una celebrazione che affonda le radici nella storia. Si racconta, infatti, che traesse origine dalle feste *Palilie*, importate a Roma dai Sabini, e si celebravano con grandi manifestazioni pubbliche il 21 aprile, in onore di Pales, dea della pastorizia. Gli antichi Romani amavano gustare le lumache in questa circostanza e avevano allevamenti di chioccioline. **Con il Cristianesimo, questa festa fu spostata negli spazi antistanti la Basilica di San Giovanni, a Roma**, e il suo svolgimento fu celebrato il 24 giugno. Durante il Novecento, **la notte di San Giovanni** si trasformò in una riunione di famiglie romane con amici e parenti che **si fermavano a mangiare, nelle numerose osterie, le lumache**, preparate con un sugo saporigo fatto "*co' ojo, ajo, alice, pommodoro e peperoncino*", bevendo il vino direttamen-





te dai barili posti sui carretti. Con il passare del tempo, la festa divenne sempre più ricca di attrazioni in quanto vennero allestiti **carri allegorici** che sfilavano lungo le vie adiacenti la piazza; non mancavano gare canore e bande musicali. Con l'ultima guerra, la festa fu sospesa; in seguito, tuttavia, la notte di San Giovanni ha ripreso ad animarsi, ma ha perso tutte le sorprese e i fasti di un tempo, anche se si mangiano ancora le lumache.

In Molise si usa mangiare baccalà e peperoni fritti

In Molise, con l'arrivo del caldo e **la maggiore disponibilità di prodotti estivi**, si aprono **spazi per il cibo di strada** che s'intreccia più fluidamente con le manifestazioni religiose. Così, il 24 giugno, per la festa di San Giovanni, si usa mangiare **baccalà e peperoni fritti** con pane a lievitazione naturale, cotto nel forno a legna. È anche il giorno in cui **si mettono a macerare nell'alcol, con le spezie, le noci verdi per la preparazione del Nocino**, uno dei liquori più presenti nelle case molisane, profumato di cannella, noce moscata, chiodi di garofano.



LUMACHE DI SAN GIOVANNI

Ingredienti: 2 kg di lumache medio-piccole (le cosiddette rigatelle), 1 dl di aceto di vino, 1 pugno di sale grosso per spurgarle, 10 foglie di lattuga tagliata a pezzi, 4 spicchi interi di aglio, 2 dl di olio d'oliva, 1 kg di polpa di pomodoro senza semi, 1 acciuga spinata e spezzettata, 2 foglie di basilico, peperoncino senza semi, odori, poche foglioline di prezzemolo e di mentuccia romana, sale.

Preparazione: far spurgare le lumache: questa operazione si svolge in tre fasi. Conservare per 2 giorni le lumache vive in un recipiente contenente lattuga, che dia loro modo di mangiare e muoversi. Il recipiente va coperto con il colapasta, affinché possa passarvi l'aria. Per evitare che sia sollevato dalle lumache, mettervi sopra un peso. Dopo 2 giorni di sosta nel recipiente, accertarsi che le lumache siano vive, buttando via, se ve ne sono, quelle morte, e sciacquando bene le altre. Trattenerle per circa mezz'ora nello stesso recipiente, ben pulito, in cui vi sia acqua mescolata ad aceto e sale grosso; coprire e poi rimestare di tanto in tanto. Sciacquare ancora più volte fino a quando l'acqua resti limpida, quindi sgocciolarle. Per la cottura, mettere le lumache spurgate in un recipiente con 5 lt di acqua fredda e 50 g di sale. Regolare una fiamma assai leggera affinché l'acqua, riscaldandosi piano piano, produca un tepore piacevole e faccia uscire, quanto più possibile, le lumache dal guscio. Quando il corpo delle lumache è venuto fuori per una buona parte, alzare fortemente la fiamma per non dar loro il tempo di ritirarsi nel guscio. Dopo circa 20 minuti saranno cotte. Sgocciolarle e lavarle in acqua fredda. In un tegame, possibilmente di coccio, preparare una salsa con spicchi interi di aglio, soffritti nell'olio e poi tolti. Far insaporire le lumache nella salsa, su fuoco tenue, per una buona ora. Aggiungere i pezzetti di acciuga e stemperarli con una palettina di legno. Mettere poi la polpa di pomodoro e quando il tutto ha preso corpo, aggiungere il basilico spezzettato, il peperoncino senza semi, la mentuccia (pochissima), il prezzemolo e un po' di sale. Rimestare pian piano, di tanto in tanto, con la paletta di legno, facendo attenzione a non rompere il guscio delle lumache. Quando si sono insaporite bene, spegnere il fuoco, farle riposare almeno un paio d'ore e servirle tiepide.





Rai Libri, Roma 2022,
pp. 491
€ 20,00



A 51 anni dalla prima comparsa negli Stati Uniti, con tre milioni di copie vendute, vede la luce la traduzione italiana dell'ultima edizione di quest'opera che ha sempre perseguito l'obiettivo di creare nei suoi lettori la consapevolezza dello stretto legame fra l'alimentazione individuale e l'ambiente in cui viviamo. L'intento dell'Autrice risulta chiaro dalle prefazioni al decimo, ventesimo e cinquantesimo anniversario, riportate in

Noi siamo il nostro Pianeta

Alimentazione e salute per la vita di oggi

di **Frances Moore Lappé**

apertura, e trova ampia dimostrazione nel Libro Primo, che è rimasto pressoché inalterato nei decenni: un *excursus* storico a dimostrazione dell'effetto devastante che un'alimentazione basata sul consumo di carne, proveniente da bovini allevati a cereali, esercita non solo sul nostro ambiente, ma più in generale sulla possibilità di combattere le deficienze alimentari che caratterizzano ancora oggi una consistente parte dell'umanità. Per non parlare delle conseguenze di un'alimentazione ricca di grassi e sale e povera di vegetali e fibre sul piano della salute individuale. La produzione di carne bovina da allevamento ha un costo ambientale esorbitante in termini di consumo di cereali da mangime, calorie di combustibile

fossile e acqua. Frances si è così messa a capo di una rivoluzione "che rispetta la vita", alla quale è dedicato il Libro Secondo, completamente aggiornato in base all'evoluzione delle acquisizioni, ricco di suggerimenti generali e di ricette per mangiare bene in un piccolo Pianeta (non a caso, il titolo originale del libro è *Diet for a Small Planet*). E allora, tutti vegetariani? Niente affatto. Vero, o volutamente paradossale, il commento di Hubert Humphrey (1974) secondo cui basterebbe mangiare un hamburger alla settimana in meno per eliminare il problema della fame. È certo che un ridimensionamento delle abitudini alimentari non può che giovare e contribuire al salvataggio del nostro piccolo mondo.

Slow Food Editore,
Bra 2022, pp. 185
€ 16,50



Piccolo atlante dei cibi perduti

Storie di cucina dimenticata

di **Alberto Capatti**

Nella presentazione dell'Autore, in quarta di copertina, Alberto Capatti viene definito "Uno dei più noti storici della gastronomia italiana". Definizione che trova conferma nel corredo bibliografico di questo Piccolo atlante, che occupa quasi undici pagine, una dozzina di tutto insolita per opere di tale genere e che giustifica appieno il carattere di antologia da attribuire al volume. Di ottantina di cibi perduti troviamo riferimenti storici e geografici, nonché le rispettive ricette. L'elencazione, in rigoroso ordine alfabetico, va dall'Abalon allo Zuccaro passando per il Bucato-minestra, il Cuor di bue alla comunista, i Maccheroni all'inglese, gli Stronzi di cioccolata e le Tagliatelles à la Milanaise.

La seconda parte, ordinata in senso cronologico dal 1958 al 2017, riguarda la cucina delle nonne, impareggiabili depositarie delle tradizioni gastronomiche familiari, da custodire gelosamente, sottraendola al letale abbraccio dell'oblio. Anche fra queste ricette ne troviamo alcune stimolanti, vuoi per l'originalità del titolo (Uova alla bella donna, Fugassa putana, putanella e torta putana, Salmone di guerra), vuoi per l'attrattiva della preparazione. E, per non farsi mancare niente, e inorridire, sono riportati anche due modi di cucinare il gatto, arrosto e a *sbrodegheto*, tradizionalmente tipici del Vicentino, ma non rifiutati anche nel Padovano e nel Rodigino "Quando ca manca el conejo".



Numerosa partecipazione per un incontro tanto atteso

*Finalmente si sono svolti
in presenza l'Assemblea
Straordinaria e il Forum
dei Delegati.*

Oltre 220 Delegati e Legati da tutto il mondo

Il 21 maggio, a Baveno, sulla sponda piemontese del Lago Maggiore, in una tersa giornata di primavera, **si sono riuniti oltre duecentoventi tra Delegati, Legati e altre cariche accademiche provenienti da tutto il mondo.**

È stato **un incontro emozionante** che ha preso il via il venerdì sera con la cena di benvenuto aperta dal Presidente **Paolo Petroni** al rintocco della campana accademica. Il Presidente, pensando ai lunghi mesi della pandemia, ha ringraziato gli ospiti per una così numerosa partecipazione, **segno di un forte senso di appartenenza all'Accademia.** Alla cena, il Presidente ha invitato al suo tavolo i De-

legati e Legati giunti da più lontano per condividere preziosi momenti di convivialità e vita accademica.

*L'Assemblea Straordinaria
dei Delegati ha approvato
il nuovo Statuto*

La mattina successiva, con un sentimento di riguardo per l'importante riunione istituzionale, sono iniziati i lavori dell'Assemblea Straordinaria dei Delegati convocata per l'approvazione del nuovo Statuto.





L'intervento del Presidente Petroni sul ruolo dell'Accademico

Il Presidente, affiancato dal **notaio verbalizzante Manlio Carlo Soldani**, ha illustrato le tappe e l'impegnativo lavoro svolto, avvalendosi anche della consulenza dello Studio Pirola, Pennuto, Zei & Associati, per la revisione dello Statuto necessaria **per un funzionamento più efficiente dell'Accademia. L'approvazione è stata unanime.**

Conclusi i lavori assembleari, il Presidente Petroni ha aperto **ufficialmente il Forum dei Delegati** i cui temi sono stati molteplici e illustrati da diversi relatori individuati a seconda del campo di competenza.

Gli interventi al Forum dei Delegati

Il Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio ha ricordato il percorso fatto dall'Accademia in quasi settant'anni, ponendo il focus del suo intervento **sull'organizzazione della riunione conviviale, del Simposiarca e del relatore.**

Il Vice Presidente Maurizio Fazzari, alla luce della sua esperienza di Delegato di Londra, ha illustrato **il ruolo dell'Accademia all'estero** e l'importanza della comunicazione e delle relazioni con le rappresentanze diplomatiche.

Su quest'ultimo argomento sono intervenute la Delegata di Francoforte e la Legata di Riad, condividendo le loro esperienze.



Il Segretario Generale e Tesoriere, Roberto Ariani, ha richiamato l'attenzione sulle **norme che regolano l'uso del nome e del logo** dell'Accademia in caso di pubblicazioni, convegni e sponsorizzazioni. Il tema ha sollecitato diversi interventi, tra cui quello dei Delegati di Siena, Napoli-Capri, Viareggio, Messina e Dubai.

Paolo Petroni si è soffermato sulla figura dell'Accademico e sulle caratteristiche e competenze che lo rendono idoneo a entrare in Accademia.

Il Segretario del Consiglio di Presidenza **Renzo Rizzi** e il Direttore del Centro Studi del Veneto, **Roberto Robazza** hanno illustrato **i compiti del Delegato e della sua Consulta.**

La responsabile di Sede delle relazioni relative alle riunioni conviviali delle Delegazioni, **Federica Guerciotti**, ha presentato **le nuove schede di valutazione**

per la pubblicazione sulla rivista *Civiltà della Tavola* e quelle per la pubblicazione dei ristoranti **nella Guida online e nella Guida alle Buone Tavole.**

Il Presidente dell'Accademia dei Georgofili e Delegato di Empoli, **Massimo Vincenzini**, ha annunciato con soddisfazione che per il decimo anno è stato **rinnovato il Protocollo d'Intesa** tra l'Accademia dei Georgofili e l'Accademia Italiana della Cucina e ne ha illustrato i contenuti.

Messi in evidenza i rapporti con le Istituzioni

Il Presidente Petroni ha concluso i lavori presentando il **Protocollo d'intesa sottoscritto con il Ministero delle Politiche Agricole, alimentari e forestali**



Mimmo D'Alessio si sofferma sull'organizzazione della riunione conviviale



Roberto Ariani illustra l'uso del logo dell'Accademia



Federica Guerciotti presenta le nuove schede per le riunioni conviviali



Maurizio Fazzari parla del ruolo dell'Accademia all'estero



Visita al Palazzo Borromeo

(MIPAAF) e la proposta di **collaborazione con il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale (MAECI)** per promuovere insieme progetti e attività di sviluppo finalizzati a valorizzare il patrimonio enogastronomico italiano. Entrambi gli accordi sono **un importante segno di collaborazione fattiva con la Pubblica Amministrazione** che riconosce all'Accademia il ruolo di ambasciatrice della cucina italiana. Il Presidente ha così sensibilizzato i Delegati a intensificare e ampliare i rapporti con le Istituzioni.

È stata una mattina intensa, ricca di spunti, durante la quale tutti si sono sentiti orgogliosi di far parte di un'Associazione che fa dell'essere comunità la propria forza e dove ognuno è pronto a condividere responsabilità e impegni. Ogni Delegato e Legato è consapevole che gli obiettivi illustrati dal Presidente sono il prosieguo di un lavoro iniziato settant'anni fa e che richiedono un impegno costante da svolgere con la prontezza e determinazione di sempre.

Visita all'Isola Bella e cena di gala

Nel pomeriggio, gli ospiti hanno visitato l'Isola Bella, un concentrato di storia e cultura, oltre che di bellezza. Su quest'isola ci si perde in **un affascinante percorso nelle sale di Palazzo Borromeo e nell'incantato e suggestivo giardino.**

L'evento non poteva che chiudersi con **la cena di gala** nelle eleganti sale del Grand Hotel Dino, dove il Presidente Petroni ha accolto i tantissimi ospiti salutandoli uno a uno. **Il raffinato menu** era composto da: bresaola di punta d'anca, pere al Pinot Grigio, spuma di robiola e germogli di piselli; risotto Carnaroli ai carciofi e ravioloni mezzaluna ricotta e spinaci alle mandorle tostate e sfilacci di carne salata della Val d'Ossola; filetto di salmerino del lago con zucchine, erbe e pomodorini e medaglioni di filetto di vitello, jus al Cognac e punte di asparagi; sfogliatina alle arance con salsa alla vaniglia.

Il Presidente ha consegnato **le medaglie Orio Vergani alla brigata di cucina e al personale di sala** per aver soddisfatto con puntualità e professionalità una platea esigente e preparata.

In ultimo, Paolo Petroni, visibilmente commosso, ha salutato con l'augurio di rivedersi presto per ritrovarsi nei valori e negli ideali accademici. Gli ospiti, a loro volta, hanno rivolto al Presidente e a tutto il Consiglio di Presidenza meritissimi complimenti per il lavoro svolto ma, soprattutto, per le emozioni di queste due giornate che hanno regalato momenti che rimarranno impressi nel cuore e nella memoria di tutti.



La cena di gala



Piemonte

CUNEO-SALUZZO

Visita all' I.P.S.S.A.R "Virginio-Donadio" di Dronero

Presentato il volume "Storia della Cucina Italiana a fumetti".

L'anno scorso sono stati festeggiati i 30 anni di fondazione dell'istituto intitolato a Gianfranco Donadio, all'epoca professore e Sindaco del capoluogo della Valle Maira, tra i principali artefici della nascita della scuola. Era l'anno scolastico 90-91 quando l'Istituto apriva i battenti nei locali dell'ex albergo Tripoli, storica struttura ricettiva dronerese, come sede distaccata e coordinata dell'istituto Giolitti di Mondovì. La rapida crescita del numero di iscritti nell'area cuneese obbligò la direzione scolastica a trasferire, nel 1997, studenti e professori all'ex caserma Beltriccio a monte del paese. Oggi ospita più di 400 alunni. L'occasione è

stata utile per raccontare agli allievi gli obiettivi dell'Accademia. Il Delegato Ferruccio Franza ha illustrato il libro *Storia della Cucina italiana a fumetti*, donandone una copia al Vice Preside professor Olivero e al corpo insegnante. Ha donato, inoltre, a ogni alunno una copia della rivista *Civiltà della Tavola* oltre a numerose copie per la biblioteca dell'Istituto.

La visita è coincisa con una riunione conviviale della Delegazione e al termine del pranzo gli Accademici hanno accolto, con un lungo e meritato applauso, gli allievi, sia di sala sia di cucina, e i professori per l'eccellenza registrata sotto tutti i punti di vista. (Ferruccio Franza)



VERCELLI

Cucina fusion tutta italiana

Abbinamento di sapori sardi e piemontesi.

Cucina fusion per il convivio di primavera della Delegazione. "Sempre più spesso capita di imbatterci in ristoranti che propongono tale cucina, che combina elementi provenienti da diverse tradizioni culinarie e che crea quindi piatti innovativi - ha spiegato la Delegata Paola Bernascone Cappi -. Pur non avendo ancora un nome specifico, essa è sempre esistita: basti pensare cosa accade nel nostro vecchio Continente quando dall'America arrivarono patate, pomodori e mais, integrati successivamente nella nostra alimentazione.

La nuova frontiera della cucina fusion è ora dentro i confini italiani". Ecco l'esperimento vercellese in una serata dove i cibi piemontesi si sono sposati a quelli sardi. "Piemontesi e sardi si conoscono dal 1720 quando con il trattato dell'AIA, che pose ufficialmente fine alla guerra della Quadruplice alleanza, la Sardegna passò definitivamente sotto il controllo piemontese - ha proseguito la Delegata -. Le tradizioni enogastronomiche legate ai rispettivi territori rimasero però distinte e incontaminate".

Il menu del convivio di primavera stuzzicava le papille gustative.

Antipasto piemontese: battuta di fassona, insalata russa, vitello tonnè. Il riso, elemento comune tra le due regioni, protagonista del primo piatto, accompagnato dalle cozze di Olbia e dalla bottarga. Il secondo ha in comune il metodo di cottura: quella lenta della carne brasata a bassa temperatura nel vino. Lo chef Pietro Sansaro ha preparato, infine, una torta con crema gianduia, con le nocchie piemontesi, accompagnata da un mirto della Gallura. (Raffaella Lanza)



CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2022

GIUGNO

9 giugno - 24 novembre

Bologna, Bologna dei Bentivoglio, Bologna San Luca
4° ciclo di incontri "I giovedì dell'Archiginnasio"

16 giugno - **Padova**

Sessantennale della Delegazione

Liguria

GENOVA

Un piatto simbolo della gastronomia genovese: il capponmagro

Dalle sue origini, alle curiosità più rare fino ad arrivare sulla tavola degli Accademici.

In occasione del mese della Cultura, presso il ristorante "Zeffirino" di Genova, si è celebrata una riunione conviviale speciale, con illustri presenze istituzionali e molti Accademici della Delegazione Genova-Golfo Paradiso.

Il Delegato Manuel Macri ha sottolineato la bellezza dell'aver insieme le due Delegazioni per dare un segnale forte di ripartenza e di unione, con la gioia di potersi vedere personalmente e godere del calore umano di cui tanto si sentiva la mancanza.

A rendere così preziosa la serata sono stati sia i piatti serviti sia gli ospiti: il dottor Renato Franceschelli, già Accademico onorario e Prefetto di Genova; Paolo Lingua, CT per la Liguria; il dottor Gianni Revello, noto esperto di arte e grande critico gastronomico.

Revello e Lingua, alternandosi con sapienza e amicizia, si sono soffermati su uno dei piatti simbolo della gastronomia genovese: il capponmagro. Dalle sue origini, alle curiosità più rare fino ad arrivare sulla tavola degli Accademici, servito come gustoso antipasto. A seguire, i paffutelli al pesto (una pasta ripiena preparata esclusivamente dallo chef Gian Paolo Belloni); il branzino al sale con patate al rosmarino e, per finire, la classica e sempre gradita millefoglie. Un menu sia con radici ancorate alla tradizione genovese sia con netti richiami alle origini emiliane della famiglia Belloni.

Una riunione conviviale molto partecipata, cui è seguita l'investitura di tre nuovi Accademici: Paolo Bonanni, Danilo Corvacchiola e Andrea Riveriti. (Manuel Macri)

Trentino - Alto Adige

ROVERETO E DEL GARDA TRENTO

Le tradizioni vitivinicole della Vallagarina e della Valpolicella

Interessante relazione sui vini posti a confronto.

Reunione conviviale organizzata dai Simposiarchi Paolo Didonè e Giulio Pezcoller, per l'incontro con la Delegazione di Verona, guidata dal Delegato Fabrizio Farinati, presso la "Casa del Vino della Vallagarina" a Isera (Trento). Del

menu, particolarmente apprezzati la polenta di castagne, la cui farina è stata prodotta da un mulino locale, con fonduta d'alpeggio e tartufo nero della Lessinia, e i tortelli alla zucca (coltivata a 1.000 metri di altitudine), fatti in casa con farina di grani antichi,

Lombardia

MILANO

Nessun "paracadute" al pesce se non è più che eccellente

La filosofia della cucina di mare della famiglia Sassi.

Il ristorante "Giuliano a Milano" nasce dall'esperienza della famiglia Sassi, ben nota nel mondo della ristorazione di Cesenatico, per la cucina di mare. E parlando di eccellenze, pur sovvertendo l'ordine di servizio delle portate, è da citare subito il risotto alla marinara con frutti di mare: un piatto di grande qualità nell'esecuzione e soddisfazione del palato difficilmente raggiungibili. Riprendendo con ordine, la serata si è aperta con un calice di spumante e pane, burro e acciughe, che nella sua semplicità è sempre un piacere mangiare. È stato giusto, oltre che commovente, dedicare quest'inizio con un brindisi simbolico al ricordo di Omi Campanini Bonomi (questa era la sua ricetta nel *Decameron* 2020), citando le parole della stampa ricordo, donata dalla Delegazione a sua figlia Marcella: "Caro Omi - ogni volta che gusteremo pane burro e acciuga - penseremo alla tua straordinaria cultura accademica - al tuo *humour* tagliente - all'amicizia che hai regalato all'Accademia - per sessantasei anni".

A tavola, è stato gustato un antipasto composto da capasanta con *concassé* di pomodoro ed

erbe aromatiche, un poco sciappa e non ben calibrata; biglie di baccalà con maionese vegana allo scalogno e soia, gradevoli polpettine con una crosta croccante; una stuzzicante e saporita citazione romagnola: crostino con squacquerone, fichi caramellati e salmone affumicato. Al posto del pane, buone e tiepide piadine artigianali al rosmarino. Dopo il risotto, di cui si è già detto, un leggero e croccante fritto di calamari e gamberi con *chips* casalinghe, e teneri e gustosi fiasconi alla carta su testo romagnolo. Per concludere, una classica zuppa inglese di Romagna, forse un po' troppo sostanziosa ma da molti apprezzata.

Infine, i festeggiamenti per alcuni Accademici: un caloroso benvenuto alla neo Accademica Maura Tina Carta; la celebrazione dei 35 anni di appartenenza di Fiammetta Fadda e dei 40 anni di Roberto Michetti; un genetliaco di tutto rispetto: i 90 di Giorgio Rossi Polvara.

Un grazie sentito a Enzo Vizzari, attento organizzatore della serata, e un tributo speciale ad Alessio Sassi, *patron* del ristorante, e alla sua eccellente squadra.

(Paola Rancati)

con crema di porro e zafferano del Monte Baldo, con chiusura a mano "grossolana", per valorizzare il sapore dell'impasto.

Durante la cena, sono stati degustati due vini della Vallagarina e due della Valpolicella, con un loro interessante confronto, in quan-

to espressioni autentiche delle tradizioni vitivinicole dei rispettivi territori. Sul tema, una dotta e interessante relazione è stata svolta dall'Accademico Consultore di Merano, Aldo Clementi, presente con il Delegato Emanuele De Nobili.



Un menu che ha esaltato i prodotti locali

Riuscita e originale combinazione di sapori.

Festosa, per la ritrovata forma in presenza, la riunione conviviale organizzata presso il ristorante "Il Re della Busa" dell'Hotel Lido Palace, a Riva del Garda. La cena ha offerto una riuscita combinazione di sapori invernali, quali la crema di zucca con speck e burrata; flan di porcini con fonduta di Vezzena, spinacini e tartufi; guancetta di vitello brasata al San Leonardo su spuma di patate e finferli; mousse di cioccolato bianco con cuore ai frutti

rossi; panettone e salsa vaniglia. L'intero menu, accompagnato dai vini della Cantina Mezzacorona, ha esaltato in modo originale il rapporto con i prodotti locali. Lo spirito dell'incontro, onorato dalla presenza della Delegata de La Spezia Marinella Curre Caporuscio e del Vice Delegato dell'Alto Milanese, connesso alla cultura del dono anche gastronomico, è stato ben interpretato dall'esecuzione iniziale di alcuni brani, da parte del Coro Voci Bianche Garda Trentino.

PADOVA

Tempi di asparago (di Pernumia)

Patrimonio dell'agricoltura locale, è in attesa del marchio Igp.

Per la riunione conviviale a "La Cantinetta" di Torreglia, la Delegazione ha voluto consolidare i rapporti di amicizia con la confinante Delegazione dei Colli Euganei-Basso Padovano guidata dalla Delegata Susanna

Tagliapietra. I Simposiarchi Roberto Girardi Ferruzza e Giorgio Agugiario si sono affidati a Simone Cavazzana, ristoratore di razza e di sicura tradizione. Il menu proposto è stato interamente ispirato a un prodotto del territorio: l'a-



Veneto

CORTINA D'AMPEZZO

È nato prima l'uovo o la colomba?

Dibattuto il tema dei dolci pasquali.

In occasione della riunione conviviale di Pasqua, al ristorante "Villa Oretta", la Delegata Monica de Mattia ha premiato due Accademici: Romano Scrocco con attestato di appartenenza per i 50 anni e Guido Caretta per i 25. Tema della serata "È nato prima l'uovo o la colomba?".

Donare uova, il più arcaico simbolo di vita e rinascita, è consuetudine millenaria. Nel Medioevo divennero il regalo pasquale, sode per il popolo, di materiali preziosi per gli aristocratici: Edoardo I d'Inghilterra le volle d'oro; Fabergé creò ingegnose uova-gioiello per gli zar; Luigi XIV fece fare il primo uovo di cioccolato. La produzione artigianale iniziò a Torino nel 1725, perfezionata nel corso del 1800 da Van Houten e da Cadbury con stampi per uova con sorpresa, e in segui-

to da Lindt, inventore del concaggio. Quella industriale cominciò nel 1920 con lo stampo a cerniera della torinese Casa Sartorio. Pani a forma di colomba avevano, nelle antiche civiltà, funzione magico-votiva, tradizione passata poi al Cristianesimo.

L'origine del dolce è dibattuta; tre leggende lombarde sono legate alla colomba, protagonisti Alboino, San Colombano e Teodolinda, il Carroccio contro Barbarossa; ma in Veneto un pane dolce si usava già. A fine 1800 venne creata la colomba pasquale di Verona, però i milanesi attribuiscono l'invenzione commerciale a Dino Villani, *art director* Motta: nel 1930 dedicò un dolce alla Pasqua, ricetta ripresa da Vergani per l'omonima azienda produttrice di colombe. Quesito risolto? (Paola Franco)

sparago di Pernumia. Patrimonio dell'agricoltura locale, l'ortaggio viene coltivato nelle campagne ricche di sostanze minerali della zona dei Colli Euganei e, grazie alla consistenza poco fibrosa e al gusto delicato, è un ingrediente molto versatile in cucina. Il menu è stato brevemente illustrato dai Simposiarchi, spiegando per ogni portata gli ingredienti di base e il vino in abbinamento. La cena è iniziata con l'uovo morbido con crema di asparagi bianchi e nocciole tostate, seguito dalla battuta di manzo con insalatina di asparagi bianchi e crema di mandorle. Il piatto forte della serata è stato il risotto

con asparagi, maggiorana e tartufo che ha incontrato l'unanime gradimento. A seguire, la tagliata di manzo al rosmarino accompagnata da un contorno di asparagi fritti verdi e bianchi. Finale in dolcezza, con l'insalatina di fragole, crema allo zabaione e frutta secca sbriciolata. Alla serata è intervenuto l'Accademico di Vicenza Claudio Ronco, vera icona italiana della nefrologia mondiale, che ha presentato il suo libro *Una sera al bar*, oltre a esporre interessanti considerazioni sulle analogie tra ristorante e ospedale, due mondi apparentemente eterogenei, ma in realtà con parecchi punti in comune negli aspetti sensoriali, conquistando l'attenzione dei commensali. (Roberto Mirandola)

Friuli - Venezia Giulia

PORDENONE

Pranzi, cene e rinfreschi nella Pordenone del 1700

Una rapida panoramica sull'evolversi del gusto.

Nel mese che l'Accademia dedica alla cultura gastronomica, l'Accademica Erica Martin, Storica dell'arte, prestandosi non solo come Simposiarca, ha ideato una serata speciale sul tema "Pranzi, cene e rinfreschi nella Pordenone del Settecento secondo i commentari urbani di Giovan Battista Pomo". Nel 1728, un nobile diciannovenne pordenonese, forse per passatempo o per emulare l'avo Pietro, il quale ai primi del Seicento era stato nominato storiografo di corte di Ferdinando III d'Asburgo, inizia a tenere un diario in cui intende annotare i fatti più salienti della vita nella sua città. Intitolato - un po' pomposamente - *Libro de' commentari urbani di Gianbatista [sic] Pomo da Pordenone*, il diario ha inizio il 6 luglio 1728 e continua per ben ses-

santatré anni, concludendosi con l'ultima nota il 29 marzo 1791. Basandosi sulle cronache settecentesche del nobile pordenonese Giovan Battista Pomo e su due celebri trattati di cucina, Erica descrive banchetti, merende, convivi nella Pordenone del XVIII secolo. Un'illustrazione, seppure parziale, dell'alimentazione della classe agiata in una cittadina del Friuli Occidentale, e una rapida panoramica sull'evolversi del gusto nel Settecento italiano. A ornare la conferenza di Erica, è intervenuto il duo Doppi Cori (Martina Zaccarin - voce, Luciano Russo - liuto) con intermezzi musicali di autori dell'epoca: da Antonio Vivaldi a Giovanni Zamboni. Per la cena conviviale, il cuoco ha tratto spunto per il menu dagli ingredienti citati dal Pomo. (Giorgio Viel)

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*L'Accademico di Lucca, **Guglielmo Cicerchia**, si è laureato, per la seconda volta consecutiva, campione del mondo di fotografia subacquea nella categoria grand'angolo con modella.*

*Il Delegato di Taiwan, **Giuseppe Izzo**, ha ricevuto l'onorificenza di Cavaliere nell'Ordine Nazionale del Merito Francese, da parte del Presidente Macron.*

*Il Delegato di Brescia, **Giuseppe Masserdotti**, è stato confermato nel CDA di Banca Santa Giulia per il triennio 2022-2024.*

*L'Accademico di Ragusa, **Francesco Milazzo**, è stato nominato Training Leader della prossima Assemblée Internazionale del Rotary a Orlando.*

*Il Delegato di Lisbona, **Luis Vilaça Ferreira**, ha ricevuto l'onorificenza di Ufficiale dell'Ordine della Stella d'Italia.*

*L'Accademico di Ferrara, **Arturo Zamorani**, ha ricevuto il Diploma di accademico emerito dell'Accademia dei Georgofili.*

Emilia Romagna

REGGIO EMILIA

Costruire il piatto di domani

IV edizione del premio "Gianni Franceschi"

Davanti a una qualificata giuria di Accademici della Delegazione e di importanti ospiti, si è tenuta la IV edizione del premio "Gianni Franceschi", dedicato alla memoria dell'Accademico reggiano, giornalista, per anni Direttore della rivista *Civiltà della Tavola*. A onorare la sua memoria, tra i componenti della giuria, erano presenti anche la figlia Floriana Franceschi e lo chef stellato Andrea Incerti Vezzani, patron del ristorante "Ca'Matilde" di Rubbianino di Quattro Castella. Anche quest'anno il premio è stato associato al mondo della scuola, coinvolgendo nel progetto 25 ragazzi dell'Istituto alberghiero "Nelson Mandela" di Castelnuovo Monti, certi che la collaborazione con le scuole sia uno degli ambiti di maggiore forza attraverso il quale diffondere e valorizzare le migliori tradizioni enogastronomiche e di cultura del cibo legate al territorio. Il tema proposto agli studenti di due classi quarte era una sfida complessa poiché si trattava di "costruire il piatto di domani", quello che i ragazzi avrebbero potuto offrire ai loro clienti, capace di coniugare la for-

za della tradizione con i temi della sostenibilità alimentare e produttiva, sicuramente impellenti nei prossimi anni. Ciò al fine di farli riflettere sulle materie prime che in un futuro non troppo lontano avranno a disposizione, e come salvaguardare la tradizione del territorio nell'ottica della sostenibilità. La giuria ha valutato otto piatti molto creativi nella costruzione dei sapori e dei colori, pur nel rispetto della tradizione, dei quali tre passati in finale. Aicha Hammouda e Marco Spadacini sono stati i vincitori del premio con un piatto dal nome evocativo: "Inquinamento e vegetazione". Secondo classificato, "Fusione di mondi", un'unione ideale di culture e tradizioni culinarie. Al terzo posto, il piatto "Perla marina", in difesa dell'ecosistema marino. Il tema si è rivelato particolarmente coinvolgente per la scuola, per i ragazzi e per gli stessi Accademici, che hanno sottolineato il fatto che allievi così giovani abbiano manifestato una fantasia e una creatività inaspettate, cogliendo la sfida proposta senza paura, con un forte coinvolgimento anche emotivo. (Anna Marmioli)





Toscana

APUANA

Consegnato il premio "Dino Villani" 2021

Serata con un menu a base di carne di maiale e vini di Candia.

La Delegazione ha assegnato il premio "Dino Villani" 2021 al carrarese Marino Giannarelli per il "guanciale di Colonnata", prodotto lavorato a regola d'arte, artigianalmente, utilizzando ingredienti nazionali tracciabili, di prima qualità e con una ben identificata tipicità locale. La cerimonia, introdotta dalla Delegata Beatrice Vannini, si è svolta nel ristorante "Il Fornaretto" a Massa. L'Accademico Renato Iardella ha illustrato la qualità del prodotto lavorato da Giannarelli e la storia di un'azienda che nasce come macelleria-salumeria nel 1953 a Bedizzano, paese nel versante marmifero di Colonnata. Li Nestore Giannarelli iniziò a fare salumi tipici e soprattutto il lardo. È stato il figlio Marino a registrare il marchio "Lardo di Colonnata" nel 1996. Nel laboratorio di via Giardino, a Colonnata, nascono prodotti di alta qualità, fra i quali lardo, pancetta e guanciale. Gian-

arelli ha ringraziato per il premio. Il Simposiarca Alberto Sacchetti ha parlato del ristorante, entrato per due volte nel Guinness dei primati per la pizza più lunga del mondo, e ha illustrato le preparazioni abbinare agli ottimi vini di Candia delle aziende La Bura e Tenuta Lodolina. Durante la serata, molto apprezzata da Accademici e ospiti, è stato accolto come nuovo Socio Maurizio Mazzini ed è stato dato un riconoscimento ai gestori del ristorante: Davide, Cesare Anselmo e Chiara Mosti. (Beatrice Vannini)



Umbria

PERUGIA

La ciaramicola protagonista della serata

Un dolce tradizionale e amato, che ha i colori dello stemma della città.

La Delegazione ha organizzato una riunione conviviale dedicata a un dolce

tradizionale pasquale: la *ciaramicola*, insieme al torcolo di San Costanzo, nell'antico rituale del

Marche

MACERATA

Stg per i vincisgrassi maceratesi

Dopo un lungo iter, la ricetta tradizionale ha ottenuto il riconoscimento europeo.

Al termine di un lungo iter procedurale, i "vincisgrassi alla maceratese" hanno finalmente ottenuto dall'Unione europea il riconoscimento di Specialità tradizionale garantita (Stg). L'iniziativa, molto ambiziosa, era partita nel 2017, quando la Delegazione e l'Associazione provinciale cuochi "Antonio Nebbia" si trovarono in piena sintonia per proporre la candidatura di questo antico piatto della tradizione. Sono state numerose le riunioni di esperti, con il contributo dei docenti dell'Istituto professionale alberghiero "Varnelli" di Cingoli, per definire una ricetta condivisa che tenesse conto delle varianti della tradizione ma soprattutto che si potesse definire "disciplinare di produzione su modello europeo" per ottenere l'Stg, con parametri precisi riguardo agli ingredienti e al metodo di lavorazione, anche allo scopo, per quanto possibile, di evitare qualsiasi speculazione commerciale da parte della grande industria. La Regione Marche ha supportato tutto l'iter burocratico; l'Università di Macerata

ha svolto la stima sull'impatto economico della ricetta nel territorio; l'Università di Camerino si è occupata dell'analisi organolettica e nutrizionale. Il riconoscimento è stato celebrato a Macerata con una pubblica manifestazione, coordinata dal direttore di "Tipicità" Angelo Serri, con gli interventi del Sindaco Sandro Parcaroli, anche nella veste di Presidente della Provincia; del Console Generale d'Italia a Montreal, Silvia Costantini; dei rappresentanti della Regione Marche e della Camera di commercio; degli assessori comunali e delle Università di Macerata e di Camerino; del Delegato di Macerata Ugo Bellesi; dell'Istituto professionale di Cingoli; dell'Associazione cuochi "Antonio Nebbia". Sono già una ventina i ristoratori che si sono impegnati a promuovere la specialità inserendola tutti i giorni nel proprio menu. Altre iniziative promozionali sono previste nel corso del 2022, e, in particolare, una giornata dedicata ai vincisgrassi, una gara tra i cuochi, un convegno sulla storia della preparazione. (Ugo Bellesi)

corteggiamento. "Se scopo istituzionale dell'Accademia è quello di tutelare le tradizioni, favorendo quelle iniziative che possano contribuire a valorizzare la cucina nazionale - ha introdotto il Delegato Massimo Moscatelli - proprio per questo sono stati invitati alla serata il Sindaco di Perugia, avvocato Andrea Romizi e il Presidente e il Segretario Generale della Camera di Commercio dell'Umbria, inge-

gnier Giorgio Mencaroni e dottor Federico Sisti, per verificare la possibilità di richiedere l'Indicazione Geografica Protetta (Igp) per il torcolo di San Costanzo, come già ottenuto da Terni per il pampepato". La *ciaramicola*, protagonista della serata in una degustazione che ha visto preferita quella del "Forno Faffa 1851", "rappresenta per i perugini un sentimento viscerale e profondo" - ha illustrato la Sim-



posiaria Marilena Moretti Badolato - "è la città nei colori del suo stemma e in bocca quel piacere creato dall'Alchermes e dalla meringa fusi insieme". Il dottor Sisti ha sottolineato l'importanza delle preparazioni identitarie, volano

di una economia del territorio e ambasciatrici di un "turismo esperienziale" legato ai luoghi ricchi di fascino dell'Umbria, ma anche alla storia antica delle preparazioni gastronomiche. (Marilena Moretti Badolato)

Abruzzo

AVEZZANO E DELLA MARSICA

Convivio di primavera

Atmosfera festosa, giro di pizza, magico mistero.



Varcare la soglia del ristorante-pizzeria "La Macina" di Celano è sempre un momento magico, comunque carico di mistero: forse per la contigua Chiesa della Madonna del Carmine, del XVI secolo, voluta dal Conte Piccolomini, che lasciò puntuali volontà testamentarie al riguardo. O ancora per il rituale, atteso confronto con le antiche macine che si pavoneggiano accanto al forno a legna dal quale sapienti mani ritirano, a ciclo continuo, tipicità di pizze, con una varietà di ingredienti che le rendono uniche. È così che lo chef Paolo Marianetti perfeziona e realizza il prodotto italiano più

diffuso e apprezzato nel mondo. Tutto questo al riparo del potente Castello carico di storia, nel locale che ha accolto Accademici e numerosi ospiti. Il Simposiarca Lorenzo Savina ha illustrato le diverse varianti di pizza, sottolineando quella con la "Nutella". Festosa atmosfera che ha consentito di esprimere al meglio gli auguri al cerimoniere Corrado Palma in occasione del suo genetliaco. Il neo Accademico Walter Spera non ha mancato di manifestare fin da subito la perfetta coesione con la Delegazione, proiettando e commentando, durante il convivio, alcuni brani delle *Commedie Dialettali* che lo hanno visto

TERNI

"Storia della cucina" insieme all'I.I.S. "Casagrande-Cesi"

Un percorso gastronomico nella storia della cucina italiana, dal Rinascimento a oggi.

La Delegazione, su proposta dei Simposiarchi Giuseppe Metastasio e Orlando Vittori, si è trovata per la riunione conviviale di maggio presso il ristorante didattico dell'Istituto Tecnico Economico e Professionale per i Servizi "Casagrande-Cesi" di Terni. È stata l'occasione per rafforzare i rapporti di collaborazione tra la Delegazione e l'Istituto che conferisce ogni anno a molti giovani il diploma di istruzione professionale nell'indirizzo "servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera".

Il menu scelto, interamente preparato dagli allievi con la guida dei docenti chef, ha percorso idealmente la storia della cucina italiana, partendo dalla "salamella di fegatelli di maiale con carciofi papali", riadattando la ricetta del 1400 di Maestro Martino, per poi

proseguire con "ravioli con anatra e mele secondo i dettami del Seicento toscano", quindi con "faraona alla moda artusiana con giochi di patate", per finire con "evoluzione di tiramisù con pane di cristallo e tartare di fragola". Accoglienza, presentazione delle portate e servizio magistralmente eseguiti dai giovani allievi, mentre il Delegato Luca Cipiccia ha approfondito la vita e le opere di Martino de' Rossi (detto Maestro Martino) e Pellegrino Artusi. Ha, inoltre, presentato ai numerosi ospiti e rappresentanti dell'Istituto il volume *Storia della Cucina Italiana a fumetti* per poi farne omaggio al Vice Preside professor Luca Caparvi. Unanime soddisfazione per un evento che si è concluso con un grande e meritato applauso ai numerosi allievi di sala e di cucina. (Luca Cipiccia)



interprete principale delle poesie in vernacolo della pluripremiata poetessa locale Vittoria Addari Petrucci. La morale concordata: il dialetto è parte integrante della cultura del territorio, come le pietanze, la cucina, i soprannomi, le abitudini locali, i modi di dire. La brillante riunione

conviviale è stata arricchita dall'instancabile omaggio della Cantina del Fucino e dal ringraziamento del Delegato Franco Santellocco Gargano allo chef per la più che cordiale accoglienza e le spiegazioni sui "segreti" del pizzaiolo. (Franco Santellocco Gargano)



PESCARA

Aceto balsamico

Omaggio della Delegazione a un prodotto tipico di Modena e Reggio Emilia.

Apprezzatissima da Accademici e postulanti l'iniziativa del Delegato pescarese Giuseppe Fioritoni di dedicare una riunione conviviale all'aceto balsamico, straordinario prodotto identitario del territorio di Reggio Emilia e di Modena. Condimento agrodolce dalle caratteristiche uniche, nell'immaginario collettivo è spesso considerato elemento gourmet finalizzato soprattutto alla decorazione del piatto, ma in realtà è prodotto di alto valore per una gastronomia raffinata, tutto italiano e rigorosamente disciplinato

a livello europeo per garantire ai consumatori di potersi orientare nella scelta di aceti della massima qualità. A livello normativo, si distinguono tre tipologie di Balsamico: di Modena Igp, Tradizionale di Modena Dop e Tradizionale di Reggio Emilia Dop. Le differenze qualitative dipendono da varietà e provenienza dell'uva utilizzata per il mosto, tempi di invecchiamento ed eventuale addizione di aceto di vino classico e/o addensanti. Relatrici nel convivio accademico le imprenditrici reggiane Cristina e Silvia Crotti (l'una in presenza, l'altra in collegamento da remoto), fondatrici del Borgo del Balsamico di Albinea. La riunione conviviale ha entusiasmato tutti i partecipanti anche per la prelibatezza delle portate scelte dal Simposiarca Remo Bellucci e interpretate in maniera impeccabile dallo chef Maurizio Della Valle dell'osteria "La Corte di Spoltore". (Alessandra D'Attilio)



Molise

ISERNIA

Dalle carestie al futuro

Incontri e conferenze sulla Tavola del Contadino.

Dagli inizi del 2022 la Delegazione ha programmato una serie di approfondimenti sul tema dell'anno "La Tavola del Contadino". Il primo incontro, tenutosi il 18 febbraio presso la sala conferenze dell'Hotel Europa, ha visto la presenza a

distanza del Presidente Onorario dell'Accademia Giovanni Ballarini, che ha trattato magistralmente la storia del contadino tra l'antropologico e il culturale. Il 25 marzo, in un momento di distensione per la pandemia, la Delegazione ha tenuto un piccolo convegno. Nella

TERAMO

A tutto miele

Protagonista del menu della riunione conviviale.

È stato il miele il protagonista della riunione conviviale territoriale abruzzese, presso l'Istituto d'Istruzione Superiore "Di Poppa-Rozzi". Dopo i saluti del Delegato Claudio D'Archivio, gli interventi del Sindaco Gianguido D'Alberto, della Dirigente dell'Istituto Caterina Provisiero, del Rettore dell'Università teramana Dino Mastrocola e del Presidente del Parco Gran Sasso e Monti della Laga Tommaso Navarra. Moderati dallo storico Sandro Galantini, sono intervenuti Michele Amorena, ordinario di Farmacologia e Tossicologia Veterinaria dell'UniTe; Domenico Iobbi, docente di Enogastronomia al "Di Poppa - Rozzi" e l'apicoltore Ferdinando Bilanzo-

la, vincitore dell'edizione 2021 di "Mielifesta!" per i mieli unifloreali dell'Appennino. Molto apprezzato il menu della serata, approntato da docenti e allievi dell'istituto teramano: calamaretto pistacchio e pinoli; tagliatella di seppia con aneto e gel all'arancia; crostino di scampo, lime e pop-corn salati al miele; osmosi di salmone, bufala, perle di melagrana e miele di acacia; riso Acquerello, pecorino, porcini, liquirizia e miele di castagno; gnocchetto al pesto di basilico e battuto di astice, con miele d'acacia; branzino bruciato, provola, datterino e crumble agrumato, miele d'arancio; parfait pistacchio e lampone, brinato al mascarpone e croccantino di wafer, miele di acacia.



splendida "Sala Raucci" del Municipio, nel centro storico di Isernia, l'avvenimento molto affollato, ma rispettoso delle norme, è partito con la presentazione del libro *Gli anni della carestia* di Michele Tanno, pretesto per ripercorrere la storia dell'agricoltura fino a oggi. Il titolo della manifestazione "Carestie, nuova agricoltura, agricoltura industriale, agricoltura sostenibile e biodiversità" ha offerto il filo conduttore. Relatori Ida Di Ianni, Rossano Pazzagli (Docente UNIMOL di Storia del Territorio) e

Michele Tanno (Agronomo, storico e ricercatore). Ne è seguito un vivace dibattito animato dalla Vice Delegata Anna Scafati. Il tutto ha prodotto una disamina delle vicende delle zone interne e appenniniche nella loro evoluzione, nel loro declino e nel possibile futuro. La conclusione è che la Tavola del Contadino contiene tutte le tappe di questi percorsi della cucina e della gastronomia regionale indicando la tradizione come unica via di futuro. (Franco Di Nucci)

Sicilia

CATANIA

Cucina siciliana con valorizzazione del pangrattato

Nel passato sostituiva il formaggio grattugiato, oggi è uno degli elementi base delle preparazioni tradizionali locali.

Il "Bell'Antonio" è stato il ristorante scelto dalla Delegazione per la riunione conviviale di marzo. Un locale tipico, nel centro storico di Catania, rinomato per la preparazione del pesce. La serata è stata introdotta dal Delegato Gianclaudio Tribulato il quale, dopo aver dato il benvenuto ai nuovi Accademici e ai numerosi ospiti, non ha tralasciato di sottolineare il difficilissimo periodo del Covid, ormai si spera alle spalle, e quello attuale segnato dall'*escalation* di una guerra, sempre più cruenta e insidiosa. Simposiarca della serata è stato l'Accademico Rocco Cipri che ha descritto i piatti che sarebbero stati serviti e la loro preparazione. Ha presentato un menu originale per l'accostamento di ingredienti vari e innovativi. Un ricco antipasto con sarde a "beccafico", polenta fritta con telline, tartare di tonno rosso e mousse di baccalà con marmellata di peperoni. Un primo di mezzi paccheri di Gragnano alla catanese

con crema di piselli, alici, finocchietto selvatico, estratto di pomodoro e mollica tostata. Un secondo di pesce in filetti in crosta di agrumi al pangrattato con contorno di verdure grigliate. Un intermezzo con una granita di limone e per dessert l'affogato al caffè. Le aspettative non sono state deluse. Il personale cortese e attento ha mitigato la lunghezza delle attese dovuta sia alla presenza numerosa sia alla dislocazione della cucina. La protagonista della cena conviviale al "Bell'Antonio" è stata senza dubbio la cucina siciliana, con una particolare valorizzazione del pangrattato, condimento che nel passato sostituiva il formaggio grattugiato più costoso, e che oggi merita una particolare attenzione perché è uno degli elementi base delle preparazioni tradizionali locali. Lo chef lo ha saputo sapientemente valorizzare, conferendo a questo ingrediente semplice uno *status* degno di nota. (Michela Ursino)

MODICA

Un evento informale all'insegna della convivialità

Gustati i tradizionali 'mpanatigghi con ripieno di cioccolato e carne di manzo.

Gli Accademici e i loro numerosi ospiti si sono riuniti a pranzo presso la

trattoria-macelleria "GBM", gestita dalla famiglia Galfo, sita nell'agro ipesice, a poca distanza dalla rino-

CEFALÙ

Cucina pasquale madonita

La tradizione legata agli usi e ai costumi di una comunità prevalentemente contadina.

La riunione conviviale, organizzata dalla Simposiarca Milena Ficano, si è svolta a "Villa Rainò" a Gangi, paese delle Madonie riconosciuto, per il paesaggio e per una rinascita rispettosa dell'antico impianto urbanistico e della sua storia, come uno dei "Borghi più belli d'Italia". In una splendida giornata primaverile, l'Accademica Milena, dopo aver accennato alle tradizioni legate alla Pasqua, in un'ampia sala riservata agli Accademici, ha richiamato elementi della cucina pasquale madonita, legata agli usi e ai costumi di una comunità

prevalentemente contadina. Ha chiarito la differenza fra agnello e capretto, le caratteristiche gastronomiche dei differenti tagli e le modalità della loro preparazione. Con l'ausilio dalla signora Nina Nasello, cuoca e direttrice della piccola brigata di cucina della Cooperativa Azzurra che gestisce la Villa, ha svolto una lezione sulla tecnica di preparazione dei due piatti successivamente offerti durante il convivio: il rotolo di manzo *aggrassato* e l'agnello *a sciusciareddo* entusiasticamente graditi dagli Accademici e dai loro ospiti. Unanime apprezzamento per la

signora Nasello, che ha fornito anche le ricette dei due piatti. Il Delegato Nicola Nocilla le ha consegnato il piatto in silver dell'Accademia. Sono stati molto elogiati anche la *mise en place*, la gentilezza del servizio e, in ricordo di Cristina, la *pecura curcata*, manufatto della famiglia Nocilla. (Nicola Nocilla)



mata spiaggia di Santa Maria del Focallo. Dopo un antipasto di terra a base di verdure grigliate, salumi, prodotti caseari, arancine, scacce, è stata preparata una grigliata di vari tipi di carne di suino e di pollo, magistralmente cucinati, il tutto accompagnato da vino locale, vari tipi di birre siciliane, nazionali ed estere, e bibite gassate prodotte a Modica, quali spuma, gazzosa, chinotto e mandarino verde. Come dessert, oltre al sorbetto di limone, i commensali hanno gustato gli 'mpanatigghi (italianiz-

zato in impanatiglie), fagottini a forma di mezzaluna con ripieno di cioccolato e di carne di manzo: una delle perle, insieme al ben più conosciuto cioccolato, della tradizione dolciaria modicana, rigorosamente della dolceria Casalindolci, depositaria dell'originale e tradizionale ricetta. Un riuscitissimo evento informale all'insegna della convivialità accademica per rinsaldare lo spirito di gruppo e i rapporti di amicizia e di stima tra gli Accademici. (Carlo Ottaviano)



PALERMO

Auguri di Pasqua in presenza

Alla "Fattoria didattica Ruralia" per un viaggio nei sapori antichi della tradizione siciliana.

Dopo un'intensa attività invernale che, all'insegna della sicurezza, ha visto gli Accademici riunirsi in attività di degustazioni a distanza e video-conferenze, si è svolta in presenza la riunione conviviale di Pasqua, presso la "Fattoria didattica Ruralia". La struttura ha sede ad Alia, un comune in provincia di Palermo, dove gli Accademici, prima del convivio, hanno avuto modo di visitare le Grotte della Gurfa, esempio di architettura rupestre, ricche ancora di mistero, che sembrano risalire all'Età del Bronzo, descritte con grande passione dalle guide locali. La fattoria affianca alle attività produttive tradizionali, anche quelle culturali, didattiche, ricreative, divulgative, sportive ed escursionistiche che consentono

ai visitatori di scoprire il contatto con la natura e gli animali e di assaporare profumi e gusti genuini di prodotti legati alla cultura contadina. L'Accademico Dario Cartabellotta, insieme con la moglie Rosalia Drago, ha fatto da guida attraverso un percorso di grani antichi siciliani con cui sono stati realizzati sfincione e muffolette che gli Accademici hanno degustato insieme a formaggi appena prodotti da sapienti mani. Piatti antichi come il *cuturro*, preparazioni con verdure spontanee e pietanze tipiche per un ricco menu all'insegna della tradizione. Con il sorteggio dell'uovo pasquale si è conclusa una splendida giornata dove si è riscoperto, dopo mesi, il piacere di stare insieme intorno a una buona tavola. (Maria Rita Sarpietro)

I cibi che ci rendono felici

Viaggiare in cucina è un esercizio utile per la mente e per il palato.

La Delegazione ha visitato il Ristorante "Mammaiabica" dove gli Accademici hanno condiviso un unico tavolo che esaltava la convivialità accademica. Simposiarca, il Delegato Angelo Tamburini che ha presentato il tema "Viaggiare cucinando e gustando i cibi che ci rendono felici". "Viaggiare in cucina è un esercizio utile per la mente e per il palato" - ha esordito Tamburini - "si può realizzarlo preparando e gustando le ricette e i cibi più cari della tradizione oppure spaziando con la fantasia". Il Delegato si

è poi soffermato sulle specialità siciliane ma che ormai hanno diffusione nel mondo: l'arancino o arancina, della cui iniziale versione a base di riso, zafferano e ragù esistono oggi numerose varianti anche dolci. Gli Accademici hanno apprezzato la prolusione del Delegato su una tematica molto attuale. Hanno poi potuto assistere alla preparazione delle pietanze, data la posizione della sala prospiciente la cucina completamente a vista. Infine, la consegna del guidoncino e della vetrofania dell'Ac-

SIRACUSA

Le tradizioni pasquali nel territorio siracusano

Festa della Delegazione per la domenica delle Palme.

Nel solco della tradizione, la domenica delle Palme, la Delegazione si è riunita presso il ristorante "La Terrazza sul Mare" del Grand Hotel Ortigia per gli auguri di Pasqua. A esaltare la convivialità accademica l'unico tavolo imperiale che ha accolto tutti i commensali. Simposiarca dell'incontro il Delegato Angelo Tamburini, che ha brevemente ricordato "Le tradizioni pasquali nel territorio siracusano" riservando particolare attenzione all'aspetto gastronomico, oltre a quello simbolico e religioso e riscuotendo attenzione e apprezzamento.

Le pietanze servite in tavola sono state molto gradevoli e ben confezionate e il servizio attento e curato. Il Delegato ha invitato gli Accademici a un brindisi, formulando l'augurio di serene festività e l'auspicio che ritorni la pace e la fratellanza nei territori che ne soffrono purtroppo la mancanza. A conclusione, la consegna del guidoncino accademico e della vetrofania all'executive chef Giorgio Rimmaudo e al maître Lorenzo Bramante, unitamente alle loro brigate, con un lungo e convinto applauso dei commensali. (Angelo Tamburini)



cademia agli staff di cucina e di sala, guidati dai rispettivi maestri Gianni Cavallaro e Laura Foti:

un momento che gli Accademici hanno sottolineato con un lungo applauso. (A. T.)

Europa

Germania

COLONIA

Degustazione di prodotti tipici di Bologna

Direttamente portati dall'Italia dal Comitato per la Promozione della ricetta originale degli spaghetti bolognesi.

La Delegazione, nell'ambito delle iniziative culinarie e divulgative delle varie cucine regionali italiane, ha organizzato una riunione conviviale "atipica" nella meravigliosa residenza dell'Accademica Maryann Palm. Il tema della serata era la cucina bolognese, con la degustazione di vari prodotti tipici e in particolare degli spaghetti bolognesi. Per rendere quanto più attinente e interessante il convivio, è stato invitato il Comitato per la Promozione della ricetta originale degli spaghetti bolognesi, composto dall'avvocato Gianluigi Mazzoni, dallo chef Stefano Boselli e dal sous chef Gianluca Alberti. I membri del Comitato sono venuti, appositamente da Bologna, portando tutto il "materiale" necessario per preparare una serie di prelibatezze bolognesi. La cena è iniziata con vari antipasti, tra cui l'immane parmigiano reggiano con gocce di aceto balsamico di Modena; il salame rosa, sconosciuto ai più, per poi passare ai favolosi tortellini in crema



di parmigiano. I veri protagonisti della serata sono stati gli spaghetti bolognesi al gran ragù secondo la ricetta originale, ricca di ingredienti perfettamente amalgamati tra di loro. Altra chicca della cena è stata la pinza bolognese intinta nel Lambrusco: davvero una novità di una bontà assoluta. Immensa la gratitudine della Delegazione nei confronti degli amici bolognesi che, non solo hanno accettato l'invito, nonostante la distanza ma, portando gli ingredienti originali, hanno permesso di notarne la differenza. Grazie all'ottimo Lambrusco e all'accompagnamento musicale, la serata è stata interessante e allegra, accomunando insieme due culture, quella italiana e tedesca, per vari tratti profondamente diverse per tradizione, storia e costumi. (Vincenzo Pennetta)

LOS ANGELES

Una Pasquetta inconsueta

Il significato del cibo nella ricorrenza pasquale.

Negli Usa, la Pasquetta è ricordata da pochi, perché non fa parte delle feste comandate. La Delegazione ha

preso quindi l'iniziativa di organizzare un convivio ricordando le nostre tradizioni e i piatti specifici per l'occasione al ristorante "Via

Nel Mondo

Stati Uniti d'America

BOSTON

Celebrata la Festa Internazionale della Donna

Numerosa partecipazione in un locale elegante e accogliente.

La Delegazione ha celebrato la Festa Internazionale della Donna con una cena conviviale al nuovo ristorante "Il Massimo" di Dedham, in Massachusetts. Pur trovandosi all'interno di un centro commerciale a cielo aperto, il locale presenta un'atmosfera elegante e accogliente. Il suo punto di forza è la vasta collezione di vini messa in bella mostra attraverso tutte le varie sale. Lo chef Davide Negri ha preparato una cena deliziosa su un tema invernale della cucina toscana, iniziando con una ribollita, seguita dagli straordinari sagnarelli con ragù



di cinghiale per passare alla bistecca alla fiorentina. Il tutto abbinato con sagaci scelte dalla Cantina Antinori. Per finire, una deliziosa crostata scomposta. All'evento hanno partecipato alcuni dei candidati nuovi membri in procinto di unirsi alla Delegazione: Francesco Fragasso e Francesco Gambino. Il Delegato ha consegnato allo chef la vetrofania dell'Accademia. (Enrico Vietri)

Alloro", a Beverly Hills. Il locale è gestito dalla famiglia siciliana Drago che da anni opera nel settore della ristorazione con una serie di ristoranti con differenti denominazioni e particolarità culinarie della Sicilia e di altre regioni. La lunga tavola imbandita nel patio per 28 commensali, tra cui alcuni ospiti, era decorata con uova di cioccolato incartate con stagnola variopinta per ogni ospite; al centro tavola una serie di cestini-nido in paglia contenenti i simboli della Pasqua. La Delegata Mariella Salvatori, oltre al consueto saluto e presentazione degli ospiti, tra cui l'attrice Sofia Milos, ha introdotto il significato del cibo nella ricorrenza pasquale, ampliato in seguito dall'Accademica Patrizia Miller. Al termine della serata ben riuscita, il



cuoco e proprietario Tanino Drago ha ricevuto gli applausi e il guidoncino accademico. Il menu, molto gradito, era così composto: aperitivo con prosecco Berlucci, mini polentine con tartufo e mini arancini; bresaola e carciofi; linguine fatte in casa al granchio; secondo a scelta tra agnello a scottadito, pollo alla milanese, salmone all'isolana, accompagnati da spinaci e salsetta di pomodorini secchi e olive nere; budino di colomba con salsa di cioccolato. I vini in abbinamento: Cabernet "Papa Drago" (vino della casa); Gavi (Lasoraia). (Mariella Salvatori)



VALLE D'AOSTA

AOSTA
12 aprile 2022

Ristorante "Petit Royal del Grand Hotel Royal e Golf" di Grand Hotel Royal e Golf, in cucina Paolo Griffa. ●Via Roma 87, Courmayeur (Aosta); ☎016/5831611; info@hotelroyalegolf.com, www.hotelroyalegolf.com; coperti 49. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie chiuso da metà aprile a metà giugno e da metà settembre a fine novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 9,1; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: mandala di bollito misto con salsa ravigotte; orzotto agli asparagi con latte di mandorla e fiori; raviolo di toma al timo, crema di erbe spontanee; bavette di manzo, verdure di stagione e salsa bernese; miele, polline, yogurt e salvia.

I vini in tavola: Jamsaigouté (Fondazione sistema Ollignan Onlus); Blanc du Prieur 2020; Vin du Prévôt 2019 (entrambi Institut Agricole Régional IAR).

Commenti: La cucina dello chef Paolo Griffa è senz'altro giovane, audace, sorprendente e, non ultimo, divertente. I menu degustazione proposti dallo chef seguono un *fil rouge* che si sviluppa attorno alla declinazione di un tema, il che rende tutto molto concettuale e interessante. Seppur giovane, lo chef possiede una tecnica e una mano degne dei grandi cuochi. Le sue molteplici esperienze all'estero così come la passione per il viaggio si traducono nei suoi piatti in influenze che vanno dal Giappone all'India. Il fulcro della cucina rimane, tuttavia, ben saldo a quella nostrana, con un'influenza preponderante delle tradizioni piemontese (origini dello che) e valdostana.

MONTEROSA
19 marzo 2022

Ristorante "Le 3 Fiette dell'hotel Montavic" della famiglia Berger, in cucina Davide Boggero. ●Località Covarey 19, Champdeprez (Aosta); ☎0125/960413; info@montavicsort.com, www.montavicsort.com/ristorante-tre-fiette;

coperti 38. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie maggio e novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: trota salmonata di Morgex, rapanelli, vinaigrette alla mela cotogna, nocciola e scalogno, servita con maionese all'aglio senza uova e caviale di trota; riso della "Riserva San Massimo" mantecato alla crema di zucca, yogurt al lime, castagne cotte nel miele e avvolte con lardo di Arnad; controfiletto di cervo su demi-glace ai tre pepi, gnanche al cioccolato e anice stellato e croissant di patate; tarte tatin di mele su riduzione di Gin, rosmarino e vaniglia, gelato alla cannella.

I vini in tavola: Pinot Noir 2019 (Elio Otтин).

Commenti: Ambiente silenzioso ed estremamente accogliente. La trota salmonata di Morgex, lavorata da mano esperta, ha riscosso gradimento corale. Apprezzato il risotto mantecato alla crema di zucca e yogurt al lime e completato con castagne avvolte nel lardo di Arnad. Il controfiletto di cervo su demi-glace ai tre pepi, accostato al cioccolato profumato all'anice stellato e ai delicati croissant di patate, ha permesso ai commensali di valutare e gustare un piatto sapientemente rivisitato. L'attenzione degli Accademici è stata catturata, a sorpresa, dalla lavorazione alla lampada di un interessante flambé di pere martine dedicato agli intolleranti al glutine. Impeccabile il servizio.



PIEMONTE

ALBA LANGHE
22 aprile 2022

Ristorante "Azienda Agrituristica Cascina Italia" di Giacomo Mosso, anche in cucina. ●Via Pautasso 75, Ceresole d'Alba (Cuneo); ☎0172/575014, cell. 335/5851186; info@cascina-italia.it, www.cascina-italia.it; coperti 20+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tinche e anguille affumicate; carpione di tinche e anguille; ravioli ai gamberi d'acqua dolce; tinche fritte; fragole con gelato.

I vini in tavola: Alta Langa (Ca' du Sindic); Gavi 2014 (Minaia); Arneis Pace 2013; Brachetto (Ca' du Sindic).

Commenti: La tinca gobba di Ceresole, pesce d'acqua dolce, è sempre più apprezzata per le sue qualità organolettiche e i valori nutrizionali. Cascina Italia, a fianco dell'allevamento ittico e del laboratorio di trasformazione, offre un servizio ristorante proponendo un viaggio gastronomico dedicato, sfizioso ed eccellente. Ottimi i vini proposti. Una riunione conviviale accademica ben riuscita.

ALESSANDRIA
10 aprile 2022

Ristorante "La Fermata" di Riccardo Aiachini dal 1987, anche in cucina. ●Strada Bolla 2, Spinetta Marengo (Alessandria); ☎0131/617508; coperti fino a 120 (nel salone) +70 (divisi in altre due sale). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 8,15; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: carciofo brasato con fonduta d'alpeggio; raviolone all'uovo con ricotta nostrana, asparagi di Canale d'Albe, burro d'alpeggio e parmigiano riserva; agnello disossato e ripieno delle sue carni, verdure e purea di patate; sorbetto; composta di fragole con gelato di yogurt e meringhe; colomba pasquale di Antonella Dolci.

I vini in tavola: Spumante brut Borgo Maragliano; Timorasso; Albarossa; Moscato.

Commenti: Ottimo il carciofo con la fonduta ed eccezionale il raviolone all'uovo lavorato con asparagi, burro d'alpeggio e parmigiano. Intrigante l'agnello che è stato disossato e ricomposto con le sue carni (ma perché fare tutto questo lavoro?). Piacevoli, ma normali, il sorbetto, il dessert di fragole e gelato. Ottima la scelta dei vini con il Timorasso e l'Albarossa in prima fila. Una segnalazione particolare per lo spumante di Borgo Maragliano.

BIELLA
29 aprile 2022

Ristorante "Il Faggio" di Alberto Gatti e Gigi Zanone, in cucina Rafik El Frougi. ●Via Oremo 54, Pollone (Biella);

☎015/61252, cell. 335/7598592; info@ristoranteilfaggio.it, www.ristoranteilfaggio.it; coperti 45+120 per banchetti+35 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio e agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: ovetto morbido e insalata di asparagi bianchi con tè Matcha; riso Carnaroli di Baraggia Biellese tè Gyokuro con seppie all'orientale e sesamo tostato; trancio di ombrina mediterranea con sabbia al tè Lapsang Souchong; cremoso e freddo di tè al gelsomino; sbrisolona; sorbetto al bergamotto e tè Earl Grey.

Commenti: Grazie alla collaborazione con Francesca Guabello, tea sommelier, e alla disponibilità di Gigi Zanone, gestore del ristorante, e del giovane chef Rafik, si è organizzata una cena con il tè come protagonista: sia come bevanda sia come ingrediente. È stato un viaggio orientale dal Giappone alla Cina con tè verdi e neri. L'originale menu ha incantato gli ospiti. Tutti i piatti proposti sono stati molto apprezzati, in particolare l'ombrina con la panatura dal sapore affumicato. Veramente una cena di gran classe. Molti complimenti allo chef per un futuro così promettente. Giusta serata per festeggiare e consegnare a Gian Carlo Fileppo le insegne di 35 anni di appartenenza accademica.

CUNEO-SALUZZO
26 marzo 2022

Ristorante "Osteria La Torre" di Marco Falco, anche in cucina. ●Via Ospedale 22, Cherasco (Cuneo); ☎0172/488458; www.osterialatorre-cherasco.it; coperti 50+12 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: asparagi, uovo cotto a 62 gradi e fonduta; risotto con zucca, formaggio castelmagno e tartufo nero pregiato; guancia di vitello al vino rosso con contorno di stagione; semifreddo al torrone e cioccolato.

I vini in tavola: Arneis (Cantine Negro); Nebbiolo (Cantine Mauro Veglio); Moscato (Cantine Vajra).

Commenti: Fondata nel 2003, la trattoria offre gustose ricette della cucina tradizionale piemontese, preparate con materie prime biologiche e ingredienti rigorosamente a km 0. Lo chef Marco Falco è coadiuvato in

cucina dal figlio Mattia, mentre Gloria ed Erica offrono in sala un servizio attento e professionale. Apprezzati il risotto con zucca, formaggio castelmagno e tartufo nero, che rappresenta una specialità del locale; il guancialetto di vitello al vino rosso e i vini scelti in abbinamento dai Simposiarchi Paolo Ferria e Alessandro Pessione.

IVREA 1° aprile 2022

Ristorante "Tre Re" di Roberto Marchello, in cucina Fabio Monti. ●Piazza Martiri della Libertà 27, Castellamonte (Torino); ☎0124/515470; info@trerecastellamonte.it, www.trerecastellamonte.it; coperti 60+150+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express.

Le vivande servite: punte di asparagi croccanti con salsa veneta servite nel mezzo guscio d'uovo; piccolo arancino di risotto allo zafferano con ragù d'ossobuco, mini tarte tatin di peperoni e tonno di coniglio, cappuccino di fave fresche con spuma di pecorino e sfoglia salata con salame di patate; crème brûlée di foie gras, insalatina amara, cipolla rossa candita e noccioline tostate; tortelli ripieni di ossobuco alla milanese, spuma di patate e midollo gratinato; "crepinette" d'agnello, sauté di funghi e riso Basmati; savarin al "bicerin", piccola pasticceria.

I vini in tavola: Franciacorta brut Francesco I (Uberti); Ribolla Gialla 2020 (Livio Felluga); rosso di Prunotto Mompertone 2018; Passito di Caluso Sulè (Orsolani).

Commenti: Un po' come gesto di augurio è stato scelto questo ristorante simbolo per la Delegazione che qui è stata fondata nel 1964. Come sempre il ristorante, gestito da Roberto Marchello, non ha deluso, segno di aver superato le difficoltà. Apprezzato tutto il menu, con una punta di favore per l'antipasto di foie gras. Buona la partecipazione nonostante le preoccupazioni: alla fine ha prevalso il piacere di ritrovarsi.

PINEROLO 29 maggio 2022

Ristorante "Granturco" di Gian Marco Russo e Merve Ilicak, in cucina Gian Marco Russo. ●Via Cavour 1, Castagnole Piemonte (Torino); ☎011/9862594; info@granoturcobistrot.com, www.granoturcobistrot.com; coperti 38+20

(all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a inizio gennaio e 2 in agosto e giorno di chiusura lunedì e mercoledì a pranzo. ●Valutazione 7,42; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: vitello tonnato; plin di anatra; rolata di coniglio; bonnet cheesecake; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Ruché Docg 2020 (Enrico Morando); Moscato passito (Pellegrino).

Commenti: Dall'Italia a Istanbul, da Istanbul alla Cina e da Shanghai ritorno a Castagnole Piemonte. Questo, in sintesi, il percorso del cuoco Gian Marco e della moglie Merve, proprietari dell'accogliente ristorante bistrot immerso nella campagna pinerolese. Specchio fedele di questa porzione di territorio è la cucina di Gian Marco, che restituisce piatti preparati con cura, utilizzando ingredienti di stagione conditi con l'atmosfera che si respira nelle metropoli. Simposiarca d'eccezione Giorgio Zo, che non ha mancato di sottolineare, tra l'altro, la presenza in carta delle zuppe (naturalmente quando la stagione lo rende possibile). Apprezzati il coniglio e il bonnet cheesecake.

TORINO 16 aprile 2022

Ristorante "Giudice" di Ristorante Giudice snc, in cucina Carmelo Damiano e Marco Granato. ●Strada Val Salice 78, Torino; ☎011/6602020, cell. 347/7713472; info@ristorantegiudice.com, www.ristorantegiudice.com; coperti 60+25 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane in agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,4; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: focaccia con lardo, bigné ripieno di baccalà mantecato e gel d'aceto, mousse di zucchine su frolla salata, nido di asparagi con tuorlo croccante e crema di tommino, maialino all'Hugo; plin di mozzarella e pomodoro concassé; picanha in griglia e crema di barbabietole; cioccolato, pere e verbena.

I vini in tavola: Franciacorta brut S.A. (Vezzoli); Chiara Monferrato bianco Doc 2019; Marcello Albarossa Piemonte Doc 2017 (entrambi Vigne dei Mastri); Monbazillac A.O.C. Selection des grains nobles 2018 Duc de Castellac S.a. Producta (Vignobles Lormont).

Commenti: Il ristorante, posto sulla collina dell'oltrepò torinese, fu fon-

dato dall'omonima famiglia all'epoca dell'espansione dell'industria automobilistica e da allora meta sicura per cene o piccole feste, particolarmente nei mesi estivi, in cui si può godere degli spazi all'aperto, immersi nel verde. La cucina, forte di una solida esperienza che esprime continuità pur con apertura all'innovazione, ha proposto un menu equilibrato, in cui la ricca e succulenta carne grigliata era interposta a un intelligente apporto di piatti con base prevalentemente vegetale. I vini scelti ben si armonizzavano con il menu: interessante la proposta dell'Albarossa. Servizio in sala poco formale ma corretto.



LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE 7 aprile 2022

Ristorante "Il Gabbiano" di Paolo Quartero e Barbara Porzio, in cucina Paolo Quartero. ●Passeggiata Dino Grollero 13, Allassio (Savona); ☎018/2644763; info@ilgabbiano-allassio.it; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili in ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: mini fassona, aglio nero, nocciola; melanzane ripiene, stoccafisso, pomodoro e coriandolo; asparagi, uovo poché, bottarga di tonno; plin di gorgonzola, vongole veraci, zucchine trombette; cubo di vitella alla milanese; tiramisù 2022.

I vini in tavola: Opera, brut Blanc de Blanc metodo classico Trento Doc; Le sabbie dell'Etna 2020 Etna Bianco (Firriato); Fattoria la Rivolta Fiano Taburno 2020; Pico Maccario Lavignone Barbera d'Asti Doc 2027.

Commenti: Ottima serata in uno dei locali più accoglienti della costa ligure. Cucina innovativa con garbo e buon gusto. Ottimo l'uovo, molto buoni i raviolini del plin e il cubo di vitella. Vini eccellenti; servizio impeccabile ben coordinato dalla signora Barbara. La simpatia e la bravura del capo cuoco Paolo e della sua brigata sono state

molto gradite. Sono state accolte con simpatia le neo Accademiche Paola Bruzzone Fiori e Simona Sardegna.

RIVIERA DEI FIORI 27 marzo 2022

Ristorante "Cassa Garba" della famiglia Ghiglione, in cucina Sara Niggi. ●Strada Colla 103, Imperia; ☎0183/757788; info@villagiada.it; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie una settimana a metà novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pinzimonio di crudité di stagione, roast beef cotto a bassa temperatura su letto di valeriana; paccheri con ragù di coniglio; tagliata di tomahawk con chips di patate aromatizzate all'origano selvatico; tiramisù.

I vini in tavola: Amarone della Valpolicella; Tabaka (Ka Maciné).

Commenti: La chef, sempre attenta alle novità, dopo le crudité con abbondanti verdure di stagione, ha proposto un eccezionale roast beef a cottura lenta che ha suscitato apprezzamenti unanimi. Anche i paccheri con il ragù sono stati caratterizzati da grande successo, mentre la tagliata ha ottenuto numerosi bis. Degna di nota la proposta di olio extravergine, rigorosamente di olive taggiasche, presente su tutti i tavoli in due declinazioni: equilibrato e intenso, con inevitabili appassionate discussioni circa la preferenza da attribuire. P.S. Cassa Garba, nel dialetto ligure, significa "mestolo bucato".



LOMBARDIA

CREMONA 7 aprile 2022

Ristorante "Osteria del Miglio 2.10" di gestione familiare, in cucina Samuele Miglioli. ●Via Patrioti 2, Pieve San Giacomo (Cremona); ☎0372/1664229, cell. 349/2574809; osteriadelmiglio2.10@gmail.com; coperti 150. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie ultima settimana di febbraio e primi 15 gg di luglio;



LOMBARDIA segue

giorno di chiusura mercoledì). ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: terrina d'anatra con mostarda di giuggiole della casa, frittata e insalata russa; risotto al ragù di faraona (ricetta tratta da *L'abbuffone* di Ugo Tognazzi); bigoli al torchio trafilati al bronzo al ragù di cortile; coniglio disossato agli aromi, patate al forno e purè di carote; frolla con cremoso al fondente, marmellata di more e torrone cremonese.

I vini in tavola: Pinot Nero frizzante Monsupello I Germogli; Barbera d'Asti Docg (Bertolini); Chianti Docg bio Sacheto; Chardonnay Prinsipì (Conterno Fantino).

Commenti: Gli Accademici si sono riuniti in questa osteria da poco ristrutturata e gestita dal cuoco Samuele Miglioli che, insieme ai familiari, propone piatti della tradizione rivisitati, in occasione del centenario della nascita di Ugo Tognazzi noto attore e grande appassionato di cucina. La cena si è aperta con una terrina d'anatra, veramente gustosa, abbinata alla mostarda di giuggiole ottima e rara da trovare. A seguire, un risotto con ragù di faraona che ha riscosso il plauso da parte di tutti i commensali, gustoso e ben mantecato. I bigoli sono risultati saporiti ma leggermente asciutti, mentre il coniglio disossato è stato molto apprezzato. Infine, la frolla al fondente e marmellata di more ha soddisfatto tutti.

LARIANA
3 marzo 2022

Ristorante "Rossodisera" della famiglia Bormolini, in cucina Luca Tullio. ●Via per Parè 48, Colverde (Como); ☎031/441502; info@rossodisera.com, www.rossodisera.com; coperti 80+65 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì e sabato a pranzo. ●Valutazione 6,9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: duetto di capesante al curry verde; cipolla caramellata in saor con bocconcini di dentice; risotto al parmigiano con riduzione di Marsala de Bartoli, crumble di acciughe e capperi fritti; cappellacci con branzino e borragine, stracciatella e colatura di alici; filetto di ricciola in salsa teriyaki con zucchine a scapece; semifreddo al lampone con lamponi freschi e la loro salsa.

I vini in tavola: Grillo di Cristo del Baglio.

Commenti: Un ristorante-pizzeria ben diverso dalle solite (e tristi) pizzerie-ristorante. In effetti, ferma restando la bontà e la fragranza delle pizze offerte dal forno, la cucina propone piatti ricercati, realizzati con maestria e con prodotti di elevata qualità. A ciò si aggiunge una cantina ottimamente fornita e un'ampia selezione di distillati. Nel rispetto del dettato quaresimale, nell'intero menu sono stati evitati i "piatti di grasso". Particolarmente gradite le capesante al curry verde e la ricciola in salsa teriyaki accompagnata da splendide zucchine a scapece. Servizio un po' lento ma cortese e attento.

LODI
8 aprile 2022

Ristorante "Antica Trattoria del Cervo" della famiglia Grandini, in cucina Carlo Grandini e Francesca Gargioni. ●Via Matteotti 31, frazione Meleganello, Turano Lodigiano (Lodi); ☎0377/948000, cell. 348/9129900; carlo.grandini75@gmail.com; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie seconda metà di agosto; giorno di chiusura giovedì e domenica sera. ●Valutazione 6,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salame stagionato; giardiniera; frittata di cipolle; cotechino; risotto alla salsiccia accompagnato da raspadura; fagiano alla cacciatora; lepre in salmi e polenta; crostata della casa.

I vini in tavola: Gutturino mosso; Gutturino fermo; Moscato passito.

Commenti: Il termine "trattoria" mascherata di fatto una delle ultime vere osterie rimaste nel territorio espletando anche la funzione di ristoro e ritrovo per i lavoratori, i pochi cacciatori e gli abitanti del luogo. Molto apprezzato il salame della cascina di fronte e la giardiniera fatta in casa; meno riusciti la frittata preparata prima per tante persone e il cotechino un po' salato. Buona la cottura del risotto che peccava un po' nella mantecatura. Ottimo il salmi, un po' sovrastato dal gusto del vino, e veramente riuscito il fagiano alla cacciatora. L'ambiente e soprattutto il vino hanno penalizzato la valutazione. "C'era una volta l'osteria" è stato il tema trattato nell'occasione.

MILANO DUOMO
31 marzo 2022

Ristorante "Il Capestrano" della famiglia Babbo (Vladimiro, Giorgia, Serena e Martina), in cucina Vladimiro

Giorgia Babbo. ●Via Gian Francesco Pizzi 14, Milano; ☎02/5693345, cell. 351/8981203; info@ilcapestrano.it, www.ilcapestrano.it; coperti 40+ 50 (in quattro sale su due livelli). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,1; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pallottina cacio e ova con salsa al pomodoro; arrosticini alla brace; timballo teramano; stracotto di pecora in bianco al profumo di erbe di montagna; pizza doce con Alchermes, crema pasticciera e crema di cioccolato.

I vini in tavola: Montepulciano d'Abruzzo Dop 2020 Valle d'Oro (Tollo).

Commenti: Il locale, aperto nel 2011, è dedicato alla cucina tradizionale abruzzese basata sulle risorse agricole del territorio e sugli animali da pascolo, in particolare ovini, e punta tutto su materie prime eccellenti. Il pane, fatto in casa con l'antico grano Solina, e la pizza scima hanno completato il menu. Riunione conviviale ben riuscita anche grazie ai Simposiari P. Bisi e M. Gatti. La relazione di D. Brkic su "Crisi energetica e filiera agroalimentare" ha arricchito la serata durante la quale è stato accolto V. Maini, Accademico trasferitosi nella Delegazione, e festeggiato M. Zipoli per i 25 anni di Accademia. In chiusura applausi al patron e alle tre figlie che collaborano nella gestione.

MONZA E BRIANZA
24 marzo 2022

Ristorante "Mamie" di Pi Lab srl Mamie, in cucina Maria Rosaria Peluso. ●Via A. Boito 68, Monza (Monza e Brianza); ☎039/2183608; info@ristorantemamie.it; coperti 38. ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpetta di polpo su maionese di acciughe, uovo barzotto croccante su fonduta di caciocavallo podolico; spaghetti Carla Latini su crema di cozze con croccante di pomodori secchi e pinoli; cotoletta di pesce spada, maionese al sesamo e cipollotto verde saltato; Mamma, Caramelle! (frolla friabile, mousse di liquirizia e caramello salato).

I vini in tavola: Five Roses (Leone De Castris).

Commenti: Nutrita la presenza di Accademici e di alcuni ospiti. La cucina

si è distinta per la raffinata presentazione, la leggerezza e la ricerca di innovazione. In particolare il dessert è risultato particolarmente accattivante. Servizio cortese e attento; corretto l'abbinamento col vino; buono il rapporto qualità-prezzo. La riunione conviviale è stata di particolare successo, per l'atmosfera serena e per la grande soddisfazione dei convenuti riguardo alla qualità delle vivande.

SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO
23 marzo 2022

Ristorante "Enoteca Finzi" di L.B.F. srl, in cucina Fabio Broccaioli. ●Piazza Finzi 1, Rivarolo Mantovano (Mantova); ☎0376/99656; info@enotecafinzi.it, www.enotecafinzi.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie 1°-10 gennaio; 16-26 agosto; giorno di chiusura lunedì sera. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittata con cipollotti; salame mantovano; grana padano; tortelli di zucca al burro fuso; faraona ripiena con patate al forno; torta delle rose con crema di zabaione.

I vini in tavola: Bianco di Custoza Doc; Valpolicella Classico Doc.

Commenti: La Delegazione ha trascorso una serata in serenità e amicizia nell'accogliente sala del camino che è stata messa a disposizione per la riunione conviviale, avendo così l'opportunità di apprezzare la qualità della proposta gastronomica che caratterizza da tempo il ristorante, grazie alla cucina di Fabio Broccaioli. Il menu della cena ha ben evidenziato le caratteristiche di una cucina che, al di fuori di abusati luoghi comuni, è salda nella tradizione e giustamente innovata. Tradizionali gli antipasti con il salame mantovano e la frittata con i cipollotti, mentre i tortelli di zucca si sono presentati con una forma inusuale.

VALLECAMONICA
1° aprile 2022

Ristorante "Osteria Concarena" di Alessandro Gallo, in cucina Flavia Rebuffoni. ●Via Sonvico 1, Cerveno (Brescia); ☎0364/434646; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,75; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: assaggio di salumi (coppa, guanciale, salame e slinze) e formaggi (formaggella, silter,

fatuli, formaggio di capra) accompagnati da confettura e miele millefiori; bruschetta (con guanciale e miele o con radicchio tardivo e formaggella nostrana); casoncelli con silter, burro di malga e salvia; brasato al vino "Rosso Donna" con contorno di polenta di farina di mais rosso.

I vini in tavola: Rosso Donna Igt; spumante brut Elite (entrambi Monchieri); Valcamonica bianco Igt Sciamano (Flonno).

Commenti: L'entusiasmo contagioso dei gestori rende allegra la serata. Il locale, riaperto nel 2018 da Alessandro Gallo e Flavia Rebuffoni, si presenta gradevole anche se un po' troppo rumoroso. Il recupero di un ambiente storico per finalità commerciali ha comunque mantenuto quel sapore di antico e casalingo che contraddistingue il locale. L'attenzione alle materie prime e alle aziende locali si manifesta sin dall'antipasto e la scelta di valorizzare l'economia montana con piatti della tradizione rivisitati caratterizza il locale. I casoncelli stupiscono gli Accademici per la scelta di un ripieno particolare e leggero e per il burro che manifesta autentica genuinità.

VOGHERA-OLTREPÒ **PAVESE** 25 marzo 2022

Ristorante "Bistro' 21 Country Club Voghera" di Country Club, in cucina Mas-similiano D'Alberti. ●Via Emilio Sturla, Voghera (Pavia); ☎ cell. 335/7250314; www.countryclubvoghera.com; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1°-15 gennaio; giorno di chiusura lunedì, sempre la sera; ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carpaccio di tonno affumicato; ravioli di scorfano e limone al pomodoro fresco; tentacoli di polpo con purè di fave e patate; cheesecake alla fragola.

I vini in tavola: Traminer Torre Rossa (Genagricola spa Annone Veneto).

Commenti: Che sorpresa! Locale completamente rinnovato, basic ma accogliente; cucina ben organizzata con i tempi; servizio attento e "sorridente". Un menu piuttosto scarso, ma i piatti sono ben eseguiti e sono stati graditi dagli Accademici. Il ristorante si trova all'interno del Tennis Club e serve soprattutto i soci e i giocatori. Proprio per questo apre

solitamente a pranzo. Probabilmente con l'autunno inizieranno anche il servizio serale. Da migliorare la cantina. La tavola molto ben apparecchiata con un unico neo: i tovaglioli di carta (insopportabili). Però ottima cena e serata piacevolissima.



TRENTINO - ALTO ADIGE

BRESSANONE 12 marzo 2022

Ristorante "Agora 21" di Antonino Leo e Mariantonietta Napolitano. ●Vicolo Dorf 12, Luson (Bolzano); ☎0472/413626; agora21luson@gmail.com, agora21.it; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura martedì; lunedì, mercoledì e giovedì a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: variazione di antipasti, tra cui: petto di pollo, insalatina di campo con acqua di pomodoro, cialda di amaranto; insalatina di graukase, speck, erba cipollina, cipolla rossa caramellata, mela; degustazione di pizze, tra cui: pesto di melanzana, mozzarella di bufala aversana, fior di latte, guanciale croccante, pomodori confit, basilico fresco; babà napoletano con cremoso al cioccolato.

I vini in tavola: Neromora Vinosa Aglianico Irpino.

Commenti: Si può mangiare molto bene spendendo poco o il giusto in Alto Adige? La riunione conviviale, organizzata da Sara Pacchioni, ha dato una risposta decisamente affermativa. Così, nell'amenissimo paese di Luson, gli Accademici hanno visitato una coppia toscano-campana che espone, coraggiosamente, il vessillo della qualità con prodotti non banali (provola affumicata aversana, pecorino ennese allo zafferano), in una pizzeria napoletana. La variazione di antipasti ha incantato i commensali nella contaminazione di sapori mediterranei e dolomitici, e la degustazione di pizze ha stupito nel susseguirsi di piatti originali preparati alla perfezione. Una serata pienamente riuscita.

ROVERETO **E DEL GARDA TRENTINO** 24 marzo 2022

Ristorante "Peter Brunel - ristorante gourmet" di Peter Brunel. ●Via Linfano 47, Arco (Trento); ☎0464/076705; ristorante@peterbrunel.com, www.peterbrunel.com; coperti 32. ●Parcheggio comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura domenica, lunedì. ●Valutazione 8,74; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: macaron al trentingrana e tartufo, mimosa Trentino al cucchiaino; battuta di garronese veneta al mango, dragoncello e tartufo nero; pasta e fagioli alla trentina e uovo pecorino e paprica affumicata; musetto di vitello con barbabietola, carota e cavolo; terre di asparagi bianchi e verdi.

I vini in tavola: Brezza Riva Riserva 2017 metodo classico Trento Doc 2020 (Lorè); Chardonnay Trentino Doc Vigna Lorè 2019 (Maso Elesi); Pinot Nero Trentino Superiore Rena 2013; Trentino Superiore vendemmia tardiva.

Commenti: Raffinata, impeccabile accoglienza dello chef stellato Peter Brunel: non una cena qualunque ma un'esperienza sensoriale gastronomica eccelsa in ogni sua sfumatura. Sperimentale e divertente la rivisitazione, nella versione salata, del macaron al trentingrana e tartufo, delicato accompagnamento a contrasto di mimosa Trentino al cucchiaino. Battuta di garronese estremamente piacevole con il richiamo esotico di mango; musetto di vitello a sfioro di coltello, e infine il classico tiramisù in versione terra di asparagi bianchi e verdi, visivamente non convenzionale e dal gusto molto piacevole e leggero. Per concludere non un caffè qualunque ma un'infusione di caffè con "Saigon" dalla tradizione.

ROVERETO **E DEL GARDA TRENTINO** 7 aprile 2022

Ristorante "BocconDiVino delle Tenute Sajni Fasanotti" di Umberto Sajni Fasanotti. ●Via Guglielmo Marconi 40, Mori (Trento); ☎0464/973640; info@tenutesajnifasanotti.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Valutazione 7,15; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: uovo soffice su fonduta di casolet della Val di Sole e croccanti bocconcini di pane al burro

aromatizzato; paccheri Paolo Petrilli con pesto di pistacchio e speck trentino croccante; bocconcini di pollo disossato e ripieno di luganega trentina, servito con verdure colorate saltate al burro; tortino al cioccolato fondente Valrhona con cuore caldo, su salsa di lamponi.

I vini in tavola: Trento Doc Primo Dominie; Pinot Grigio ramato Crescendo 2019; Marzemino Podere Casette 2019; Moscato Giallo dolce Note magiche 2019 (tutti delle Tenute Sajni Fasanotti).

Commenti: Uovo e cioccolato, ingredienti tradizionali delle feste pasquali, sono stati interpretati in modo originale nell'incontro primaverile della Delegazione, ospite di un nuovo e promettente ristorante, frutto dell'entusiasmo del produttore di vini Umberto Sajni Fasanotti. Sorprendente l'uovo soffice servito in apertura, accolto con viva approvazione; altrettanto graditi i paccheri Paolo Petrilli, rinnovati nella ricetta dall'uso di speck e pistacchio. Il mondo del cioccolato è stato illustrato da Michela Semeraro di Indal, che ha accompagnato gli Accademici e gli ospiti alla scoperta delle sue diversità, sperimentate e gustate attraverso esempi diretti.

TRENTO 21 aprile 2022

Ristorante "Locanda 2 Camini" della famiglia Merz, in cucina Franca Merz. ●Via del 26 Maggio, Baselga di Pinè (Trento); ☎0461/557200, cell. 335/6149624; info@locanda2camini.it, www.locanda2camini.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie prima settimana di novembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì (mai in stagione). ●Valutazione 7,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: quiche lorraine agli asparagi; flan d'ortiche e spinaci con fonduta di formaggi trentini; risotto agli asparagi; asparagi bianchi con salsa all'uovo; tartare d'asparagi; crème caramel agli asparagi.

I vini in tavola: Trentodoc Siris; Gaiherhof Sauvignon; Bellavèder Karares Roverè della Luna.

Commenti: Felice ritorno alla "Locanda 2 Camini" di Baselga di Pinè, sull'omonimo ridente altopiano. Grazie all'impegno dei Simposiarchi Francesco e Giorgia Sassudelli, i commensali hanno potuto godere l'alta professionalità che la titolare e cuoca



TRENTINO - ALTO ADIGE segue

Franca Merz sa pienamente esprimere con i suoi piatti e, data l'esperienza di sommelier, con i vini. Indovinata la scelta di un menu monotematico di stagione a base di asparagi. Zambana è la zona protetta dalla Paganella dove il prodotto è coltivato. La raccolta avviene all'alba, prima che la luce del giorno da bianco lo cambi in verde. Il terreno sabbioso, esito di passati straripamenti dell'Adige, costituisce l'area appropriata della specialità.



VENETO

LEGNAGO - BASSO VERONESE E POLESINE OVEST
23 marzo 2022

Ristorante "Trattoria Sofia" di Antonella e Angelita Biondani, anche in cucina. ●Via Baldo Giuseppe 10, Ronco all'Adige (Verona); ☎ 045/6615407, cell. 331/7717654; trattoria.sofia38@gmail.com; ; coperti 70+25 (all'aperto). ●Parccheggio privato del ristorante; ferie 15 giorni ad agosto; giorno di chiusura lunedì sera, martedì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: polenta, formaggio, funghi e soppresa; risotto con gli asparagi; pasticcio con gli asparagi; anatra arrosto con patate al forno; erbette in padella e giardiniera; dolci vari prodotti dalla cucina.

I vini in tavola: Lugana Lago (Zenato); Valpolicella Classico Superiore (Cali).

Commenti: I Simposiarchi Monica Visentin e Giancarlo Viviani hanno voluto ricercare la "trattoria di una volta" dove si assaporano i piatti semplici e ricchi di gustosa tradizione che caratterizzano il territorio del Basso Veronese. È stato un piacere constatare che nonostante la recente perdita "della Sofia", vero personaggio e punto di riferimento della ristorazione locale, la gestione delle figlie Angelita e Antonella si è rivelata del tutto all'altezza della storia della trattoria. Buoni l'abbinamento dei vini che hanno accompagnato le pietanze e i dolcetti della casa. Il

Delegato ha espresso allo staff l'unanime soddisfazione degli Accademici per la bella serata all'insegna della tradizione.

TREVISO
26 marzo 2022

Ristorante "Galli" di Monica e Carlo Pasin, in cucina Monica Pasin. ●Via Roma 40, Roncade (Treviso); ☎ 042/707207; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parccheggio comodo; ferie 3 settimane ad agosto; giorno di chiusura martedì sera e mercoledì. ●Valutazione 8,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: il formaggio incontra le verdure fermentate; l'orto nel piatto; il quinto quarto dell'anatra nel raviolo; la prugna in cortile; gelo al mango.

I vini in tavola: Tai bianco Igt Veneto parcel #368, 2015; Raboso Doc Piave parcel #912, 2015 (entrambi della Cantina Santomè, Biancade di Treviso).

Commenti: Monica Pasin ha voluto dare un tocco d'arte visiva al suo menu proponendo piatti, soprattutto i primi due, ricchi oltreché di gusto anche di colore: il bianco della ricotta incominciato dalle verdure arcobaleno e l'insalata russa impreziosita dal cromatismo del rapanello, della violetta e del fiore di zucca. I ravioli erano ripieni delle interiora dell'anatra ben amalgamate e insaporite, poi lessati in un brodo d'anatra dal consistente sapore. La faraona ripiena di prugne ha poi egregiamente concluso la carrellata dei prodotti richiamanti al tema dell'anno. Per ultimo, il "gelo" di mango ha "congedato" il palato soddisfatto.

VERONA
30 marzo 2022

"Trattoria da Osei" della famiglia Donà, in cucina Stefano Donà ●Via Libertà 9, San Bonifacio (Verona); ☎ 0457/610790; donaste72@gmail.com; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parccheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane a luglio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polenta e renna affumicata; crostone di baccalà mantecato; tortelli al broccolo fiolaro; bigoli con le sarde; baccalà alla vicentina; torta russa di Verona.

I vini in tavola: Durello brut (Franchetto); Soave Superiore Balestri (Valda); Custoza Superiore Ca' del Magro

(Monte del Frà); Recioto di Soave (Le Mandolare).

Commenti: Piacevole e vivace convivio, dedicato alla Quaresima e al mangiar di magro. La Simposiarca Linda Ratti ha splendidamente condotto la Delegazione alla scoperta di uno sfizioso e gustosissimo menu di magro. Graditissimo ospite, il professor Alessandro Ferro, docente della Scuola Alberghiera di Soave. Tema, "Il cibo dell'astinenza e della penitenza".



FRIULI - VENEZIA GIULIA

UDINE
9 aprile 2022

Ristorante "Da Otto" della famiglia Matiz, in cucina Antonietta Matiz. ●Via Maria Plozner Mentil 15, Località Timau, Paluzza (Udine); ☎ 0433/779002; ristorantedaotto@gmail.com, www.facebook.com/ristorantedaotto; coperti 60. ●Parccheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: schultar di Timau con cren; pancetta stufata al miele con radicchio di montagna; tortino agli asparagi con fonduta al montasio; kropfn van beec o gjaçons di Timau (ravioli); capretto con patate al forno; bavarese al fieno; strudel; torta di pere.

I vini in tavola: Sauvignon Friuli; Cabernet Sauvignon Colli Orientali; Picolit (azienda agricola Giavitto di Faedis).

Commenti: Riunione conviviale dedicata all'olivo, sotto una bufera di neve, per la Delegazione che si è ritrovata nuovamente in questo storico ristorante che ha visto da poco il ritorno alla gestione della famiglia Matiz. I saluti del Sindaco sono stati preceduti da una breve relazione sulla cucina tipica di questa comunità germanofona. I piatti proposti sono stati rigorosamente approntati secondo i dettami della tradizione timavese. Particolarmente graditi i ravioli e il capretto, sempre all'altezza della fama del locale. Un servizio cortese e premuroso, in un ambiente

familiare e gioviale, ha consentito agli Accademici e agli ospiti, nonostante il clima inclemente, di trascorrere un lieto momento conviviale.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA
29 marzo 2022

Ristorante "Golf Club" di Cesare Becchetti e Luigi Moretti, in cucina Simone Zuntini. ●Via Alfonso Sabattini 69, Monte San Pietro (Bologna); ☎ 051/969034, cell. 335/6383453; nco.srl@gmail.com, https://golfclubbologna.it/il-club/; coperti 140+200 (all'aperto). ●Parccheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,91; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostone con pâté tradizionale umbro; bruschetta con olio extravergine novello; bustrengo con taglieri di salumi artigianali tipici; i maccheroni 'nco l'oca; friccò e crescia di Gubbio con patate al forno con rosmarino; tozzetti mandorle e uvetta con Vinsanto.

I vini in tavola: Grechetto Doc; Montefalco rosso Doc (entrambi Cantina Rocca di Fabbri).

Commenti: D'accordo con il Simposiarca Alessandro Marcheselli, i gestori hanno allestito un pranzo ispirato alle loro origini eugubine, con un interessante uso nel menu di termini che hanno offerto l'occasione di spiegazioni etimologiche e culturali, riguardanti la cucina umbra e quelle confinanti, assieme alle inevitabili influenze degli etimi francesi. In questo, ha aiutato Luigi Moretti, gestore appassionato anche di storia della cucina. Riuniti attorno a una grande tavola, gli Accademici hanno potuto godere del panorama attraverso le grandi vetrate del salone della club house, un capolavoro architettonico della Bologna degli anni Sessanta.

BOLOGNA
21 aprile 2022

Ristorante "Trattoria Bertozzi" di Fabio Berti e Alessandro Gozzi, in cucina Ric-

cardo Bonfiglioli. ●Via Andrea Costa 84/2/D, Bologna; ☎051/6141425; trattoriabertozzi@libero.it, www.trattoriabertozzibologna.it; coperti 32+30 circa (all'aperto). ●Parcheeggio scomodo; ferie settimane centrali di agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,38; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tagliatelle strette alla cipolla; zucchine ripiene con patate saltate; panna cotta.

I vini in tavola: Merlot Lanselmo (azienda agricola Torricella); Pignoletto Cuvée Nettuno (Tenuta Santa Croce).

Commenti: Dopo l'abbondanza della Pasqua la Delegazione ha voluto assaggiare le specialità della notissima trattoria Bertozzi, rinunciando solo all'antipasto. La Simposiarca, in accordo con Alessandro Gozzi, ha scelto per il menu piatti tradizionali bolognesi, ma dimenticati, come le semplici tagliatelle alla cipolla di difficile esecuzione se le si vuole perfette; le zucchine ripiene (qui arricchite dal ripieno dei tortellini). Durante la cena non sono mancati ragionamenti sulla cucina bolognese e i mutamenti che intervengono sia nella cucina domestica sia in quella della ristorazione. I brindisi erano favoriti dall'ottimo Pignoletto frizzante e dalla competente simpatia di Jacopo Berti che serviva a tavola.

BORGIO VAL DI TARO 11 aprile 2022

Ristorante "Al Portello" di gestione famigliare, in cucina Simone Boscarelli. ●Salita Nazario Sauro 1, Borgo Val di Taro (Parma); ☎0525/97892; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,12; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: torta d'erbe e di riso e patate; tagliatelle con porcini; risotto con asparagi; brasato con polenta; budino di ricotta con amaretti.

I vini in tavola: Vermentino; Sangiovese (entrambi Lungarotti).

Commenti: La Delegazione, nell'ambito delle attività programmate, ha celebrato la riunione conviviale della cultura con un incontro culturale sul tema dell'anno. Il Simposiarca Giuseppe Conti, componente del CST dell'Emilia, ha intrattenuto i commensali con argomentazioni che pongono in risalto i tre importanti aspetti del territorio parmense: pia-

nura, collina e montagna che nella diversificazione del territorio presentano piatti con prodotti differenti nelle fonti alimentari e vegetali. Ottimo il menu proposto che ha riscontrato pieno gradimento. Le tagliatelle ai porcini e il brasato sono piatti da non perdere. Buoni i vini. Corretto il rapporto qualità-prezzo. Presente il Sindaco di Borgotaro.

CARPI-CORREGGIO 27 aprile 2022

Ristorante "L'incontro" di Gianfranco Zignani dal 1995, in cucina Carlo Gozzi. ●Via Magliaie 4/1, Carpi (Modena); ☎059/693136, cell. 339/1852095; info@lincontroristorante.it, www.lincontroristorante.it; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie 7 giorni in gennaio, 15 giorni in agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo, domenica. ●Valutazione 8,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostini con marmellata di maiale e salsiccia di manzo (Papotti); passatelli di carne in brodo; hamburger di manzo; l'orto fresco e patate fritte; cassata all'italiana, salsa al kiwi.

I vini in tavola: Chardonnay Valterenza Charnat (Cantina Vite Colte); Barbera dei Colli la Torre 2020 (Fiorini).

Commenti: Consegna ufficiale premio "Dino Villani" 2020 macelleria Papotti di Roberto Papotti a Fossoli per la "marmellata di maiale" realizzata con essenza di maiale, profumo della Pianura Padana, punta di nebbia tagliata con il coltello, aromi e spezie. A consegnare il premio Pier Paolo Veroni e Gianfranco Zinani, recentemente chiamato a far parte della commissione per l'assegnazione della certificazione Carpi De.co, e Carlo Gozzi chef e Assessore all'educazione di Carpi.

CASTEL SAN PIETRO-MEDICINA 2 marzo 2022

Ristorante "Generazione Wilma" di Giacomo Monno, anche in cucina. ●Via Giuseppe Mazzini 127, Castel San Pietro (Bologna); ☎051/459679, cell. 347/5623242; generazione.wilma@gmail.com; coperti 120. ●Parcheeggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì sera e martedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bufalina, Biancaneve, crescentina con culatello, ba-

lanzoni con pancetta, Sangiovese caramellato e cialda di parmigiano; tagliatelle al ragù; filettino di maiale con pancetta arrotolata e ristretto al balsamico accompagnato da salvia fritta; spezzatino di castrato accompagnato da friggione; torta "Miemarè" pere, mandorle, con crema inglese all'aroma di vaniglia.

I vini in tavola: Pignoletto frizzante bio (Zuffa); Sangiovese Superiore Franco (Dal Fiume).

Commenti: Sui tavoli, come primi piatti, a proposito di tradizione, la tagliatella al ragù è stata abbinata al bolognesissimo balanzone, mentre il filettino di maiale si è sposato con un successivo, delicatissimo spezzatino di castrato accompagnato dall'immancabile friggione. A chiudere la cena, una torta dal nome dialettale "Miemarè" con pere e mandorle su un letto di crema inglese. A chiusura della serata, con il suono della campana, chiamata la brigata di cucina e di sala, il Delegato Andrea Stanzani si è complimentato sia per la qualità sia per il servizio, consegnando il piatto in silver dell'Accademia con un applauso da parte di tutti i 40 commensali.

RICCIONE-CATTOLICA 27 aprile 2022

Ristorante "Osteria Urbini" di gestione famigliare: Maurizio Urbini titolare, in cucina Carla Tognacci moglie di Maurizio. ●Viale Gabriele D'Annunzio 223, Riccione (Rimini); ☎327/5505286; fgjavolucci@gmail.com; coperti 75. ●Parcheeggio comodo; ferie 7-20 gennaio; giorno di chiusura mercoledì e a pranzo dal lunedì al venerdì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tagliere di prodotti del territorio (salumi, formaggi, piada, cassoni, ceci, melanzane); cappelletti in brodo; tagliatelle al ragù; pollo al cocchio con patate; coniglio al cocchio alle olive; ciambella fatta in casa con crema e Alchermes.

I vini in tavola: Mura Sangiovese Superiore (Muratori Borghi).

Commenti: Serata emozionante con riscoperta di sapori e profumi dei pranzi domenicali tra parenti quando si era piccoli. Trionfo della qualità della materia di piccoli produttori artigianali del Cesenate. Cappelletti in brodo strepitosi (i più graditi) con giusta sapidità del ripieno, sfoglia perfetta e brodo equilibratissimo che avvolgeva il cappelletto. Tagliatelle

comunque ottime, con ragù delizioso. Coniglio alle olive che prevale sul pollo, ma entrambi di gran livello. Ciambella della tradizione con crema. Grande elogio alla cucina che ha lavorato materia prima ottima e l'ha rispettata con cotture tradizionali, uso di aromi antichi e semplici che hanno esaltato sapori con trionfo di profumi veri.

RIMINI 23 marzo 2022

Ristorante "Verde da Gambon" di Gambon. ●Via Montefeltro 19, Rimini; ☎0541/787318; info@verdedagambon.it, www.verdedagambon.it; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica (estate). ●Valutazione 7,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: verdure di stagione, formaggi locali, giardiniera, carciofi in vasocottura, vellutata di topinambur con clorofilla di prezzemolo e polvere di cavolo nero; risotto alle ortiche e formaggio di fossa; pollo ruspante alle mandorle e patate novelle; crema cagliata al limone; tiramisù alla fragola e champagne; biscottini.

I vini in tavola: Borgo Friano Grechetto Chardonnay (Podere Vecciano); Fulgor Sangiovese Superiore; Aureum vino passito (entrambi Podere dell'Angelo).

Commenti: Una proposta "green" sottolineata anche nell'intestazione del ristorante: Verde da Gambon. La cena è stata organizzata con cura dal Simposiarca Roberto Bianchini e per la serata il locale è stato riservato alla sola presenza accademica. Il menu ha espresso piatti semplici e gustosi. Molto apprezzata la varietà degli antipasti a base di verdure di stagione offerte in svariate preparazioni; buona e originale la zuppa di topinambur. Particolare attenzione è stata dedicata alla realizzazione dei dolci, ottimo il pre dessert, golosi il tiramisù e i biscottini. I vini hanno prescelto produttori del territorio.

SALSOMAGGIORE TERME 28 marzo 2022

Ristorante "La Valle" di Dimitri Harding, anche in cucina. ●Via Tabiano 95, Fidenza (Parma); ☎0524/758060, cell. 346/9445430; info@lavallefidenza.it, https://lavallefidenza.it; coperti 40. ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura mar-



EMILIA ROMAGNA segue

tedi. ● **Valutazione 8**; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard

Le vivande servite: lingua di manzo cotta per 16 h in zenzero e whisky, mandorle, miso e zucca agrodolce; bottoni di ceci e parmigiano 30 mesi, spalla di cinghiale, salsa alle erbe fini Sogni; faraona in doppia cottura, crema di parmigiano, salsa al culatello; zabaione al Marsala; semifreddo al caramello; pralinato di arachidi salate; crumble di semola.

I vini in tavola: Pernice Classico (Maria Poggi Azzali); Chardonnay metodo classico brut 2016 Petit Manseng; bianco fermo 2015 (Monte delle Vigne); Chianti Classico Valle Picciola Sangiovese rosso fermo 2018; Uve Stramature Malvasia bianco passito 2019 (Tenuta La Ratta).

Commenti: La Delegazione, guidata dal Delegato Roberto S. Tanzi, ha visitato per la riunione conviviale questo locale di nuova gestione il cui chef, Dimitri Harding, italianissimo a dispetto del cognome, ha abbracciato la filosofia di una cucina accurata e attenta, ricca di una personalità che non dimentica né banalizza il territorio e la sua tradizione. Molto interessante e variegato per originalità e variazioni gustative il menu che rispecchia l'abilità di Harding e la sua frequentazione di ristoranti stellati e chef del calibro di Sergio Herman e Heston Blumenthal.



TOSCANA

APUANA
29 aprile 2022

Ristorante "Il Fornaretto" di Davide Mosti. ● **Via Castagnara 187, Massa (Massa Carrara)**; ☎0585/831536, cell. 339/1249408; fornaretto.2.0@gmail.com, www.ilfornaretto.net; coperti 150+100 (all'aperto). ● **Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì.** ● **Valutazione 7,8**; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tagliere di crudo di Parma, coppa, salame e pancetta, polenta e lardo di Colonnata,

giardiniera in agrodolce, bruschetta con salsiccia e cipolle caramellate, accompagnati da panzanelle e focaccia calda; pasta alla gricia; lonza di maiale alle mele con patate al forno e caponata di verdure; torta di riso e bomboloncini fritti.

I vini in tavola: Vermentino La Parina Doc; rosso Igt (azienda La Bura di Cesare Anselmo Mosti), Candia Amabile Doc (Tenuta Lodolina di Alberto Della Tommasina).

Commenti: Serata ben riuscita, molto partecipata e apprezzata dai Soci e dagli ospiti. L'Accademico Renato Iardella ha introdotto e trattato il tema della serata "La carne di maiale", presentando anche il produttore al quale la Delegazione ha assegnato il premio "Dino Villani" 2021. Il Simposiarca Alberto Sacchetti ha illustrato il menu e ha descritto attentamente prodotti e vini scelti per questa particolare riunione conviviale. I piatti, molto apprezzati, sono stati abbinati a ottimi vini del territorio. La Delegata Beatrice Vannini e la Delegazione tutta hanno festeggiato l'ingresso del nuovo socio Maurizio Mazzini.

COSTA DEGLI ETRUSCHI
8 aprile 2022

Ristorante "La Perla del Mare" di La Perla srl di Emanuele Giampieri, in cucina Deborah Corsi. ● **Via della Meloria 9, San Vincenzo (Livorno)**; ☎0565/702113, cell. 339/8119272; info@laperladelmare.it, www.laperladelmare.it; coperti 25+30 (all'aperto). ● **Parcheggio comodo; ferie 8 gennaio - 10 febbraio; 4 novembre - 6 dicembre; giorno di chiusura lunedì (settembre - giugno).** ● **Valutazione 8,5**; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crema di ceci con tagliatelle di calamari all'olio del Cantabrico; panino di seppia su cremoso di peperoni e burrata; risotto con ostriche, mandorle e lime; linguine all'aglio nero e ragù ai tre crostacei; carré di rombo su zabaione salato, tortino di patate e cipollotto glassato; La Perla al frutto della passione su crumble croccante e macedonia tropicale.

I vini in tavola: Il Mattaglio Blanc de Blancs metodo classico (Cantina della Volta Christian Bellei); Bulichella Igt Costa Toscana Vermentino Tuscanio 2020; Moscato d'Asti Docg (La Morandina).

Commenti: Riapertura ufficiale dopo il lungo periodo di lockdown presso la meravigliosa rotonda de La Perla

del Mare, con tramonto sulle isole d'Elba e della Corsica. La cucina della talentuosa Deborah Corsi mantiene tutte le caratteristiche di leggerezza, raffinatezza e accurata scelta delle materie prime e ricerca continua di nuove armonie. Cena tutta centrata sul pescato, dai calamari al panino di seppia, dalle ostriche del risotto ai tre crostacei delle linguine, fino al carré di rombo allo zabaione salato. Ottima conclusione con il dessert "La Perla" al frutto della passione. Essenziale, ma molto piacevole, l'abbinamento con i vini curato dal marito di Deborah, Emanuele, sommelier.

FIRENZE
21 aprile 2022

Ristorante "Paoli" dei fratelli Belpiero. ● **Via dei Tavolini 12/r, Firenze**; ☎055/216215; info@ristorantepaoli.com, www.ristorantepaoli.com; coperti 80. ● **Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai.** ● **Valutazione 7,4**; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: affettati misti toscani (prosciutto, salame e finocchiona) con crostini di fegatini; fagioli e caviale (piatto storico del "Paoli"); assaggio di ribollita; tortelli mugellani di patate al ragù classico al coltello; bistecca di scottona alla fiorentina con patate al forno e spinaci saltati; torta della nonna.

I vini in tavola: Rosso Riserva (Nipozzano); Bolgheri Doc (Caccia al Palazzo).

Commenti: La serata si è tenuta con la partecipazione di un folto gruppo di Accademici della Delegazione di Lilla, in Toscana per un tour enogastronomico, guidati dalla Delegata Francesca Baglioni. Il locale, il più antico di Firenze, conserva importanti opere d'arte e un significativo libro delle firme nel quale appaiono i ricordi di molti illustri clienti. In onore degli ospiti, la serata è stata improntata al più classico dei menu locali, con i salumi, la ribollita, i tortelli mugellani e, soprattutto, la bistecca alla fiorentina che ne ha costituito il piatto centrale. Oltre agli ottimi piatti serviti, gli Accademici hanno apprezzato il servizio particolarmente cortese e attento.

GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO
6 aprile 2022

Ristorante "Dagli Alti" di Martina Baldaccini, in cucina William Citti. ● **Via Brennero 8, Borgo a Mozzano (Lucca)**;

☎0583/889191, fax 0583/889180, cell. 335/7621306; info@hotelmilano-lucca.it, www.hotelmilano.it; coperti 170+70 (all'aperto). ● **Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai.** ● **Valutazione 7,5**; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartare di manzo battuta al coltello con cialda di farro su crema di lenticchie; tortellini in brodo; bollito misto: lingua, muscolo, gallina, cotichino, guancia e biancostato con mostarde e salsa verde, accompagnato da purè di patate; soufflé al cioccolato dal cuore morbido.

I vini in tavola: Bonarda d'Oltrepò (Tenuta Il Bosco); Prosecco Doc Treviso (Dal Bello).

Commenti: Per la riunione conviviale dedicata ai "bolliti", si è scelto il ristorante "Dagli Alti" presso l'Hotel. In un clima di rinnovata amicizia, con una partecipazione pressoché totalitaria, si è svolta la tradizionale cena dei bolliti. Prima della degustazione, l'Accademica e Consultore, Angela Masala, ha illustrato l'argomento "Le salse: il condimento anima della cucina", attirando l'attenzione di tutti i commensali. A seguire, la degustazione delle varie portate, dall'antipasto a base di tataro di manzo, battuta a coltello, ai tortellini in brodo, e ai bolliti. Eccellente il rapporto qualità-prezzo; degno di nota il servizio celere e gentile.

LIVORNO
23 marzo 2022

Ristorante "Yacht Club Livorno" di Renzo Quercioli. ● **Via del Molo Mediceo 21, Livorno**; ☎0586/896242, cell. 338/4488453; coperti 140. ● **Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.** ● **Valutazione 7,4**; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salmone con tortino di verdure; risotto ai frutti di mare; ravioli al sugo di pesce; branzino al forno con patata e maionese; frittura mista di paranza e verdure; crème caramel.

I vini in tavola: Vermentino di Bolgheri.

Commenti: La tradizionale cena del mese della cultura accademica è stata celebrata al ristorante dello Yacht Club Livorno, il locale probabilmente più tipico della cucina livornese perché collocato nell'antico forte che proteggeva, e ancora protegge, anche se non più militarmente, l'entrata

nel Porto Mediceo. Molto apprezzati il risotto ai frutti di mare e soprattutto il pesce all'isolana, allietato da un contorno speciale, quale la frittura di paranza. Molto apprezzato anche il dessert di crème caramel. Il Delegato Sergio Cristina ha quindi consegnato alla Vice Delegata Valeria Torregrossa il diploma di appartenenza venticinquennale, e ha concluso presentando il nuovo Accademico Piero Vatteroni.

MONTECATINI TERME- VALDINIEVOLE 18 marzo 2022

Ristorante "Villa Garzoni" di Vannini, in cucina Jacopo Vannini. ●Piazza della Vittoria, Pescia (Pistoia); ☎ 0572/428545, anche fax; info@ristorantevillagarzoni.it, www.ristorantevillagarzoni.it; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì-martedì sera. ●Valutazione 7,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: insalatina di seppie con maionese al nero e velo di pane di farro; polpo di scoglio alla griglia con pappalardo; canederli ai gamberi con spuma di peperoni dolci; scaloppa di ombrina in crosta di pane al nero di seppia su zuppetta di molluschi; torta di pane in salsa inglese profumata al ginger; frittelline di S. Giuseppe.

I vini in tavola: Prosecco (Stefano Bottega); bianco Villa Garzoni 2020 bio; Granello (Barone Ricasoli).

Commenti: L'Accademico Guglielmo Torri ha organizzato una riunione conviviale arricchita con una breve conversazione sul tema: "Agricoltura biologica e biodinamica per la transizione agro-ecologica". La cena era incentrata sui prodotti del territorio, in particolare farro e grano (varietà Gentil Rosso), coltivati e lavorati secondo tecniche tradizionali. Ambiente confortevole, accoglienza cortese e premurosa. L'intervento del dottor Lorenzo Ferretti, ricercatore presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Firenze, ha chiarito, con la competenza dello studioso, analogie e differenze fra biologico e biodinamico.

PISA 22 marzo 2022

Ristorante "Il Ristoro La Bottega del Parco" di Roberto Farnesi, in cucina Andrea Minchielli e Alessandro Giusti. ●Via delle Colombaie 1, Pisa;

☎ 050/503744; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bis di carne cruda (carne di manzo selezionata), una neutra e una condita; torta frita con stracciatella e prosciutto di Parma, formaggi e miele e prosciutto di San Miniato; tortello artigianale di muccho pisano al ragù; piccio cacio e pepe; tomahawk di pregiato manzo irlandese, patate arrosto, verdure al forno e purea di patate; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Chianti 2019; Sangiovese di Suvereto.

Commenti: Discreta affluenza di Accademici e ospiti per la riunione conviviale organizzata dal Simposiarca Massimo Messina in un ristorante non per vegetariani che mantiene alte le proprie insegne sia nella scelta delle materie prime, preferibilmente del territorio, sia nella preparazione dei piatti. Porzioni decisamente abbondanti. Garbato e sollecito il servizio ai tavoli. Buono l'accostamento con i vini proposti. Ambiente gradevole per quanto un po' troppo rumoroso.

SIENA 30 marzo 2022

Ristorante "A casa tua" di Emanuele Santoro - Luca Piccoli, in cucina Luca Piccoli. ●Piazza del Mercato 34, Siena; ☎ 0577/892028, cell. 333/5692735; acasatua@caffetterianannini.com, www.acasatuasiena.it; coperti 90. ●Parcheggio zona pedonale; ferie 15 febbraio - 1° marzo; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: flan di carciofi su fonduta di parmigiano 30 mesi e zafferano; linguine al pescato con aglione toscano e peperoncino; spigola in bella vista all'isolana; zeppola con crema pasticciera e confettura di amarene.

Commenti: La tradizionale riunione conviviale della cultura è stata preceduta da una conferenza su "Il cibo per ebrei, musulmani e cristiani. Tradizione e futuro", per approfondire il rapporto con il cibo nelle tre religioni monoteiste, anche in riferimento alla simbologia. In segno di rispetto ai relatori ospiti non sono stati serviti vini e gli Accademici hanno apprezzato la qualità delle materie prime proposte, con particolare riferimento alla spigola, freschissima e preparata con sapienza dallo chef Luca Piccoli.

SIENA 20 aprile 2022

Trattoria "Cane e Gatto" di Klaus Biancucci. ●Via Pagliaresi 6, Siena; ☎ 0577/271933, cell. 349/5016067; prenotazioni@trattoriacaneegatto.info, www.trattoriacaneegatto.info; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 15 febbraio - 1° marzo; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 6,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tonno del Chianti; pappa al pomodoro; selezione di pecorini e salumi toscani; focaccia con salsiccia e stracchino; picci alle zucchine; peposo del Chianti con verdure in caponata e fagioli; schiacciata pasquale al miele.

I vini in tavola: Rosso di Felsina Igt.

Commenti: La riunione conviviale, tenuta in uno dei locali storici del centro città, è stata preceduta dalla visita guidata a tre chiese "capolavoro" del 1500/1600 senese, aperte ai visitatori solo su richiesta. Durante la riunione conviviale sono stati particolarmente apprezzati gli antipasti e il peposo, un po' avanti di sale, ma cotto magistralmente.

VALDARNO FIORENTINO 22 aprile 2022

Ristorante "Osteria de' Giusti" della famiglia Giusti, in cucina Damiano Baloni. ●Piazza Amendola 2, Reggello (Firenze); ☎ 055/8635754; info@osteriadegiusti.it, www.osteriadegiusti.it; coperti 90+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: focaccia calda, lardo di Colonnata e prosciutto casalingo al coltello; picci al ragù bianco di anatra; spezzatino di cervo con verdure fritte; torta pere e cioccolato con gelato alla crema.

I vini in tavola: Prosecco; rosso di Montepulciano Poliziano.

Commenti: La Delegazione si è riunita presso il ristorante famoso per il suo "gran fritto". Il Simposiarca Francesco Corsico ha voluto presentare per l'occasione un menu completamente nuovo. Particolarmente apprezzati il sapore dolce e delicato del ragù bianco di anatra e la morbidezza e la succosità dello spezzatino di cervo.



MARCHE

ANCONA 10 aprile 2022

Ristorante "La Rocca Verde" della famiglia Maurizi Marco e Lolita, in cucina Mattia Maurizi. ●Frazione Candia, Ancona; ☎ 0712/906183, cell. 347/5312762; info@laroccoverde.it, www.laroccoverde.it; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura da lunedì a mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: coppa e salame di cinto senese; pizza di formaggio di Pasqua; polenta e coratella di agnello; arrostitini di coscia di agnello; pappardella al ragù di agnello battuto a coltello e funghi porcini; spallino di agnello in potacchio sfumato al Verdicchio; braciola frita di agnello al fino di pane, olive e cremine fritte; strudel con crema e amarene.

I vini in tavola: Brut rosé Kòmaros Igt Marche rosato Piancarda; rosso Conero Doc (entrambi selezione Cantina Garofoli).

Commenti: L'agnello: antico simbolo della Pasqua, con una forte identità gastronomica; una carne straordinaria, una prelibatezza assoluta, con la consapevolezza che mangiare l'agnello significa salvarlo dall'estinzione! Una vera delizia del palato la coratella e le favolose pappardelle preparate dal giovane cuoco Mattia. Completano la degustazione la delicatezza e i profumi del potacchio e il classico fritto marchigiano, il tutto nel perfetto abbinamento con le eccellenze della Cantina Garofoli. Un elogio corale al Simposiarca Michele Maccione.

ASCOLI PICENO 26 marzo 2022

Ristorante "Il Pescatore" di Il Pescatore srl di Marco Calvaresi, in cucina Onia Zepilli. ●Viale Trieste 27, San Benedetto del Tronto (Ascoli Piceno); ☎ 0735/83782, cell. 347/7190610; info@hotelvillacorrallo.it, www.ilpescatore.it; coperti 180+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie dicembre;



MARCHE segue

giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto de "Il Pescatore"; brodetto alla sambenedettese; tris di dolci.

I vini in tavola: Passerina Colli Ripani; vino cotto Piceno.

Commenti: Tema il "brodetto alla sambenedettese". L'ottima chef ha preparato con entusiasmo il tipico piatto, seguendo la ricetta prevista da una sorta di protocollo vigente, afferente non soltanto alla tipologia di pesci quanto agli ingredienti di contorno, come il peperone, il pomodoro e l'aceto somministrato con la dovuta maestria. I commensali hanno apprezzato molto. Tra gli intervenuti, il DCST Marche, Giuseppe Pandolfi e il dottor Mario Sfrappini ex primario del settore covid dell'Ospedale di San Benedetto del Tronto. Tutti hanno gradito l'incontro, per l'ambiente, la location che ha regalato gradevoli visioni della spiaggia e del mare e l'interessante intervento.

MACERATA 27 marzo 2022

Ristorante "Due Torri" della famiglia Severini, in cucina Secondina Severini. ●Via San Francesco 21, San Severino (Macerata); ☎0733/645419, cell. 335/5418100; www.duetorri.it; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie ultimi dieci giorni di giugno; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crescita con gli "sgrisciuli"; grasso e magro di maiale croccante con carciofi al salto; fegatini e arancia tarocco; padellaccia; pasta al sugo di maiale; zampetti e cotiche alla moda di Giovanna; gelato artigianale al limone.

I vini in tavola: Passerina brut (Moncaro); Serrosè Marche rosato Igt (Matteo Cesari De Maria); Rosso Piceno (Colli Ripani).

Commenti: La seduta accademica che ogni anno la Delegazione dedica al maiale ha avuto un grosso successo sia di partecipazione sia di qualità dei piatti. Molto apprezzata la conferenza dell'Accademico Italo Trapè su "Il rito sacrificale del porco" con il contributo del Vice Delegato Cesare Branciarri e della proiezione di diapositive tratte dall'archivio storico sulle tradizioni locali.



UMBRIA

GUBBIO 23 marzo 2022

Ristorante "Picchio Verde" di Aldo e Giulio Alunno, anche in cucina. ●Via Savelli della Porta 65, Gubbio (Perugia); ☎0753/755180, cell. 349/8388016; rist.picchioverde@libero.it, ristorante-picchioverde.com; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: bruschetta al tartufo, tortino farcito con capocollo, brustengo e prosciutto, frittata al tartufo; cappellacci di formaggio e pere alle noci e porcini; vitellina ai due pepi; maialino in agrodolce; verdura ripassata, patate arrosto; semifreddo al pistacchio, fragole.

I vini in tavola: Fontemaggio (Castello di Solfagnano); Benozzo Signae.

Commenti: La riunione conviviale si è svolta presso il locale "Picchio verde" il cui nome fa riferimento all'uccello sacro citato già nelle Tavole Eugubine, dal cui volo le antiche popolazioni locali traevano auspici. Il ristorante è situato nella parte alta del centro storico di Gubbio, in un palazzo storico con sale del 1300, alte volte in pietra e ampio camino. Apprezzati gli sforzi di preparazione e accoglienza solerte e gentile, considerando il particolare momento della congiuntura sanitaria. Buoni entrambi i secondi piatti, in particolare il maialino in agrodolce. Molto apprezzato il semifreddo al pistacchio e i vini.

PERUGIA 21 aprile 2022

Ristorante "Fortebraccio del Perugia Plaza Hotel" della famiglia Menaroni. ●Via Palermo 88, Perugia; ☎075/34643; perugiaplaza@umbriahotels.com, hwww.hotelplazaperugia.com; coperti 200+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cono di carciofi e zucchini in tempura; coratella di agnello con "torta mischia", frittatina morbida con mentuccia; lasagnette croccanti; agnello disossato pillottato al forno, patate schiacciate al rosmarino, puntarelle olio e sale; coppetta di fragole al limone; degustazione di ciaramicola della tradizione.

I vini in tavola: Tener-Vino spumante brut (Banfi); Chardonnay (Briaziarelli, Montefalco); Montefalco rosso (Arnaldo Caprai, Montefalco); Sciandor Moscato d'Asti (Banfi-Strevi).

Commenti: In occasione dell'ottava di Pasqua, la Simposiarca Marilena Moretti Badolato ha concordato con lo chef Marco Andrea Urbanelli un menu a base di piatti tipici della tavola del periodo come la coratella d'agnello, golosa danza tra frattaglie; una profumata frittata con la mentuccia, tipica della colazione di Pasqua marchigiana (in onore del Delegato); una innovativa torre di croccante lasagna (da migliorare) e un succoso e tenero cosciotto d'agnello, il piatto migliore della serata. La degustazione della ciaramicola, il dolce pasquale di Perugia per eccellenza, ha concluso la riunione conviviale.

VALLI DELL'ALTO TEVERE 27 marzo 2022

Ristorante "Sesto Canto" di Boriosi srl. ●Via Achille Grandi 707, Città di Castello (Perugia); ☎075/8553521, cell. 328/9751159; info@sestocanto.it; coperti 120+90 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tagliolini tirati a mano con ragù di mare (cozze, vongole, calamari, seppioline e gamberi); spiedini di calamari e gamberoni takaki di tonno in crosta di sesamo con maionese all'arancia e cipolla rossa caramellata; pera cotta al vino rosso e croccante di amaretti.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Pinot Grigio dell'Alto Adige; Zibibbo di Pantelleria.

Commenti: L'attesissima riunione conviviale "Sapore di Mare" ha sorpreso tutti per la qualità del pesce e i vari tipi di cottura della tradizione giapponese che hanno esaltato al massimo il gusto e la leggerezza. Piacevole anche la presentazione che ha reso gustoso ogni piatto, prima per l'occhio e poi per il palato. Il signor Federico Boriosi è stato poi con molta eleganza e sem-

PLICITÀ a disposizione dei commensali per esaudire ogni richiesta. In un momento così difficile per la ristorazione i ringraziamenti valgono il doppio per la cucina e l'accoglienza riservata.



LAZIO

FROSINONE-CIOCIARIA 30 aprile 2022

Ristorante "Hostaria La Mola" della famiglia Marocco, in cucina Michela Marocco. ●Via Recinto della Mola 67 - Morolo (Frosinone); ☎0775/1831174, cell. 347/3650034; Pinamarocco76@gmail.com; coperti 90+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 23 luglio - 31 luglio; giorno di chiusura lunedì, martedì a pranzo, domenica sera. ●Valutazione 8,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto della casa (salumi, formaggi locali, gran cacio di Morolo Dop, polenta frita con verdure); gnocchi ripieni di ricotta di pecora, con pomodoro e spruzzata di ricotta salata; pennoni al gran cacio di Morolo; bufalotto da latte alla cacciatora; zuppa inglese rivisitata; ciambelline fatte in casa.

I vini in tavola: Cesanese rosso Tenuta Del Campo (azienda Proietti).

Commenti: Hostaria inserita in un vecchio frantoio con parco; caprette, asinelli, oche e papere e galline libere di circolare. Cucina con piatti estremamente curati e ottimamente preparati. Da evidenziare gli gnocchi ripieni fatti in casa e il bufalotto che hanno ottenuto il massimo dei voti.

ROMA 23 marzo 2022

Ristorante "Mariuccia" di Mariuccia Group. ●Piazza della Cancelleria 92, Roma; ☎Cell. 331/3371290; info@mariucciagroup.it; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: melanzane a fetti sott'olio, olive schiacciate sott'o-

lio, cipolla di Tropea ripiena di tonno e 'nduja, salumi e formaggi, parmigiana di melanzane, focaccia; fusilli fatti a mano alla genovese; polpette con cipolla di Tropea e pistacchi di Bronte; scarola alla napoletana; cheesecake rivisitata al pistacchio di Bronte.

I vini in tavola: Cacchione Dop Nettuno bianco; Cesanese Igp (entrambi Casa della Divina Provvidenza).

Commenti: Simposiarca il Vice Delegato Giuseppe Florio che si è impegnato con lo chef per un menu rappresentativo delle specialità della casa, improntate alla cucina calabrese e campana. Ospite il Presidente della Camera di Commercio di Parma, il professor Andrea Zanlari. Durante la serata, sono stati consegnati i diplomi di appartenenza accademica a Maria Michela Draisci, a Rosaria Del Bianco e ad Angela Reale. Il ricco menu è stato molto apprezzato per la tipicità dei piatti come i fusilli alla genovese. Particolarmente gradite le polpette. Ottimo e fin troppo abbondante il dessert. Buonissimi i vini. La ristrettezza dello spazio a disposizione ha reso difficoltoso lo stare a tavola. Una bella serata.

ROMA APPIA 27 marzo 2022

Ristorante "Hostaria antica Roma" della famiglia Magnanimi. ●Via Appia Antica 176, Roma; ☎06/69411684; coperti 300. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: porchetta di Ariccia, spianata romana, ventricina piccante, caciocione di Columella, verdure grigliate e moretum (formaggio di Virgilio) dal sapore forte, ma gustoso (se non spaventa l'aglio); ravioli ripieni di cacio e pepe con carciofi e guanciale; polpette di Adolfo Giacchino e assaggio di pollo oxizomum, patate al forno; tiropatina di Apicio.

I vini in tavola: Colli Albani Doc; Cesanese (Principe Pallavicini).

Commenti: Ricerca dei sapori del passato anche remoto che non sempre si conciliano con i gusti e i sapori di oggi. L'ambiente è decisamente gradevole e offre comoda e ampia ristorazione all'esterno, clima permettendo. Nel convivio, dal titolo: "Pranzo a cavallo dei secoli", gli Accademici hanno voluto effettuare un percorso dall'antica Roma alla gastronomia ottocentesca. Cortese

e disponibile la famiglia Magnanimi e simpatici gli aneddoti narrati dal vulcanico figlio d'arte (culinaria) Paolo Magnanimi.



ABRUZZO

AVEZZANO E DELLA MARSICA 25 marzo 2022

Ristorante "La Cantina Villa Elena" di sas di Francesca di Loreto & C. ●Corso della Libertà 68, Avezzano (L'Aquila); ☎0863/940384; francescadiloreto98@gmail.com; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,3; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crema km 0, patate, cipolle e carote del Fucino; farro, gorgonzola e miele; chitarrina con miele, mandorle tostate e arancia croccante; stracotto di vitello al miele, con gocce di Montepulciano; gratina di patate e broccoletti; sfogliatina miele e noci.

I vini in tavola: Cantina del Fucino.

Commenti: Già nell'antipasto la fantasia dello chef è arrivata a fare un mix di sapori e aromi in cui primeggia l'oro del Fucino, mentre a dare croccantezza al piatto troviamo un crostino di pane e quindi miele per una nota di delicata dolcezza. A seguire, una gustosa ricetta di antichi tempi: le note decise del gorgonzola addolcite dal miele di melata. La chitarrina della tradizione mette in evidenza come una preparazione "casalinga" possa ancora meravigliare il palato e le aspettative dei più esigenti: buccia di arancia, mandorle tostate e miele di acacia sono i protagonisti. Quanto allo stracotto, a impreziosire il piatto, stille di Montepulciano d'Abruzzo e miele di castagno.

CHIETI 26 marzo 2022

Ristorante "Castellana" della famiglia Ceroli, in cucina Nicola Ceroli. ●Contrada Piana La Fara 18/2, Atessa (Chieti); ☎0872/897038; info@lacastellana.org; www.lacastellana.org; coperti

100+70 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 23-30 dicembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: lonzino marinato al miele di agrumi; mezze maniche con agnello aromatizzato al nettare di coriandolo; pollo laccato al millefiori, cicoriella e patate; antologia di formaggi e mieli; cubotto mielato; drambuie e lingue di gatto.

I vini in tavola: La Tessa rosato Igt Terre di Chieti 2021 (Spinelli, Atesa); San Lorenzo passito bianco dolce Abruzzo Doc (Vitivinicola San Lorenzo, Castilenti).

Commenti: Grazie agli interventi del professor Menghini, docente di Biologia farmaceutica all'Università G. D'Annunzio, e di Iacovanelli dell'Associazione Apicoltori professionisti d'Abruzzo, susseguirsi nel convegno che ha aperto la giornata, la Delegazione ha vissuto un'importante occasione di crescita e conoscenza del territorio, approfondendo gli aspetti principali dell'apicoltura. Dopo la visita a un'azienda produttrice di Tornareccio, città del miele, la mattinata si è conclusa con un prelibato menu che ha visto protagonista il miele, predisposto sapientemente dal Simposiarca Albanese e magistralmente preparato dallo chef Nicola Ceroli che ha saputo declinare i diversi tipi di miele in tutti i piatti.

PESCARA 25 marzo 2022

Ristorante "SOMS (Soc. Operaia di Mutuo Soccorso)" di Eugenio Casalena. ●Viale Piave 61, Pescara; ☎085/9430068; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: lecca-lecca di parmigiano, miele e semi di girasole; umami di rape emulsionate al miele e stracciatella; carciofo al forno e legna e la sua spuma; tortelli al manzo e ristretto di Montepulciano; guancette di maiale, mele e miele; selezione di formaggi; colomba artigianale al miele di fiori d'arancio e crema pasticciera alla vaniglia.

I vini in tavola: Franciacorta brut bio Docg Spensierata; Montepulciano d'Abruzzo ISKRA Docg Riserva 2017 (Masciarelli); Barolo Docg2018 (Mascalino).

Commenti: "Dal miele ai mieli" il tema della serata. Il relatore Piergiorgio Greco ha messo in evidenza come il miele sia perfetta espressione del territorio, in un paese che vanta una sessantina di varietà uniflorali. Agli Accademici è stato proposto un mini-percorso degustativo di quattro mieli uniflorali, dal più debole al più forte. Decisamente apprezzato il menu scelto dal Simposiarca Antonio Tacconi. Gradevoli alla vista e al palato gli antipasti, in particolare i girasoli di parmigiano; squisiti i tortelli; morbide e appetitose le guancette di maiale. Alla fine, uno spontaneo, caloroso applauso ha salutato l'ingresso in sala del giovane chef Moreno D'Antuono.

PESCARA ATERNUM 25 marzo 2022

Ristorante "La Griglia dell'Orso" di Luar Event & Wedding srls, in cucina Pietro Di Maria. ●Lungomare Papa Giovanni XXIII - Porto Turistico - Marina di Pescara, Pescara; ☎085/4549640; lagrigliadellorso@gmail.com; coperti 140+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì (inverno). ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carpaccio di baccalà agli agrumi con sfogliatine di caciocavallo Gran Riserva di Frosolone, profumato con nettare delle api; quadrotti di mussillo con como di bue, dello chef; risotto Camaroli al radicchio trevigiano e noci evaporato con pecorino Vola Volè e mantecato con pecorino e miele di castagno; filetti di baccalà con olive taggiasche, pomodoro, pinoli e miele di coriandolo, con timballino di spinaci; tagliere di formaggi molisani selezionati ai mieli; crostata di ricotta con gocce di cioccolato, accompagnata da Corfinio Barrattucci.

I vini in tavola: Cerasuolo Vola Volè bio; Cerasuolo d'Abruzzo Vola Volè Doc (entrambi Cantina Orsogna 1964).

Commenti: La riunione conviviale ha avuto come tema il miele. Il Simposiarca Lanfaloni, assieme allo chef Di Maria, è riuscito a dar vita a un menu particolare, abbinando sapientemente il miele al baccalà. Il relatore, dottor Giorgetti, ha illustrato agli Accademici e ai loro ospiti, la storia di questo importante prodotto, lavorato in Abruzzo fin dall'Alto Medioevo. La cena è stata accompagnata, infine, da un particolare vino abruzzese, Vola Volè, famosissimo all'estero per essere uno dei pochi vini vegani biodinamici al mondo, e unico in Abruzzo, creato con la fermentazione dei lieviti del polline



ABRUZZO segue

raccolto dalle api dei propri alveari. Un convivio dolce come il miele.

 **SULMONA**
25 marzo 2022

Ristorante "Hotel Ovidius" di Mariadora e Domenico Santacroce, in cucina Alex Piras e Giuseppe Fiadone. ●Via Circonvallazione Occidentale 177, Sulmona (L'Aquila); ☎0864/53824, cell. 349/4546150; ovidius@hotelsantacroce.com; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,99; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: flan al carciofo e ricottina profumata al limone su crumble di noci e miele di ailanto; tortelli al cacao ripieni ai porcini in crema di pane ribes e gocce di miele al ciliegio; filetto di pesce persico con insalatina di misticanza, agrumi, olive e salsina al miele di marruca; cheesecake al mostocotto e miele di coriandolo.

I vini in tavola: Malvasia 2021 Igt Terre Aquilane; Cerano Cerasuolo d'Abruzzo Doc Superiore 2021; rosso passito Igt Terre Aquilane (tutti Cantina Pietrantoni di Vittorito).

Commenti: Essendo la riunione conviviale territoriale abruzzese dedicata al miele, la Simposiarca Chiara Buccini, con i cuochi, ha elaborato un menu dove questo particolare alimento ha trovato la sua naturale esaltazione. Particolarmente apprezzato l'originale antipasto. Pregevole l'accostamento dei vini curato da Alice Pietrantoni, relatori Cecilia e Flavio Pace dell'azienda di apicoltura Colle Salera di Pratola Peligna che hanno introdotto, con maestria, nel meraviglioso mondo delle api facendo conoscere particolari ai più sconosciuti. L'Accademico Gianvincenzo D'Andrea ha illustrato la storia e le proprietà nutrizionali e organolettiche di questo nettare. Una serata interessante e partecipata.

 **VASTO**
25 marzo 2022

Ristorante "Emozioni & Sapori" di gestione familiare, in cucina Rosina Di Stefano e Giorgio Suriani. ●Loggia Amblingh 49, Vasto (Chieti); ☎0873/380529, cell. 366/5749718; v9emozionisapori@gmail.com; coperti 26+36 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: ricottina di Rocaspinalveti con miele di eucalipto;

pecorino di Montazzoli con miele di coriandolo; crostino con sarda fritta e miele di acacia; risotto con noci e pere al miele di castagno; calamaro con ripieno al miele di sulla; carciofo in umido; cicerchiata vastese con miele millefiori; ostie ripiene di Castiglione Messer Marino con miele millefiori.

I vini in tavola: Spumante di Qualità metodo classico (Deus azienda Chiusa Grande); Abruzzo Pecorino Superiore Doc Aspetta Primavera (azienda Contesa); Melitites Naturalis Historia Bevanda a base di vino Verdicchio e miele (Cantine Belisario).

Commenti: Continua l'attività della Delegazione a tutela delle tradizioni della cucina del territorio, tese a migliorare la conoscenza, la storia e le caratteristiche di uno specifico prodotto come il miele. Il Simposiarca Beniamino Di Domenica ha illustrato il menu in cui diverse tipologie di miele, prodotte dall'apicoltore Cicchini di Cupello e dall'apicoltura Tre Colli di Monteodorisio, sono stati abbinati a prodotti tipici del territorio. Le portate hanno riscontrato l'unanime gradimento. Ottimo abbinamento con i vini. Particolare interesse hanno suscitato l'accostamento del calamaro ripieno al miele di sulla con il carciofo di Cupello (vera primizia di stagione) e i due dessert.



MOLISE

 **CAMPOBASSO**
5 marzo 2022

Ristorante "Raggio d'Oro" di Antonio Testa, in cucina Paola Lentini. ●Via Terrapiana 2, San Giuliano del Sannio (Campobasso); ☎0874/1950233, cell. 339/4472578; raggiodoro@live.com; coperti 150+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 10 giorni a novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostino con pâté, salsiccia di cinghiale, frittelline; cavatelli al sugo di cervo; starne e quaglie selvatiche con cicoriette piccanti; beccacce con insalata mista; bocconotto crema e amarena.

I vini in tavola: Berlucchi Franciacorta Docg; Cabernet Sauvignon Gavió d'Uva Larino; Zibibbo Terre Siciliane Martinez di Marsala.

Commenti: Il Simposiarca Renato Eliseo ha approntato un menu intrigante che ha unito le sfiziose d'apertura, accompagnate dalle bollicine augurali, a un succulento primo piatto ma soprattutto a due superbi secondi di selvaggina preparati con maestria da uno chef esperto e abituato a questo tipo di carni. Numerosi gli ospiti per un appuntamento gastronomico-venatorio ormai diventato impegno fisso per l'apertura delle attività accademiche del nuovo anno. Risultato ottimale, espresso con giudizi molto positivi e concordi. Buono l'abbinamento con i vini; servizio impeccabile sia per la gentilezza sia per il rispetto dei tempi.

 **TERMOLI**
11 marzo 2022

Ristorante "Salsedine" di Vincitorio/Talia. ●Lungomare C. Colombo 51, Termoli (Campobasso); ☎0875/880861; coperti 110. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: pizza di "Agostinello" con cime di rapa e alici del Cantabrico; polpo e patate su crema di sedano rapa affumicato e salicornia; zuppetta di frutti di mare e ceci in vasocottura; gnocchetti di ricotta con cicale, seppie, alghe e crumble di pane; San Pietro in padella con capperi, olive e pomodorini; marmellata di arance, cialdine alle mandorle e mosto cotto.

I vini in tavola: Prosecco brut Doc (Cantina Vogà); Moscato d'Asti Docg (Cantina Vada); Ribolla Gialla; Traminer aromatico Igt (entrambi Cantina Aluris).

Commenti: Riunione conviviale organizzata in un nuovo ristorante termolese, sito sulla spiaggia Nord della cittadina adriatica, a ridosso delle mura che fortificano il borgo antico che propende verso il mare. Tutte ottime le pietanze del menu a base di freschissimo pesce locale che, nonostante l'adesione della marineria termolese allo sciopero per il caro carburante, Massimo, chef e patron del ristorante, è riuscito comunque a reperire, realizzando, con grande perizia e passione, ottimi piatti con indovinati accostamenti particolarmente gradevoli anche alla vista.



PUGLIA

 **CASTEL DEL MONTE**
26 marzo 2022

Ristorante "Happy Days" di Uva Pantaleo & C. snc. ●Via S. Andrea 207, Bisceglie (Barletta - Andria-Trani); ☎080/3926642; coperti 80. ●Parcheggio comodo; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: polpo croccante su vellutata di patate all'alga spirulina e capocollo di Martina Franca; cru di mare e i suoi frutti; riso selezione Acquerello con datterino giallo, pescatrice e granella di nocciola tostata; linguine al pescatore; darna di ombriana con asparagi; crudité miste; coccole del pasticciere della casa.

I vini in tavola: Cantine Tormaresca.

Commenti: Lusinghiera partecipazione di Accademici e ospiti e con l'ingresso di Angela Colamartino Gargiulo, Barbara Favuzzi, Nicola Mazzola e Pasquale Squeo, cui il Delegato ha rivolto un cordiale benvenuto e, per incarico del Presidente, ha consegnato il distintivo, il diploma di appartenenza e alcune pubblicazioni accademiche pregevoli, fra cui quella della *Storia della Cucina Italiana a fumetti*. È seguita la degustazione di un menu a base di pesce e di frutti di mare dell'Adriatico, particolarmente apprezzato. Il Delegato, complimentandosi con lo chef, ha consegnato il guidoncino e la vetrofania.





CALABRIA

AREA GRECANICA-TERRA DEL BERGAMOTTO

27 marzo 2022

Ristorante "La Casina dei Mille" di Luca Sarpietro, in cucina Luca Sarpietro. ●Statale 106, Località Annà di Melito, Melito (Reggio Calabria); ☎339/6160689; ninosma@libero.it; coperti 100. ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: mousse di stocco con croccante, polpette di stocco, stocco ai tre pepi, insalata di stocco, tartare di stocco agli agrumi; calamara alla ghiotta di stocco con pangrattato; stocco gratinato ai sapori di Calabria con cipolla rossa di Tropea caramellata.

I vini in tavola: Mottarossa (Tenute San Giovanni).

Commenti: L'ospitalità e l'accoglienza si sono confermati di buon livello. Servizio celere e puntuale. Qualche riserva sugli antipasti caldi; buoni i freddi, delicati e aromatici. Eccellente il primo: una ghiotta che non era né reggina né messinese, ma nemmeno catanese: una variazione sul tema letteralmente inventata dallo chef catanese. Anche il secondo non era il tradizionale. Esperimento riuscito. Non è facile cucinare lo stocco fuori dagli schemi reggini o messinesi e renderlo appetibile a palati abituati ai forti sapori della tradizione. Lo chef, pur con qualche piccola sbavatura negli antipasti caldi, vi è riuscito offrendo piatti di stocco innovativi e gradevoli.

COSENZA

10 aprile 2022

Ristorante "Agorà Civita" della famiglia Nicoletti, in cucina Antonio Carbone. ●Piazza Municipio 30, Civita (Cosenza); ☎0981/73410, anche fax, cell. 338/5894365; info@agoraristorazione.it, http://www.agoracivita.it; coperti 120+50 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura

lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: il territorio in antipasto, caldo e freddo; shridhle con sugo di maiale nero e vitello podolico; arrotolato di maialino nero in stracotto; capretto alla civitese con peperoni; cicorie selvatiche e peperoni cruschi; crostata di casa con mostocotto di Magliocco.

I vini in tavola: Cervinago Calabria rosato Igp; Monvecchio Rizzo Magliocco Calabria rosso Igp.

Commenti: Dopo due anni è stato possibile tornare a tenere la tradizionale riunione conviviale per lo scambio degli auguri pasquali. Nella simbologia cristiana, così come fatta propria dalla tradizione popolare, passata la Quaresima, Pasqua diventa il segno del rinnovamento, l'aspirazione alla gioia e alla rinascita, complice la natura con la sua luce e i suoi colori. Leggende e miti fioriti intorno alla ricorrenza pasquale hanno finito per confondersi con i riti religiosi e con i tanti simboli presi a riferimento. In primis, le preparazioni di dolci e pietanze entrati a pieno titolo nelle tradizioni di ogni territorio. Con un po' di sana leggerezza si sono ripercorse quelle arbereshe legate al periodo.



SICILIA

CALTAGIRONE

20 marzo 2022

Ristorante "Valle Verde" di Paolo e Maria Teresa Filia, in cucina Ciro Iacone e Angelo Ardzzone. ●Via Falcone e Borsellino 32, Grammichele (Catania); ☎0933/946714; info@valleverde.biz, www.valleverde.biz; coperti 160+50 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: frittata di asparagi e carciofi, ricottina, "piduneddu", polpette di verdure di stagione, olive nere arrostiti sulla brace a tavola; risotto agli asparagi; pasta con

le sarde; salsiccia artigianale e verdure spontanee; cassatella di ricotta.

I vini in tavola: Rosso (Firriato).

Commenti: Pranzo caratterizzato dall'uso di vegetali tipici della macchia mediterranea e del territorio. Le specie principalmente utilizzate sono state l'asparago selvatico e la varietà selvatica di finocchio, il finocchietto, raccolte manualmente nelle aree boschive e incolte nel periodo invernale in Sicilia; prodotti presenti nei mercatini locali e a basso impatto ambientale. Le pietanze hanno suscitato il ricordo del desco contadino di una volta, fortemente connotato dalle materie prime disponibili in natura nella stagione primaverile, in contrapposizione a quanto avviene oggi sulle nostre tavole dove è possibile assaporare tutto in ogni stagione.

CEFALÙ

20 marzo 2022

Ristorante "Casale Drinzi" di Giovanni Gulino, anche in cucina. ●Contrada Drinzi - Collesano, Cefalù (Palermo); ☎0921/664027, cell. 329/3933328; casaledrinzi@libero.it, www.casaledrinzi.it; coperti 90+50 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie 28 giugno - 7 luglio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cotto di maialino con carciofi al lime; rolo di manzo tonnato; pane fritto con mortadella e broccolo in tempura; cipolletta con pancetta croccante; ricotta fresca al croccante di panko; patate con fonduta di caciocavallo ragusano; terrina di primo sale con pistacchio; maccheronino fresco di perciasacchi al macco di favette verdi; pesto di finocchietto selvatico; pappardelle di grano duro con bianco di carne; cime di rapa e pane nero di tuminia; costine di maialino marinate alle erbe aromatiche; ribollita di carne al cavolo nero e polenta di ceci grigliate; patate in buccia al rosmarino; semifreddo agli agrumi con salsa alla vaniglia.

I vini in tavola: Nero d'Avola (prodotto dall'agriturismo).

Commenti: Nel locale, i commensali hanno trovato posto accanto a un grande camino. Durante il pranzo - molto apprezzato - si è discusso (con Angelo Daino, dell'Associazione Ristoratori di Cefalù e Sandra Invidiata, imprenditrice produttrice di prodotti caseari) delle attuali difficoltà dell'intera filiera ricettiva-gastronomica e

si è deciso di promuovere, entro il mese di luglio, una tavola rotonda su tali temi; (con la professoressa Puccia del Liceo Mandralisca) della diffusione della *Storia della Cucina Italiana a fumetti* (numerose copie del libro sono state consegnate agli studenti interessati a partecipare) e dell'attività svolta dalla Delegazione.

MARSALA

24 marzo 2022

Ristorante "La Corte dei Mangioni" di Peppe Agliano, anche in cucina. ●Via Bovio 28 angolo via XIX Luglio, Marsala; ☎0923/1814796, cell. 331/831039; info@lacortedeimangioni.it, www.lacortedeimangionimarsala.it; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: baccalà pastellato su un letto di humus e pinzimonio, tonno all'agaro caramellato; filetto di rombo spadellato agli agrumi con medaglie di patate al vapore; semifreddo ai frutti rossi con cioccolato e cardamomo.

I vini in tavola: Principe di Granatey, Grillo (Colomba Bianca).

Commenti: Per la riunione conviviale la Delegazione ha consegnato a Peppe Agliano il premio "Nuvoletti", assegnatogli già nel 2020. L'argomento culturale, prescelto dal relatore Accademico Antonio Alagna, trae spunto dal tema trattato da Jonathan Silvertown nel suo volume: *A cena con Darwin*, sulla teoria evuzionistica e sull'evoluzione dell'alimentazione nel genere umano, partendo dal rapporto uomo-natura dai primordi alla storia evolutiva, grazie agli studi sulla geologia, paleontologia e zoogeografia. La relazione ha suscitato tanto interesse e la cena ha riconfermato la professionalità dello chef. Da evidenziare la squisita accoglienza, il servizio premuroso e l'ottima scelta del vino.

MODICA

20 marzo 2022

Ristorante "Radici Osteria" di Accursio Capraro, in cucina Davide Cucuzza. ●Via Clemente Grimaldi 55, Modica (Catania); ☎331/2369404; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheeggio scomodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: macco di fave con polpo e finocchietto selvatico; pasta



SICILIA segue

fritta al pomodoro, melanzana, ricotta salata e basilico; ombrina in umido con cavolfiore, pomodorini, cozze, capperi e olive; cannolo di ricotta bovina.

I vini in tavola: Vittoria rosso; Zibibbo in Pithos (azienda agricola COS).

Commenti: Riunione conviviale che ha conquistato i palati dei commensali, tra i quali il CT Vittorio Sartorio. Gli Accademici Orazio Licitra e Marcella Pugliese hanno intrattenuto piacevolmente rispettivamente sulla vinificazione/affinamento in anfora e sulla storia del cannolo di ricotta. Lo chef Davide Cucuzza, sotto la regia del maestro di cucina stellato Accursio Capraro, offre una cucina tradizionale, del contadino e del pescatore, rivisitata con fantasia, utilizzando sempre materie agroalimentari di eccellenza, rigorosamente del territorio e di stagione. Superlativo il macco di fave con polpo e finocchietto. Impeccabile il servizio.

 **RAGUSA**
10 aprile 2022

Ristorante "Libero Contadino" di Paolo Vona, in cucina Paolo e Ingrid. ● *Contrada S C Monterotondo 6, Giarratana (Ragusa); ☎ cell. 339/8477546; coperti 30.* ● *Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura n.d.* ● *Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.*

Le vivande servite: ravioli di rapa ripieni di anacardi fermentati, songino e frutti di bosco; soufflé di piselli e salsa zafferano; cannelloni ripieni di carciofi e porri, salsa al prosciutto; brasato di coscio di pecora, involtini di verza, pure di patate; torrione Trapani; torta crudista alle fragole.

I vini in tavola: Vino prodotto in proprio: Nero d'Avola; Sirah.

Commenti: Tradizionale pranzo della Domenica delle Palme da "Libero Contadino", la struttura di Paolo Vona, cuoco, e della moglie Ingrid, parigina e curatrice dei dolci. Ospiti della Delegazione il Sindaco di Giarratana dottor Giaquinta e il signor Trapani produttore di torrione. È entrato a far parte della Delegazione Claudio Leone. Si è trasferita da Modica Antonella Rollo. Buono il menu proposto con piatti innovativi e crudisti, cari ai proprietari. Apprezzati in particolare i ravioli di rapa e la torta alle fragole. Degustazione del torrione di Giarratana presentato dai signori Trapani con dovizia di particolari. Bella giornata di ritrovata convivialità.

 **VAL DI NOTO**
 **RAGUSA**
 **MODICA**
8 maggio 2022

Ristorante "Settecento" di Marco Giuliano, anche in cucina. ● *Via Orologio 6, Palazzolo Acreide (Siracusa); ☎ 0931/316041, cell. 331/7136873; info@ristorantesettecento.it, www.ristorantesettecento.it; coperti 80.* ● *Parcheggio scomodo; ferie 15 giorni a novembre; giorno di chiusura lunedì.* ● *Valutazione 8,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.*

Le vivande servite: flan di baccalà, polpettina di patate e merluzzo su cipolla al Nero d'Avola, rollè di parmigiana con pesce spada, spatola al pistacchio; caponata in agrodolce con tonno scottato e mandorle; ravioli di spatola con burro artigianale ed erbe iblee; trancio di ombrina croccante su crema di patate al capero; degustazione di dessert.

I vini in tavola: Bagliesi "Scialuso" bianco Igt Terre Siciliane.

Commenti: Finalmente riunite le tre Delegazioni di Noto, Ragusa e Modica, dopo la pandemia, nonostante il maltempo. Poiché il ristorante in riva al mare, che avrebbe dovuto ospitare la cena è all'aperto e con la pioggia non lavora, con soli 3 giorni di preavviso, è stato chiesto a "Settecento" di prenderne il posto. Trovando gentilezza e mestiere. Inoltre, visto che l'Accademia non è andata al mare, il mare è andato dall'Accademia, grazie a un menu a base di pesce, senza sbavature anche nella presentazione. Le Delegazioni ringraziano Marco Giuliano per la sua disponibilità. Lodi per i ravioli e il burro artigianale: se colesterolo deve essere, almeno sia di alta qualità.



SARDEGNA

 **NUORO**
3 aprile 2022

Ristorante "Donatella" di Donatella Deriu, in cucina Fabrizio Ungredda. ● *Via Gramsci 66, Posada (Nuoro); ☎ 0784/854521, fax 0784/854433, cell. 348/2268491; hotel.donatella@tiscali.it; coperti 50+70 (all'aperto).*

● *Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura Natale-Capodanno.* ● *Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.*

Le vivande servite: degustazione di mare; San Pietro in carpione; insalata di bottarga e finocchio; polpetti in guazzetto al mirto; calamaretti alla catalana; assaggio di tartare "sa petta oe saliola"; fregula tradizionale con cozze e vongole; lorighittas con salsa all'astice; zuppa di pesce; dentice alla Vernaccia con patate sabbiose; gelato alla pompia.

I vini in tavola: Prosecco Conegliano Valdobbiadene; Vermentino di Sardegna (Antonella Corda); Karmis (Contini); Malvasia di Bosa (Don Porcu).

Commenti: Gli antipasti hanno riservato gusto e sapori freschissimi del territorio, menzione deve senz'altro andare al carpione di San Pietro e a "sa petta oe saliola", che ricorda le migliori albesi del Piemonte. Buona e ricca la "fregula di cozze e vongole". Le "lorighittas in salsa d'astice", gustosissime e con un deciso e chiaro sapore di mare che ti espone in bocca. Il dentice alla Vernaccia, perfettamente in cottura e poi la zuppa di pesce realizzata con tutto il pesce utilizzato per i vari fumé, le salse e i brodi di mare. Ottimi il "gelato alla pompia" e i vini. Perfetta la *mise en place*.



EUROPA

FRANCIA

 **PARIGI**
24 marzo 2022

Ristorante "La Rosa" di Emiliano Marzini, anche in cucina. ● *23 rue Guillaume Tell, Parigi; ☎ 0033/142671267; ristorantelarosaparis@gmail.com, www.restaurant-la-rosa.fr; coperti 40.* ● *Parcheggio comodo; ferie 20 giorni a Ferragosto, 10 giorni a Natale; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica.* ● *Valutazione 8,3; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.*

Le vivande servite: polpo alla griglia con purea di patate e maionese di polpo; tortellini farciti ai porcini

avvolti in crema di tartufo nero; spigola al pesto di rucola con caponata siciliana; favoloso al pistacchio con chantilly e meringa.

I vini in tavola: Vermentino di Sardegna Cala di Seta 2018 (Calasetta); Nobile di Montepulciano Pasiteo 2017 (Fossato).

Commenti: Per la prima cena gestita dal Delegato Tino Callegari, gli Accademici si sono riuniti in un ristorante di cucina toscana. Simposiarchi Mariella e Paul Haskell con lo chef Emiliano Marzini che ha offerto un assaggio di frittura di calamari. La cena si è svolta nella sala ben allestita in un'atmosfera di grande convivialità, con un momento di emozione per il passaggio della campana da Luisa Polto, che ha brillantemente condotto la Delegazione per 12 anni, al nuovo Delegato. Ottimo il polpo, eccezionali i tortellini ai porcini alla crema di tartufo nero, originale la spigola al pesto di rucola con caponata. Impeccabile e cordiale il servizio. Anche i vini sono stati all'altezza delle pietanze.

MALTA

 **MALTA**
12 marzo 2022

Ristorante "Port 21" di Tiziana Pace, in cucina Oliver Kavaji. ● *Tà Xbiex Sea Front, Tà Xbiex (Malta); ☎ 00356/21236886; coperti 50+100 (all'aperto).* ● *Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera (inverno).* ● *Valutazione 8,12; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.*

Le vivande servite: carpaccio di polpo, carpaccio di manzo con parmigiano e rucola; linguine al limone, basilico e zafferano; linguine ai gamberi rossi e zucchine; spigola al sale; saltimbocca alla romana; filetto al Porto; selezione di dolci della casa.

I vini in tavola: Gavi (Palladino); Nero d'Avola (Vivabbio).

Commenti: Lo chef, che offre una cucina mediterranea con una netta propensione per quella italiana, ha proposto un menu terra-mare da cui i convitati potevano scegliere liberamente. Tutte le pietanze, servite a intervalli corretti da un personale attento e premuroso, hanno incontrato l'alto gradimento dei commensali. Grande successo hanno riscosso le linguine al limone e zafferano, dal gusto insieme fresco e deciso: un'indimenticabile prelibatezza. Bella riunione.

ne conviviale all'insegna di una "sana leggerezza" che, almeno per qualche ora, ha dato l'illusione di un ritorno alla normalità dei bei vecchi tempi.

PORTOGALLO

 LISBONA
22 marzo 2022

Ristorante "Allora" di Hotel Epic Sana Marquês Lisboa, in cucina Francesco Francavilla. ● Avenida Fontes Pereira de Melo 8, Lisbona; ☎ 00351/210064300, fax 00351/210064301; info@allora.com.pt, www.lisboa.sanahotels.com; coperti 153. ● Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: uovo fritto, carciofi fritti, tartufo nero e fonduta di parmigiano reggiano; mezze maniche Mancini al tartufo nero; guancia di vitello slow cooking; panna cotta alla vaniglia e frutti rossi di bosco.

I vini in tavola: Prosecco; Pinot Grigio; Valpolicella (tutti Albino Armani).

Commenti: Nel ritorno alla normalità della vita accademica è stato visitato questo nuovo ristorante italiano in un albergo elegante. È stata anche l'occasione per consegnare il pacco dono accademico all'Ambasciatore d'Italia a Lisbona Carlo Formosa. Ospite Giuseppe Manica, primo Delegato a Lisbona. La cena preparata dallo chef Francesco Francavilla, romano, è stata molto apprezzata da tutti, con particolare attenzione per l'uovo fritto e la guancia di vitello. Ambiente ottimo.

REGNO UNITO

 LONDRA
31 marzo 2022

Ristorante "Radici" di D&D London, in cucina Francesco Mazzei. ● 30 Almeida Street, Londra; ☎ 004420/73544777; reservations@radici.uk, www.radici.uk; coperti 100. ● Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/ Visa/MasterCard.

Le vivande servite: arancini, pizette, bigné di zucchine, focaccia; lasagna di primavera con fonduta di grana padano; merluzzo con glassa di miele e nduja; contorni di cannellini, fagiolini, piselli e fave; crema al

bergamotto con sorbetto di lamponi.

I vini in tavola: Spumante (ABC); bianco (I Loghi); rosso (Judeka Vittoria).

Commenti: Un'atmosfera informale e gioiosa, favorita dalla cordiale accoglienza del locale che si trova a Islington. Ospiti della serata il Direttore dell'ICE/ITA Giovanni Sacchi e il Consigliere Federico Dimonopoli dell'Ufficio Economico dell'Ambasciata Italiana. Francesco Mazzei ancora una volta non ha deluso. Dopo un lungo e generoso aperitivo, gli Accademici hanno gustato una lasagna con tenere verdure primaverili e lo chef ha voluto ricordare le sue radici calabresi, che danno nome e tono al ristorante, nella preparazione del merluzzo e nell'aroma di bergamotto del fresco dessert. Un lungo applauso allo chef e alla brigata di cucina; un caloroso ringraziamento alla Simposiarca, Vice Delegata Rosella Middleton.

REPUBBLICA CECA

 PRAGA
23 marzo 2022

Ristorante "A Posto" di Gianfranco Coizza, in cucina Luigi D'Amico. ● Za Piskovnou 1210, Praga; ☎ 00420/775 129841; finance@meatcompany.cz, www.aposto.cz; coperti 50+30 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carciofi, bottarga e ricotta; fregula con frutti di mare; polp allada; sebadà con miele e pompia candita.

I vini in tavola: Torbato Terre Bianche cuvée 161 (Sella e Mosca); Vermentino di Sardegna Manzanile (Gabbas); Vermentino di Sardegna Opale (Mesa); Torbato brut (Sella e Mosca).

Commenti: Ambiente accogliente, dove il proprietario Gianfranco Coizza ha proposto un menu tipico della sua terra: la Sardegna. La riunione conviviale è stata aperta dalla presentazione dei nuovi Accademici: Leonardo Ferrandino e Marco Iannaccone. Perfetta esposizione dei piatti da parte del Simposiarca Paolo Sinisi. Buoni i carciofi con bottarga e ricotta; eccezionale e apprezzatissima la fregula con frutti di mare; ottimo il polp allada; finale al di sopra delle aspettative con la sebadà con miele e pompia candita, apprezzatissima dai commensali. La serata si è svolta in un'atmosfera di grande amicizia.

REPUBBLICA DI SAN MARINO

 SAN MARINO
27 aprile 2022

Ristorante "Una Siepe di Rosa" di Olimpio Fontana, in cucina Olimpio e Gioacchino Fontana. ● Via Cesare Cantù 15, Dogana, Repubblica San Marino; ☎ 0549/9664413, cell. 331/4073264; 1302fo@libero.it; coperti 28+12 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie settimana di Ferragosto; giorno di chiusura domenica. ● Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostata di pasta frolla con salsa al limone e mazzancolle, panzerotto di grano duro con ripieno di ceci e rucola, filetto di triglia con crema di asparagi, insalata di capriolo all'agro di riso, pizza al piatto a spicchi vari gusti; passatelli di miglio in brodo di pesce; lasagne con ragù di seitan; risotto con fagiano e beccacce; gnocchi di cus cus verdi con sugo vegetale di carota allo zenzero; involtino di pesce nasello con besciamella di riso; spezzatino di cinghiale con salsa al tartufo nero; tempura di cipolla e carciofi; insalata mista con frutta; gelato alla fragola.

I vini in tavola: Rosso S-cètt Sangiovese; Baccareto Rubicone.

Commenti: La cucina macrobiotica, cibo antico per tempi moderni, protagonista della riunione conviviale organizzata dal Delegato Andrea Negri che ha introdotto il tema della serata, soffermandosi anche sull'impatto che il cibo ha sull'ambiente e la salute. La dottoressa Chiara Zannoni, medico, e specializzata in Scienze dell'alimentazione e diabetologia, ha illustrato le origini e le peculiarità dell'alimentazione macrobiotica, da considerarsi un vero e proprio stile di vita che abbraccia la cultura e la filosofia orientali. Il menu proposto dallo chef Olimpio Fontana è stato molto apprezzato dagli Accademici e ospiti.



SVEZIA

 STOCOLMA
22 marzo 2022

Ristorante "Portofino" di Darko, in cucina Giorgio Aru. ● Stora Nygatan 46, Stoccolma; ☎ 00468/1011534; boka@portofino.se, www.portofino.se; coperti 100+10 (all'aperto). ● Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 7,9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/ Visa/MasterCard.

Le vivande servite: bresaola di tonno guarnita con capesante, arance e mango; tortelloni ripieni di coda di bue serviti con pomodorini, fagiolini, vino rosso ed emulsione di spezie; salmerino grigliato servito con arancini fritti ai crostacei, zaffirano, arancia, finocchio e vellutata al prosecco; in alternativa: cotoletta di vitello impanata, guarnita con pesto, patate e fagiolini; panna cotta con cioccolato bianca, insalata di agrumi, pistacchi e menta.

I vini in tavola: Prosecco; Le Tense Sassella 2017 (Nino Negri); Pietracupa Fiano di Avellino 2018; Chianti Classico Riserva 2016 (Marchese Antinori).

Commenti: Riunione conviviale coordinata dai Simposiari Emilio Gentile e Carlo Fischione, in una sala riservata. Giudizi altalenanti. Ottimi l'antipasto di mare e i tortelloni (per alcuni la pasta era un pochino troppo al dente). Ottimo anche il dolce impresiosito. Di livello leggermente inferiore i due piatti principali presentati in alternativa: il salmerino era molto ben cucinato con un buon arancino, ma la salsa era un pochino senza forza, mentre la cotoletta era corretta. Chiacchierata con lo chef che ha presentato tutti i piatti insieme al proprietario. Il commento globale sulla cucina è stato in ogni caso positivo. Ottimi i vini. Inappuntabile e cordiale il servizio.



NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

 **Monferrato**
Alessandra Bellaria ● Antonio Trombetta

LIGURIA

 **Riviera dei Fiori**
Rafael Gervasone ● Piero Michelotti

LOMBARDIA

 **Brescia**
Angela Giebelmann ●
Michele Salvoni Giebelmann

 **Milano**
Maura Tina Carta

 **Milano Navigli**
Alessandro Furlan ● Cesare Invitti di Conca ●
Francesco Zappone

TRENTINO - ALTO ADIGE

 **Rovereto e del Garda Trentino**
Paolo Marega

VENETO

 **Belluno-Feltre-Cadore**
Barbara Elia

 **Vicenza**
Patrizia Zuccato

FRIULI - VENEZIA GIULIA

 **Muggia-Capodistria**
Tiziana Trebian

EMILIA ROMAGNA

 **Bologna**
Federica Rossi

 **Salsomaggiore Terme**
Alessandro Bonfanti

 **Terre Modenesi**
Giovanni Bartolotti ●
Giuseppe Boni (*Accademico onorario*) ●
Maria Bianca Pini Bentivoglio ●
Lorenzo Silvestri

TOSCANA

 **Pontedera Valdera**
Vittorio Bardini

LAZIO

 **Latina**
Giacinto Giancaspro

 **Rieti**
Giuseppe Morgante

 **Roma Aurelia**
Diego Ferrara Santamaria ● Nicola Marasco

ABRUZZO

 **Pescara Aternum**
Vincenzo D'Antuono ● Alessandra Di Pietro ●
Domenico Falcone ● Marino Giorgetti ●
Domenico Morra

MOLISE

 **Campobasso**
Giovanni Fabbrocino ● Pamela Pulla

 **Isernia**
Alfredo Ricci

CAMPANIA

 **Napoli-Capri**
Giuseppe Giorgio

 **Salerno**
Massimo Corsale ● Vincenzo De Chiara

SICILIA

 **Catania**
Francesco Caruso ● Rosario Cunsolo ●
Maria Carmela Gibiino ● Concetto Origlio ●
Giuseppa Lucilla Todaro

 **Enna**
Salvatore Francesco Vetri

 **Palermo Mondello**
Loredana Testa

 **Val di Noto**
Sebastiano Ferla

SARDEGNA

 **Nuoro**
Franco Ruggeri

 **Oristano**
Maria Sebastiana Moro

 **Sassari Silki**
Chiara Maninchedda

AUSTRALIA

 **Sydney**
Andrea De Felip (*Accademico onorario*) ●
William Sears

BRASILE

 **San Paolo**
Ferdinando Angeletti

BULGARIA

 **Sofia**
Ivan Alexandrov

CANADA

 **Montreal-Quebec**
Domenico Costa

FRANCIA

 **Parigi Montparnasse**
Catherine Olivari ● Liva-Francoise Tavakoli

GUATEMALA

 **Guatemala**
Juan Luis Grajeda Martinez ●
Jorge Federico Humberto Vizcaino Urruela

ISRAELE

 **Tel Aviv**
Clelia Di Consiglio

MESSICO

 **Città del Messico**
Carlos Carral ● Paolo Mattei-Gentili

PAESI BASSI

 **Utrecht**
Gert-Jan van Teeffelen

PRINCIPATO DI MONACO

 **Principato di Monaco**
Angelo Milano ● Maria Riva Christiansen

REGNO UNITO

 **Londra**
Roberto Di Febo

REPUBBLICA POPOLARE CINESE

 **Pechino**
Yevgeny Bam

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

 **Singapore-Malaysia-Indonesia**
Valentina Silvia Carluccio ●
Claudio Quadarella ● Armando Paolo Simi ●
Giuseppe Timperio

STATI UNITI D'AMERICA

 **Atlanta**
Giorgio Carera ● Michael Cufaro ●
Sofia Giussani

SVEZIA

 **Stoccolma**
Maurizio Fausti ● Lena Glantz Eriksson ●
Silvana Lindeberg ● Massimo Tommasoli ●
Anders Trollas

NUOVE LEGAZIONI

STATI UNITI D'AMERICA

 **Washington D.C.**
Legato: Maby Palmisano
Accademici: Kenneth Bussi ●
Claudio Purificato

TRASFERIMENTI

PIEMONTE

 **Monferrato**
Piero Bava (*da Alba Langhe*)

LOMBARDIA

 **Milano Brera**
Federico Giuseppe Uselli (*da Riviera dei Fiori*)

TRENTINO - ALTO ADIGE

 **Trento**
Gianfranco Bernabei (*da Bologna-San Luca*)

VARIAZIONE INCARICHI

EMILIA ROMAGNA

 **Bologna dei Bentivoglio**
Delegato: Mauro Taddia
Vice Delegati: Giacomo Marlat ●
Rosanna Scipioni
Consulatore-Segretario: Alessandro Nepoti
Consultori: Laura Beccari ● Fabrizio Bolletta ●
Maria Cristina Cetta ● Roberto Giardino ●
Paola Guarnieri

MARCHE

 **Pesaro-Urbino**
Vice Delegato: Massimo Rinaldi
Segretario-Tesoriere: Giampaolo Rossi
Consultori: Fiorenzo Giammattei ●
Matteo Marchetti ● Giorgio Ragni ●
Alfredo Taracchini Antonaros

UMBRIA

 **Assisi**
Vice Delegato: Tiziana Tortoioli

LAZIO

 **Roma Appia**
Vice Delegato: Umberto Fratini

FRANCIA

 **Parigi**
Delegato: Eugenio Tino Callegari
Vice Delegato: Mariella Giannetti-Haskell

Segretario: Christian Fife
Tesoriere: Francois Mellerio
Consultori: Paul Haskell ● Frederique Kanno

STATI UNITI D'AMERICA

 **San Francisco**
Delegato: Alessandra Cassar
Vice Delegato: Elisabetta Ghisini
Segretario: Mariangela Guarienti-Torello
Tesoriere: Antonio Valla

SVEZIA

 **Stoccolma**
Consulatore: Anna Catellani

NON SONO PIÙ TRA NOI

EMILIA ROMAGNA

 **Modena**
Guglielmina Fantuzzi

TOSCANA

 **Livorno**
Antonio Tarantino

UMBRIA

 **Terni**
Giorgio Manoni

ABRUZZO

 **Teramo**
Vinicio Sabatini

PUGLIA

 **Foggia**
Ciriaco Danza

REGNO UNITO

 **Londra**
Paola Toker

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga, Ilenia Callegaro, Marina Palena



FOCUS

see page 3

BEING AN ACADEMICIAN: A COMMITMENT TO SHARING AND ACTIVE PARTICIPATION

The meeting in Baveno, in a climate of friendship and pure enthusiasm, highlighted the Academy's ability to keep pace with the times, thanks in great part to the spirit of sharing common to all its members.



The Academician as the driving force of Academic life

During the past month of May, a Special Session of the Assembly of Delegates was held in Baveno, on Lake Maggiore, followed by an Educational Forum delineating the main aspects of Academic life according to the new rules. Attendance was very high, in an atmosphere of Academic friendship reaching levels of pure enthusiasm, as described in this issue's pages dedicated to this highly anticipated event after years of confinement, lockdown and masks.

Concretely, what do the new Statute and By-laws change?

Concretely, what do the new Statute and By-laws change? First and foremost, I would like to identify **what won't change: the structure of the Academy** and its governing bodies, its goals and its fundamental principles. They have worked for 70 years, preserving and improving our Association; hence nobody dared modify them. After over a year of work, with consultancy from fiscal and commercial experts, and all the necessary approvals, today we finally have **updated norms, in step with the new requirements of practicality** (meetings can be remote) **and transparency** (the Supervisory Body's powers have been expanded) which, crucially, comply with current Italian legislation governing Associations.

Aside from some legal technicalities chiefly pertaining to Delegates, Counsellors, Advisory Board members and their meetings and resolutions, **the new norms place the Academician at the centre of activities**, no longer and not only as a mere member among a group of friends, but as the driving force of Academic life. The word's new definition clarifies the concept from the start: **"Academicians must be committed to the Academy's goals and activities and show a concrete interest in studying, promoting and safeguarding Italian cuisine"**. To ensure a better assessment of these qualities, entry into a Delegation now requires participation in **at least three convivial gatherings**. This will be useful by allowing the Delegate and nominating Academician, but also the candidate, to see if the Academy is a good fit: not just a chance to spend pleasant hours at the table with friends, therefore, but also an opportunity to learn about the Academy's history and structure, best accomplished with help from a 'tutor' of sorts.

Indeed, Academicians are now explicitly, specifically asked to collaborate in organising activities and monitoring restaurants currently or potentially reviewed in the Guide. Being an Academician is an honour, but also a commitment to sharing and active participation.

Paolo Petroni

THE HOUSE OF SAVOY AND THE 'FOOD OF THE GODS'

See page 4

Turin was not only the first capital of united Italy, but also the capital of the "Food of the Gods": it was indeed the first city where 'chocomania' developed among the aristocracy and clergy. 'Hot chocolate' became fashionable at the Savoy court in the mid-17th century, and by the mid-18th century, Turin, where the first historic cafés arose, was the European capital of this new delicacy.

BREAD AS PROTAGONIST IN THE NOVELS OF GIOVANNI VERGA

See page 6

A hundred years after the death of the Sicilian writer Giovanni Verga, Lunigiana Academician Giuseppe Benelli offers images of his protagonists' frugal meals. The humblest peasant cuisine is dominated by the simplicity of black bread, defined in dialect as *pan e curtiddu* ('bread and knife'), as it was cut into small pieces to make it last as long as possible.

SICILIAN CUISINE AS AN ENCLAVE OF ARAB/MAGHREBI COOKING

See page 8

Sicily offers dishes typical of the Mediterranean world which are strongly infused with Arab and Levantine flavours. Arab dominion brought numerous 'new' foods to Sicily. Among the many foods that one can enjoy in Sicily, Ragusa Academician Tullio Sammito discusses a few of the best-known preparations with recipes or ingredients imported to the island by the Arabs.

NEAPOLITAN PASTIERA

See page 10

It is a glorious little world unto itself, with traditions and history that render it unique. It is a dessert laden with symbolism associated with Easter, whose preparation eventually engulfed the whole calendar. Treviso Academician Giancarlo Saran



tells the tale of Neapolitan *pastiera* as the lifelong passion of Stanislao Porzio, one of its greatest connoisseurs, who recently wrote a monograph about it published by Guido Tommasi publishers.

FILETTO BACIATO: 'KISSED FILLET'

See page 13

The cured meat known as *filetto baciato* ('kissed fillet') hailing from Ponzone, in the province of Alessandria, has an illustrious pedigree as documented by local 18th-century registers. Its production method requires a pork fillet (or sirloin) marinated in brine for a week, then enrobed by a paste of ground meat seasoned with red wine and garlic, and then placed in casings and tied by hand. It should be compact when sliced, with its two layers adhering perfectly, as if joined in a kiss.

A MIDSUMMER NIGHT'S DRAM

See page 14

Nocino, an intensely aromatic liqueur, is made from unripe walnuts gathered for the feast of St John the Baptist on 24 June. It may have ancient Roman origins, according to sources recounting the tribal custom of gathering on midsummer night and sharing a dark, acrid alcoholic walnut-based concoction as a protective potion.

'EXOTIC' CUISINE?

See page 16

'Exotic' fruits increasingly appear on menus by celebrated multi-starred chefs and their less famous colleagues. It has recently been calculated that over 1000 hectares in southern Italy are dedicated to exotic fruit cultivation, especially in volcanic terrain (particularly Etna). Heat and the consequent

fertility facilitate the work of growers, who tenaciously and ably apply themselves to what they unhesitatingly define as their 'delightful mission'.

PGI BIVONA PEACHES

See page 17

The particularly sweet, fragrant Bivona peach received PGI status in 2014 under the denomination 'Pescabivona'. Its production area is within the municipalities of Bivona (Agrigento) and nearby towns whose clay-rich soil is ideal for cultivating this prized variety, infusing it with a perfect balance of nutritional components, with low calories and abundant vitamins and minerals.

RONCHI PICHI

See page 18

History of a distinctive aromatised wine rooted in times past, whose flavour recalls a splendid *passito* (raisin wine). Created in Livorno in 1934, it gladdens our tables once more thanks to an entrepreneur from Lastra a Signa. Today it is also the protagonist of several cocktails.

FORAGING IN THE VALNERINA TERNANA

See page 20

Foraging, the ancient practice of gathering wild edibles, is undergoing a modern resurgence thanks to increasing interest in sustainable and natural foods. Harvesting wild herbs to use in food was traditionally considered women's work, as was the care of the vegetable garden which yielded, among other things, *misticanza*: a typical salad of endive, brighteyes, rocket, lettuce and frisée, dressed with salt, pepper, vinegar and extra-virgin olive oil.

STOCCO ALLA GHIOTTA: 'GLUTTON'S STOCKFISH'

See page 22

Dried cod, or stockfish, is fished and dried according to unique ancient methods on

the Lofoten islands, and long ago entered the culinary culture of Messina, where it is called *pescostocco*. It stars in the traditional dish *ghiotta di pesce stocco* ('glutton's stockfish'), made with simple ingredients but using slow, careful cooking.

MIDSUMMER DUMPLING FEAST

See page 24

A tradition typical of Reggio Emilia but also nearby territories is the *tortellata di San Giovanni*: St John's tortelli dinner. Taking advantage of the first warm evenings, people eat their fill of green *tortelli* dumplings, also known as *tortelli d'erba* (herb dumplings), with the excuse of *prendere la guazza* ('taking the dew'), traditionally considered invigorating and salutary. Reggio Emilia Academician Eugenio Menozzi also provides tips on preparing the area's traditional *tortelli*.

LUGANEGA DA RISO: 'RICE SAUSAGE' FROM TREVISO

See page 26

Luganega is a type of uncured sausage; in Treviso there is a more delicate variety 'for rice' (*da riso*), made from fresh and finely ground pork jowl and belly seasoned with *dosa*, a mixture of several spices. The ingredients for *dosa*, kept secret by its producers (a butcher shop and a grocer's shop), remained a mystery after those shops closed. The fortuitous rediscovery of a document pertaining to its preparation has finally brought it back to light.

CHOOSE CHEESE WISELY

See page 28

Roberto Rubino, President of ANFOSC (Italy's National Cheesemakers' Association),



lists and explains the elements determining quality and the differences among cheeses to aid consumers' choice of a good cheese. Starting with colour, which is a cheese's 'visiting card', one then assesses the interplay of taste and aroma, without overlooking nutritional value.

THE FIG: A FALSE FRUIT WITH ANCIENT ROOTS

See page 30

The fig is a false fruit, a syconium. The soft, fleshy, edible structure is in reality an enlarged stem; the true fruits are those tiny grains constituting its juicy pulp. Figs can be useful against respiratory problems; fresh figs, and even better, dry figs are an excellent potassium source.

THE CALL OF THE PIZZA IN SINGAPORE

See page 32

It is difficult to resist the call of the pizza; luckily, Singapore boasts an ample selection of pizza restaurants, yet one cannot count on finding 'the flavours of home'. Elena Simmen, Academician for Singapore-Malaysia-Indonesia, interviews Davide Tanda: an Italian *pizzaiuolo* (pizza master) in Singapore, whose secret is to 'comprehend' and 'listen to' the rising of the dough at its own pace.

THE GREEN PAPER AND THE WHITE PAPER

See page 34

Andrea Vitale, Honorary Academician for Milano Navigli, summarises the principles contained in two important documents issued by the European Commission. The Green Paper on European Food Law, adopted in 1997, set out all the general principles of European food law, representing a crucial new step in current food legislation. The White Paper on Food Safety of 12 January 2000 formalised the need to enforce the Green Paper's principles, guaranteeing the effectiveness of the 'farm to table' concept by establishing blueprints for European food policy.

THE MENU: ITS IMPORTANCE AND JURIDICAL VALUE

See page 36

Menus are customarily undervalued: they are routinely denied their rightful relevance, as they appear to many eyes as merely 'sheets of paper' listing foods on offer. We should be well aware, however, especially bearing in mind the recent rulings by the Supreme Court of Cassation, that the menu is a bona fide contract between the restaurateur and the client.

FARMED OCTOPUS

See page 37

Octopus, with its tender but firm flesh and subtle flavour, is one of the best-loved molluscs at the table, found in all Italian regional cuisines from the Veneto, with its *polpo alla veneziana*, to Campania with its famous *polpo alla Luciana*. The possibility of farming octopus has been investigated for years. However, unlike many other marine animals, octopus presents many hindrances to farming: it only eats live food and requires a controlled environment.

24 JUNE: THE NATIVITY OF ST JOHN THE BAPTIST

See page 38

This prophet and martyr was born in Jerusalem six months before Christ. Over 60 Italian cities honour him as their patron saint. Many regional dishes are associated with his feast day throughout the peninsula, including the snails which play a starring role in Liguria and Latium, while salt cod and fried peppers are eaten in Molise.

*Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti*

Un programma intenso

Dopo L'Assemblea Straordinaria e il Forum dei Delegati, visita all'Isola Bella e cena di gala.



Da sinistra, i Delegati: Isabella Jone Beretta (Bolzano); Carlo Pandolfi (Monaco di Baviera); Marinella Curre Caporuscio (La Spezia) con il marito



Da sinistra, i Delegati Renzo Rizzi (Alto Vicentino) e Alessandro Di Giovanni (Roma Nomentana)



La Vice Delegata di Buenos Aires, Anna Lanzani, con Paolo Petroni



I Delegati: Rosario Branda (Cosenza), Rosanna Muscolo Nicotera (Catanzaro), Sandro Borruto (Gioia Tauro-Piana degli Ulivi), Giuseppe Ventra (Locride-Costa dei Gelsomini)



Da sinistra, i Delegati Rosa Cartella (Canicatti), Gaetana Bartoli Gravina (Caltagirone), Laura Giovenco Garrone (Parigi Montparnasse), Francesco Palomba (Rieti)



I Delegati: Dilek Bil (Istanbul), Eugenio Callegari (Parigi), Maurizio Fazzari (Londra), Mariella Salvatori (Los Angeles), Laura Giovenco Garrone (Parigi Montparnasse)



Il Delegato di Alessandria Luigi Bussolino e signora



Il Presidente Petroni consegna le medaglie Orio Vergani alle brigate di cucina e di sala



Palazzo Borromeo all'Isola Bella