

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. 333, GENNAIO 2021 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/

GENNAIO 2021 / N. 333

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIÙ

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
EGIDIO BANTI, UGO BELLESI, GIUSEPPE BENELLI,
GIOVANNI BONVINI, GIANCARLO BURRI,
ROSALBA CAFFO DALLARI,
ELISABETTA COCITO, ROBERTO DORETTI,
ANTONIO GADDONI, GABRIELE GASPARO,
DOMENICA OBINU, GIGI PADOVANI,
MORELLO PECCHIOLI, PAOLO PETRONI,
MAURO POLTICCHIA, GIANCARLO SARAN,
MARIA CRISTIANA SERRA,
ATTILIO SCIENZA, ALDO E. TAMMARO,
ANDREA VITALE, ROBERTO ZOTTAR.

CREDITI FOTOGRAFICI
ADOBE STOCK, NERI ODDO.



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
DIGITALLAB SRL
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



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

CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE
DEI DATI PERSONALI

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



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana



L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORO VERGANI
E DA LUIGI BERTETT, DINO BUZZATI TRAVERSO,
CESARE CHIODI, GIANNINO 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
"Natura morta con melanzane" (1911)
di Henri Matisse, Centro nazionale d'arte e di cultura
Georges Pompidou, Parigi

Focus del Presidente

3 La ristorazione affonda nel pantano dell'improvvisazione
(Paolo Petroni)



Attualità • Costume • Società

4 Lo chef ricomincia dall'orto
(Gigi Padovani)



Tradizioni • Storia

7 L'arte del vino
(Mauro Polticchia)

8 La cucina meneghina
nelle poesie di Carlo Porta
(Giuseppe Benelli)

10 L'evoluzione dei consumi
(Elisabetta Cocito)

12 Il cinema e i pasti a domicilio
(o da asporto)
(Egidio Banti)



In copertina appare un Codice QR o QR Code, cioè uno di quei codici a barre con la forma quadrata che possono essere letti tramite le fotocamere dei cellulari e degli smartphone Android e iPhone. Quando trovate un QR Code potrete usare un'applicazione del vostro iPhone o smartphone con la fotocamera per decodificarlo e vedere cosa nasconde. Per leggere i codici QR è necessaria anche un'applicazione per la scansione, da installare sullo smartphone Android o su iPhone, che permette, puntando la fotocamera sul codice, di estrarre e decodificare le informazioni. Su Android potrete utilizzare, per esempio, la app **BarCode Scanner**, mentre su iPhone e iPad potrete scegliere **I-Nigma** oppure **QR Reader**. Basta far leggere a tablet o smartphone il codice QR in copertina, e immediatamente il dispositivo si collega al sito dell'Accademia. Dai prossimi numeri della rivista poi, con i QR Code che verranno pubblicati, potrete accedere a nuovi e interessanti contenuti interattivi del sito dell'Accademia.



- 14** La frittura nella storia della gastronomia
(Ugo Bellesi)



- 16** Quando una ricetta diventa simbolo di un ricordo
(Rosalba Caffo Dallari)

- 18** La vigna di Leonardo: cronaca di una scoperta
(Attilio Scienza)

Territorio • Turismo • Folklore

- 20** Il sale dolce di Cervia
(Giancarlo Saran)

- 22** Tombea: il formaggio di Magasa
(Giovanni Bonvini)

- 24** Il pà punyat di Alghero
(Domenica Obinu)

- 26** Una zuppa di castagne
(Roberto Doretti)



Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

- 28** La pearà, anima della cucina veronese
(Morello Pecchioli)

- 30** Occhio... alla sogliola
(Giancarlo Burri)

- 32** Alla riscoperta del fondo bruno
(Roberto Zottar)

Ristorazione e Cuochi

- 34** La grande bellezza a tavola
(Antonio Gaddoni)

Salute • Sicurezza • Legislazione

- 35** Obesità e coronavirus
(Gabriele Gasparro)



- 36** Le misure del contrasto al Covid nel settore della ristorazione
(Andrea Vitale)

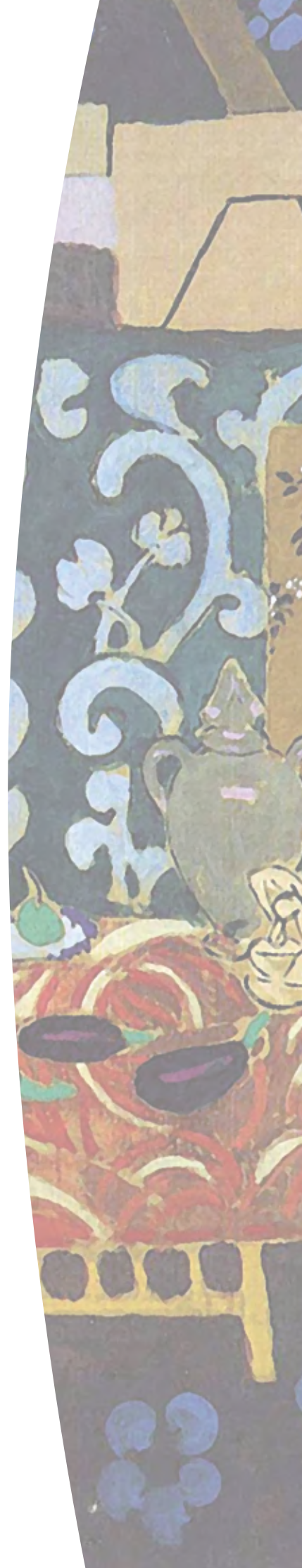
- 38** Allergie alimentari, oggi
(Maria Cristiana Serra)

In libreria

- 40** Recensioni di Aldo E. Tàmmaro

Le rubriche

- 41** Eventi e Convegni delle Delegazioni
50 Eventi e Convegni delle Delegazioni: Cena Ecumenica
53 Riunione Conviviale Ecumenica
63 Anni di appartenenza all'Accademia
65 Carnet degli Accademici
66 International Summary





La ristorazione affonda nel pantano dell'improvvisazione

Divieti, chiusure, incertezze, aiuti ridicoli.

Una premessa di fondo pare necessaria: siamo sicuri che questo astutissimo virus conosca i confini amministrativi regionali, provinciali e perfino comunali? Con ogni evidenza sì. Infatti, è informatissimo che da un po' di tempo (per moltiplicar poltrone) il Molise si è distaccato e ha formato una regione a sé stante rispetto all'Abruzzo. Quindi procede a infettare in modo diverso. Ugualmente preparato in geografia si dimostra quando riconosce di essere nella Provincia Autonoma di Trento, anziché in quella di Bolzano dove colpisce brutalmente mandandola in zona rossa.

Vorticosi cambi settimanali dei colori delle regioni

Con questi presupposti assurdi a verità conclamata a furor di virologo, si sono inventati **il gioco delle regioni a colori**: giallo, arancione, rosso. Con vorticosi cambi settimanali, con precarietà e provvisorietà delle decisioni prese nottetempo, con anticipi minimi e durate limitate. Tre colori, però, sono parsi pochi, così si sono inventati il **giallo rafforzato** da una spruzzata di arancione e una mitica e irraggiungibile Utopia, una regione bianca o verde, dove tutto è possibile e dove regna la felicità. Anch'essa, però, di breve durata. Insomma, **una babele di norme e divieti difficili da seguire** per i cittadini ma, soprattutto, per i ristoratori, gli albergatori e i commercianti in genere, **abbandonati brutalmente al loro destino con indennizzi miserevoli**, a livello di elemosina, che raggiungono appena il 20 per cento delle perdite. **E senza una prospettiva**, visto cosa bolle nella pentola dei prossimi Dpcm. Diamo la parola a **Lino Stoppani**, Presidente della **FIPE** (ristoranti, bar, pubblici esercizi) e Vicepresidente Vicario di Confcommercio: *"Perché uno stabilimento con migliaia di operai può restare aperto con turni, mense, entrate e uscite e noi no? Non sono sufficienti i protocolli di sicurezza che ci hanno fatto attuare? Ci dicano cosa dobbiamo aggiungere. È ora di smetterla, dopo quasi un anno, con questo modo di procedere: basta incertezze, mille Dpcm e decisioni prese all'ultimo minuto. Non siamo interruttori che si possono accendere e spegnere da un momento all'altro. Continuano a chiederci sacrifici che appaio-*

di Paolo Petroni
Presidente dell'Accademia



no inutili ai fini del contenimento del contagio, come dimostra quello che sta accadendo".

L'istruzione e la serenità dei ragazzi sono gravemente compromesse

Non è argomento direttamente connesso con la nostra attività accademica, ma è sconcertante vedere i nostri figli e i nostri nipoti in balia di una desolante contesa tra governo, regioni, partiti sulla riapertura delle scuole. I nostri ragazzi costretti davanti a PC, tablet e televisione per giorni, mesi, anni. Ragazzi che non possono uscire di casa, che debbono rientrare alle 22, non possono praticare sport, né socializzare. **Una generazione che la pagherà cara in termini di istruzione e di serenità psicologica.**

Gli ex topi di laboratorio, ora onnipresenti e onnipotenti star da baldacchino (per dirla con l'Artusi), che non hanno portato sollievo o beneficio ad alcuno, annunciatori invece di quotidiane "infauste profezie, nunzie di sciagure", dicono di non abbassare la guardia. Tuttavia, a forza di alzarla troppo, questa guardia, si finisce ugualmente al tappeto.



Lo chef ricomincia dall'orto

di **Gigi Padovani**

Accademico onorario di Torino Lingotto

In cucina ora la parola d'ordine è sostenibilità.

A Orsara di Puglia (Foggia) il "cuoco contadino" **Beppe Zullo**, fin dal 2012, ospita i clienti del suo "Ristorante nell'orto" nel mezzo di una tenuta di quasi duecento ettari, con vigneto, bosco, frutteto. **Niko Romito**, nel 2011, ha ristrutturato un convento del 1500 a Castel di Sangro (L'Aquila), tra i monti abruzzesi, e nei sei ettari di terra che circondano il suo albergo "Casadonna" e il ristorante "Reale" (3* Michelin) ha impiantato un vigneto sperimentale di uve Pecorino, un frutteto e un giardino di erbe selvatiche. Risalendo verso Nord, ad Alba (Cuneo) un altro tristellato, **Enrico Crippa**, chef del ristorante "Duomo", dedica ogni

giorno le sue cure ai quattromila metri quadri di orto, con una grande serra e quattrocento specie coltivate, che finiscono regolarmente nei suoi piatti, come le famose "insalata 21, 31, 41" (dal numero di erbe).

In Piemonte non sono da meno altri cuochi famosi: **Giovanni Grasso** e **Igor Macchia** (1* Michelin) della "Credenza" a San Maurizio Canavese (Torino) e di "Casa Format" a Orbassano (Torino); **Christian Milone** della "Trattoria Zappatori" (Pinerolo, Torino, 1*), **Michelangelo Mammoletti** (2*) de "La Madernassa" a Guarene (Cuneo). Tra Lombardia e Nord Est, hanno il "pollice verde" anche **Alice Delcourt** con la sua "Erba Brusca" a Milano, sul Naviglio pavese -, i **fratelli Cera** (2* Michelin) dell'"Antica Osteria" di Campagna Lupia (Venezia), la friulana **Antonia Klugmann** nel suo "Argine a Vencò" (1*) di Dolegna del Collio (Gorizia). Scendendo verso Sud, ancora in Abruzzo s'incontra l'orto di "Vil-

la Maiella" (1*) a Guardiagrele (Chieti), gestito dalla **famiglia Tinari**; ad Avella (Salerno) il ristorante "Il Moera" di **Franco Fusco** ti accoglie in mezzo a una fiorente azienda agricola con nocciolo e uliveto; ad Andria, **Pietro Zito** tiene corsi didattici nell'"Orto Mio" collegato al suo ristorante "Antichi Sapori", mentre a Ragusa Ibla lo chef **Ciccio Sultano** (2*) alleva galline e coltiva verdure destinate ai piatti del suo "Duomo".

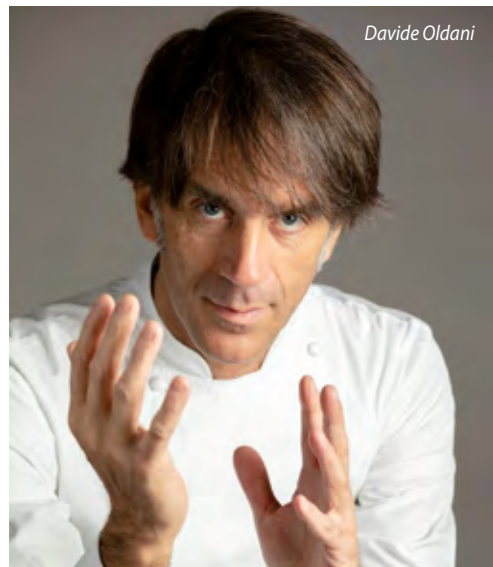
L'orto con cucina non è una moda passeggera, ma la tendenza della ristorazione di qualità

L'elenco potrebbe continuare: abbiamo citato soltanto i ristoranti più blasonati, ai quali vanno aggiunti **i tredici locali che rappresentano la novità della Guida Michelin 2021** (presentata a fine

Don Alfonso e la sua famiglia

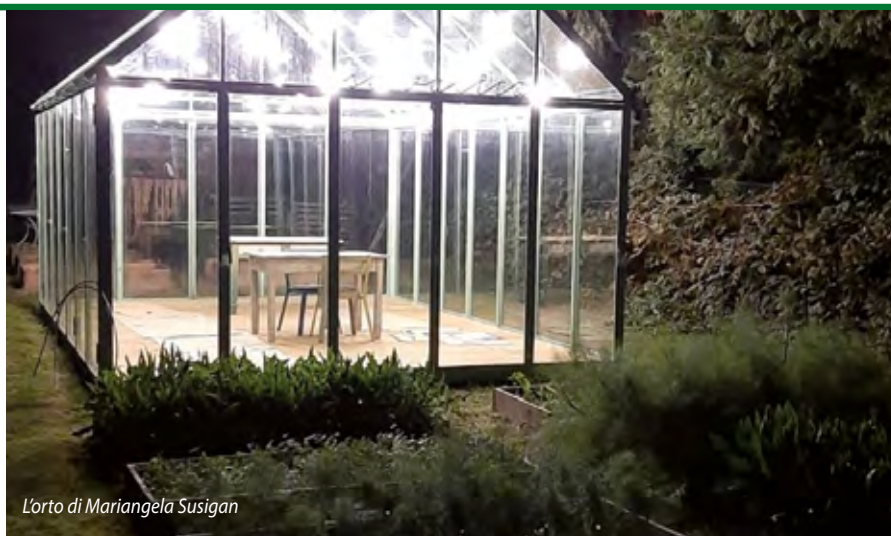


Davide Oldani



novembre, ma soltanto online). Hanno ricevuto la "Stella Verde", perché considerati "sostenibili", **avendo "un rapporto armonico con l'ambiente", recita la motivazione** (vedi elenco in scheda). In realtà i criteri di scelta degli ispettori Michelin non sono ben chiari: **non tutti coltivano direttamente gli ortaggi che cucinano**. Le Stelle Verdi sono comunque un segnale importante: certificano che l'orto con cucina non è soltanto una moda passeggera, ma è diventata la tendenza della ristorazione di qualità. L'anno che si apre, pieno d'incertezze e difficoltà dopo mesi di sofferenze per la ristorazione italiana a causa della pandemia da *coronavirus*, dovrebbe portare almeno questa consapevolezza: se "Mangiare è un atto agricolo", come scrisse il poeta americano Wendell Berry, caro a Carlo Petrini di Slow Food, anche cucinare lo è diventato.

Tra i premiati dalla "Rossa" che si è tinta di verde c'è anche un'icona della cucina pop, **Davide Oldani**, che ha aperto diciassette anni fa il suo "D'O" a Cornaredo (Milano), lanciando una rivoluzione nel suo piccolo locale d'esordio: l'alta cucina a prezzi popolari. Quest'anno ha ricevuto la "Green Star" e la seconda stella dalla Guida Michelin. La motivazione fa riferimento **al suo impegno nell'educazione dei ragazzi**, come direttore tecnico dell'Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera della sua cittadina. "Sostenibilità è una parola con tanti significati - afferma lo chef Oldani - : non indica soltanto la tracciabilità di un piatto, cioè il percorso dal coltivatore, dal pescatore, dall'artigiano alla mia cucina, bensì riguarda **l'attenzione per i diritti e i ritmi di chi lavora nella mia cucina**. Con la mia brigata condivido tutto: sono loro gli artefici del successo di questo tipo di ristorazione. E soprattutto, con l'esempio, voglio far innamorare i giovani verso questo mestiere, che non li deve "schiavizzare" ai fornelli con orari impossibili e stress. Quando parlo ai ragazzi sedicenni dell'Alberghiero, spiego loro che il lavoro del cuoco, così mediatizzato, in realtà è molto duro, con tante regole da rispettare, però dà loro una prospettiva di vita, di collaborazione con



L'orto di Mariangela Susigan

gli altri e deve **avere grande attenzione verso le materie prime impiegate**. Così ho ribaltato il programma didattico della scuola: **non si parte dalle ricette, ma dagli ingredienti**. Per cuocere bene una pasta bisogna sapere con quale farina è prodotta. E andare a fare la spesa 'a pancia piena', come dico io, cioè senza sprechi".

*Il senso della sostenibilità:
non soltanto ambientale,
ma anche economica*

Ecco dunque il senso della sostenibilità: non soltanto ambientale, ma anche economica - significa che una produzione o un'attività continueranno senza esaurire risorse - e nel campo dell'eguaglianza (di genere, di razza, di ceto) e dei diritti a questa collegati. Quando si parla di cucina, significa **anche lotta allo spreco**, come ricorda Oldani. I dati su questa esecrabile abitudine sono spesso controversi: ci sono stime (Università di Bologna per il Ministero delle Politiche Agricole) che portano a circa 15 miliardi di euro il valore del cibo buttato ogni anno dagli italiani, tra consumatori (12 miliardi) e filiera produttiva (3 miliardi). Di certo, **gli chef che negli ultimi tempi si sono impegnati a combattere lo spreco sono molti**, compresi quelli che hanno aderito alle iniziative del "doggy bag", la scatola per asportare dal ristorante il cibo avanzato. Nel tempo triste dei locali chiusi e della *delivery*, i contenitori di cartone preparati dagli chef ci hanno accompagnato con porzioni equilibrate e piatti

più semplici, quasi un ritorno alla tradizione delle osterie dove si andava per placare la fame e non per divertirsi gustando piatti esteticamente perfetti.

"Non siamo contro il progresso, se sogniamo di vivere in un Paese conquistato dalle coltivazioni biologiche", afferma lo chef **Ernesto Iaccarino**, della celebre famiglia di ristoratori che ha portato al successo il "Don Alfonso 1890" (2* Michelin) di Sant'Agata ai Due Golfi (Napoli). Qui il **papà Alfonso, nel 1990**, cent'anni dopo la fondazione del ristorante, **ha avviato la coltivazione di dieci ettari di terreno** nell'azienda agricola "Le Pierracciole" di Punta Campanella, in Penisola Sorrentina: un luogo che vale la visita quanto la splendida sala del locale gestito da Mario Iaccarino e dalla madre Livia. Anche il "Don Alfonso 1890" ha ricevuto la "Stella Verde" per il 2021. Ernesto si è laureato in Economia, ma ha scelto di rimanere nell'azienda di famiglia e viaggia nel mondo per portare i principi della cucina mediterranea e italiana nei sette locali gestiti dalla famiglia, spesso ospitati in lussuosi resort: in Nuova Zelanda, Macao, Toronto, Saint Louis negli Stati Uniti (Missouri), oltre a Sorrento e a Lavello in Basilicata. "Siamo gli unici imprenditori della ristorazione italiana nel mondo - spiega con orgoglio Ernesto Iaccarino via Zoom, mentre è all'estero per lavoro - ad avere locali in tutti i cinque continenti, dopo aver gestito l'"Italian" a Marrakech per otto anni. Oggi la nostra cucina ha successo, ma non si deve inflazionare e non deve perdere qualità. Se all'estero non trovo i miei limoni, la ricotta e la mozzarella campana, i pomodori del piennolo, userò il bisonte canadese

Mariangela Susigan



o il pesce locale pescato all'amo, adottando lo stile italiano. **Cucinare 'green' oggi vuol dire rispettare la natura e la terra, prima di tutto**.

laccarino ama la cucina di mare ed è preoccupato dall'aumento abnorme delle specie allevate che si trovano sui mercati. E cita i dati: soltanto dieci anni fa il 90% dei pesci che finivano sulle nostre tavole erano selvatici, ma tra dieci anni si calcola che la percentuale sarà inversa. "A Macao vendono gamberi del Vietnam 'pompati' con la gelatina - commenta lo chef campano - : non possiamo continuare a farci del male. **Il nostro benessere dipende da quel che mangiamo**. Perciò nei nostri ristoranti mettiamo sempre al primo posto il rispetto per l'ospite. Io credo che siano due i modi per farlo, nel linguaggio universale della cucina: con l'etica, quindi con la scelta dei produttori, dei metodi di coltivazione se si ha una tenuta come la nostra, tutta in biologico, e anche con la trasformazione dei prodotti in modo attento alla salute; e con l'estetica, come dico io, cioè nella realizzazione del piatto, non soltanto dal punto di vista dell'impiattamento e dell'aspetto visivo, ma per il gusto e per l'olfatto. La tecnica non serve a stupire, ma a esaltare il prodotto".

Ristorante con "orto" è anche il "Gardenia" di Caluso

Come la famiglia laccarino, anche la chef piemontese **Mariangela Susigan**, per il suo "Gardenia" (1* Michelin, aperto nel 1977) di Caluso (Torino), ha iniziato a coltivare un orto fin dagli anni Novanta. **Produce erbe aromatiche** (è specializzata

in ricette che ne fanno uso, alle quali ha dedicato un libro); frutti di bosco come more e cassis; ha una "collezione" di pomodori (vi ha dedicato un suo piatto, in dieci declinazioni), **oltre a cavoli, broccoli** e agli ingredienti classici per il fritto misto alla piemontese: zucchine, cavolfiori, carote, melanzane. "Durante il *lockdown* - spiega Mariangela - ho costruito una serra nella quale si potrà pranzare nella bella stagione, circondati da fiori eduli come nasturzio, bocca di leone, calendula, piselli odorosi. Tutte coltivazioni non trattate, che mi permettono di offrire un approccio didattico per chi vuole scoprire dal vivo gli ingredienti della cucina vegetariana".

La "Gardenia" ha ottenuto il riconoscimento ambientale della Michelin, per l'impegno che, da oltre vent'anni, dedica soprattutto alle erbe selvatiche. La chef di Caluso ci tiene anche a ricordare i produttori dai quali si rifornisce, come la fi-

liera del latte e del formaggio in Val Chiusella e in tutto l'anfiteatro morenico della Serra di Ivrea (Patrimonio Unesco), con il cevrin e le tome dei suoi "amici" margari: "Io li chiamo con il loro nome, la toma di Olga, di Beppe, di Vittorio... Aiuto il Presidio Slow Food della piattella canavesana di Cortereggio, un fagiolo che impiego nella preparazione di un piatto tradizionale con il maiale. E ci tengo a ricordare **che la nostra sostenibilità è totale, nella scelta di non spreca-re mai nulla**. Nell'orto si lavora con il compost come fertilizzante, utilizzando gli scarti delle verdure che non si possono usare in cucina, mentre con i gambi e le parti 'dure' degli ortaggi preparo un fondo vegetale che conferisce un piacevole sapore caramellato, oggi si definisce 'umami', a qualche mia ricetta".

Ha detto il grande scienziato Albert Einstein: "È nostro dovere rendere al mondo almeno altrettanto di quello che abbiamo ricevuto". **I cuochi che l'hanno capito e utilizzano prodotti a "metro zero", raccolti nell'orto dietro al loro ristorante, sono il futuro sostenibile della cucina italiana**, da sempre fondata sugli ingredienti più che sulle tecniche. I premi della Michelin sono un faro acceso su questa tendenza, nella speranza che non sia soltanto un'operazione di *marketing* in un anno difficile.

Gigi Padovani

LE TREDICI STELLE VERDI DELLA GUIDA MICHELIN 2021

Sono tredici i ristoranti che la Guida Michelin 2021 ha insignito del nuovo simbolo, la Stella Verde, che si affianca (e non sostituisce) le stelle che dal 1959 assegna all'Italia. Nella scelta dei ristoranti "Green" non vi sono soltanto i cuochi con l'orto, ma chef che hanno realizzato progetti di sostenibilità al lavoro, quale Oldani, contro lo spreco, o l'associazione Soul for Food di Massimo Bottura, o ancora per dare voce alla montagna e ai suoi prodotti, Norbert Niederkofler al "St. Hubertus".

Caffè La Crepa, Isola Dovarese (Cremona); Casa Format, Orbassano (Torino); Dattilo, Strongoli (Crotone); D'O, Cornaredo (Milano); Don Alfonso 1890, Sant'Agata ai Due Golfi (Napoli); Gardenia, Caluso (Torino); Joia, Milano; Lanterna Verde, Villa di Chiavenna (Sondrio); Lazzaro 1915, Pontelongo (Padova); I' Cicio-Osteria di Suvereto, Suvereto (Livorno); Osteria Francescana, Modena; St. Hubertus, San Cassiano (Badia, Bolzano); Virtuoso Gourmet-Tenuta le Tre Virtù, San Piero a Sieve (Firenze)



L'arte del vino

di Mauro Polticchia

Sommelier Internazionale

Il vino è una forma viva di creatività con una forte componente estetica.

“Il vino è poesia imbottigliata”. Il famoso scrittore scozzese **Robert Louis Stevenson**, noto in tutto il mondo per i suoi celebri romanzi, come *L'isola del tesoro* e *Lo strano caso del dottor Jekyll e del signor Hyde*, non lo poteva definire meglio!

Il collegamento vino-arte-poesia è naturale e storico. L'arte, infatti, comprende ogni attività umana che porti a forme di creatività e di espressione estetica, con impegno e sacrificio. Il vino è una forma (viva) di creatività con una forte componente estetica.

Vi sono innumerevoli esempi di come **il vino sia stato ispirazione e fonte di grandi capolavori artistici**. Pensiamo, per esempio, al *Trionfo di Bacco* di **Diego Velázquez**, al *Bacco* di **Caravaggio** o alla magnifica scultura *Il Bacco* di **Michelangelo**.

La capacità dell'arte di mettere in relazione diversi piani sensoriali e di stimolare la percezione è diventata, quindi, un valore aggiunto per alcuni illuminati produttori.

Il vino ha la capacità di stimolare i sensi generando ricordi ed emozioni

Il vino, infatti, è un prodotto vivo, che ha la grande capacità di stimolare i sensi generando ricordi ed emozioni: olfatto, vista, gusto, udito...

Il neuroscienziato Gordon Shepherd,

nel suo illuminante libro del 2016 *Neuroenology: How the Brain Creates the Taste of Wine*, ricorda che l'approccio al vino sollecita la maggior parte dei nostri sensi. È doveroso citare anche lo studio condotto dal professor **Adrian North** del Dipartimento di Psicologia della Heriot-Watt University di Edimburgo che sottolinea come via sia **una stretta correlazione tra degustazione e ascolto**. La musica è un linguaggio universale che genera forti emozioni... come un ottimo vino, entrambi accompagnano la storia dell'uomo. Diversi superbi compositori, **da Mozart a Verdi, da Donizetti a Rossini** ricordano **il vino come celebrazione, momento di gioia**, condivisione, adatto a suscitare colpi di scena, emozione. Il vino è inteso come esaltazione della vita e delle passioni, da molto tempo.

Alcune melodie possono determinare miglioramenti organolettici

Il rapporto tra musica e vino va addirittura più in profondità. Nascita, crescita, maturità. È proprio nella maturità del vino che la musica incide sul suo definitivo carattere.

Vi sono tecniche, all'interno del processo di creazione del vino, che determinano provati miglioramenti organolettici. Alcune melodie ben specifiche, **basate su perfette frequenze, fanno sì che le molecole del vino reagiscano incrementando la struttura aromatica**: è un preciso momento in cui il vino assume uno stato fisico-chimico ottimale prima dell'imbottigliamento e la sua successiva evoluzione. Non è un caso che molti dei grandi, storici e famosi produttori di vino, abbiano



legato il loro nome a svariate forme di arte, pittura, scultura, architettura, musica, poesia e, oggi, design. **Quasi tutte le sedi dei veri grandi produttori di vino di qualità sono ambientate in contesti storici e di pregio** (castelli, ville, chalet) o in spazi architettonici di grande impatto estetico e innovativo. Basti pensare alle **Maison di Champagne**, alle strepitose **aziende in Napa Valley** (California) o alle fantastiche tenute sparse in Spagna, Italia, Cile, Sud-Africa, Australia, Nuova Zelanda. Il legame con l'arte diventa ancora più evidente quando esploriamo l'universo della comunicazione. Il *packaging*, la forma e l'etichetta delle bottiglie comunicano fortemente l'espressione del vino stesso o dell'azienda produttrice. Sono molteplici i riferimenti a citazioni tratte da poesie sulle etichette dei vini, tanto quanto sono innumerevoli le attinenze con le **forme artistiche delle bottiglie**. Un così forte mix di arte, storia, innovazione, comunicazione, valore, emozione e... *branding* non è facilmente rintracciabile in altri settori. Ricordiamoci sempre, quindi, che quando compriamo una bottiglia di vino e ne degustiamo il contenuto stiamo a tutti gli effetti provando un'esperienza artistica!



La cucina meneghina nelle poesie di Carlo Porta

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

*Nei suoi versi il poeta,
amico dell'allegria
e della buona tavola,
esalta molte
preparazioni tipiche
del territorio.*

Carlo Porta, del quale il 5 gennaio 2021 ricorrono duecento anni dalla morte, nasce a Milano nel 1775, terzogenito di Violante Gottieri e di Giuseppe, alto funzionario dello Stato. A dieci anni, rimasto orfano della madre, il padre lo manda a studiare a Monza, nel Regio Imperial Collegio e poi in seminario. Dopo l'interruzione degli studi, vive per un breve periodo a Venezia, dove frequenta l'ambiente culturale e inizia a comporre versi. Rientrato a Milano nel settembre 1799, lavora per tutta la vita come impiegato dell'amministrazione statale, prima francese poi austriaca, **scrivendo poesie dialettali che rappresentano, con originalità e ironia, la Milano napoleonica e della Restaurazione.**

A 26 anni, Porta fonda la goliardica "So-

cietà delle Ganasse", il cui statuto recita: "Beviam, mangiam, fottiam, e buona notte". **Luogo amato dal poeta è l'osteria della Noce, nel sobborgo di Porta Ticinese**, dove una stanza è completamente riservata al poeta e ai suoi amici. Divenuto socio della "Società del Giardino", frequentata dall'aristocrazia e dalla migliore borghesia, si amplia sempre più la sua fama d'interprete dello spirito meneghino, arguto e bonario, **amico dell'allegria e della buona tavola.** Ha molti amici fedeli che accoglie nella sua casa di via Monte Napoleone, formando la cosiddetta "Cameretta", che in milanese vuole dire "far crocchio", "riunirsi a parlare". Vi convergono Manzoni, Torti, Grossi, Bassi, Berchet, Cherubini, Stendhal e Foscolo.

*Numerosi riferimenti
alla gastronomia meneghina,
in un piacevole mosaico*



Nelle sue composizioni numerosi sono i riferimenti alla gastronomia meneghina, in una sorta di mosaico piacevolissimo. **Fra una poesia e l'altra** fioriscono pettegolezzi d'epoca, personaggi caratteristici, scorci perduti della vecchia Milano, **aneddotti divertenti e profumi di cucina. I nervitt e la busecca, gli involtini di verza e la cotelèta** arrostita rigorosamente nel burro, **il risott a la milanese e il risotto con l'ossobuco**, un piatto speziato e afrodisiaco. La *busecca* è la trippa cucinata con i fagioli bianchi, simbolo meneghino, per cui i milanesi sono chiamati tradizionalmente *busecconi*. **La polenta** compare nell'opera di Porta enfa-

tizzando momenti di intensa e **giocosa convivialità**. Una sua poesia attesta la nascita della variante **pulenta e osei**: "Quanto ai tordi, quanto ai merli/eran pingui, freschi, sani/che una gioia era il vederli,/il palparli con le mani./Ma la gioia la più intensa/quella che fu de' convitati/allorquando sulla mensa/caldi caldi fur poggiate./Volti in candide indumenta/con lardosa maestà/sedean sopra una polenta/Come turchi sui sophà". I versi sottolineano come la polenta abbia ormai perso quei tratti di alimento povero, ma acquisti **una propria dignità non solo culinaria ma anche estetica**.

Come resistere al gioco d'intarsio de *On funeral*, quando i preti salmodiando in latino profittano delle pause per parlare di cibo: "...a ogni tocchell/de salmo e de versett/te ghe incastravan denter on tassell/de descors de politega e polpett" ("...a ogni brano/di salmo o di versetti/vi infilavano dentro un tassello/di discorsi di politica e polpette"). **Le polpette**, confezionate con carni di manzo e di maiale, finemente tritate e legate con uova, formaggio grana, pan grattato, verdure e spezie, **sono una vera opera d'arte**. Porta ne riparla ne *La guerra di pret*: "Gli stufati di suo padre e le polpette/gli procurarono ben presto un beneficio,/un posto in Seminario e poi una cura/e in ultimo un fior di prevostura".

Esalta la cervellata e la "rossumada", ghiottoneria di uova sbattute col vino

La cervellata, in origine un insaccato di sugna finemente tritata e condita con sale, cacio lodigiano e aromi, prende il nome dal cervello di maiale. **Nei versi di Porta la troviamo a proposito dei forestieri che parlano male di Milano**, proprio loro che a Milano sono diventati "lenc e petard" (lucidi e paffuti) "col noster cervellaa". Del resto le cervella fritte sono considerate un alimento molto nutriente e consigliato ai malati. Nel *Fraa Zenever*, rivisitazione del fioretto di frate Ginepro, il monacello butta via le medicine e cura il suo assistito con una dieta iperproteica



che lo rianima talmente da sbalordire lo stesso San Francesco. Sono brodi, gelatine, pappine d'ogni sorta, fra cui **la rossumada** (ghiottoneria milanese di uova sbattute col vino), il pane tedesco o pane lucido e le cervella fritte (*zinivella fritta*). Una vera *summa* enologica sono i due *Brindes de Meneghin a l'ostaria* scritti in due diversissime condizioni storiche. Il primo è un *Ditiramb per el matrimoni de S.M. l'Imperator Napoleon* del 1810, che Porta legge a un pranzo alla Cascina dei Pomi, nel sobborgo di Milano. Il secondo è dedicato all'imperatore d'Austria Francesco I, che dopo aver sconfitto Napoleone fa il suo solenne ingresso in Milano il 31 dicembre 1815: *Brindes de Meneghin a l'ostaria per l'entrada a Milan de Sova S.C. Maistaa I.R.A Francesch Primm*. **Porta affida i due brindisi alla maschera di Meneghino** che fa l'elogio dei sovrani con tono scherzoso e brioso, **passando in rassegna i vini lombardi**.

Nel brindisi napoleonico nomina tredici vini, fra i quali il Gattinara, l'unico di cui sia rimasta oggi la fama: "Presto, voi, della cantina!/Portate qui una caraffina/di quello fine di Gattinara, vera gloria di Novara". Il Montarobio, ricavato dalle uve del colle Orobio nei pressi di Robiate nel Lecchese, è un vino prezioso: "È un peccato che il Montarobio/non sia un monte largo mille miglia,/perché in qualche angolino/ci sarebbe forse casa mia". Cinque anni dopo, **nel brindisi all'imperatore Francesco**, il poeta continua a utilizzare **l'allegoria dei vini (ne cita trenta)** per reclamare autonomia, buon governo e partecipazione dei notabili nell'amministrazione della città.

Valorizza i vini che prosperano alle falde delle Prealpi, contro quelli stranieri

"Ma che Tocai, che Alicante, che Champagne,/che intrugli e misture forestiere!/Vino nostrano ci vuole". All'inizio del 1800, **i vini stranieri vanno per la maggiore sulle tavole milanesi, ma il poeta non li vede di buon occhio** e contrappone a essi i vini di Canegrate, vicino a Legnano, un tempo feudo dei Visconti di Modrone e il vinello "savorii, limped, luster e s'cett/che se catta suj ronch del Gergnett", una località brianzola, feudo dei Mellerio e dei Somaglia.

Il poeta passa in rassegna i vini che prosperano alle falde delle Prealpi: "...quello bello limpido e sodo d'Angera,/quello di Castano brillante e sugoso,/quelli graziosi della Santa e di Osnago,/quello magnifico di Omate, di Burago,/quello di Vaprio posato e sostanzioso,/quello sincero e piccante di Casale,/quelli cordiani di Canonica e Oreno,/quelli mostosi netti e schietti e saporiti/di Sovico, di Biassono, di Casate,/di Busto piccolo, Buscate, Parabiago,/di Mombello, di Cassano, Nova e Desio,/di Magenta, di Arlate, di Varese/e altri mille milioni di vini buoni...". Insomma, sembra suggerire, il malizioso poeta, se proprio dobbiamo avere qualcuno che ci comandi, è meglio che sia italiano piuttosto che straniero.

A soli quarantacinque anni e nel pieno della fama, Carlo Porta muore a Milano per un attacco di gotta.



L'evoluzione dei consumi

di **Elisabetta Cocito**

Accademica di Torino

Dalle piccole botteghe ai grandi centri commerciali.

Il periodo tra fine Ottocento e primo Novecento (1870 - 1914) viene ricordato come quello delle **grandi trasformazioni conseguenti alla rivoluzione industriale**, che in Italia, però, ha avuto una progressione più lenta rispetto agli altri grandi Paesi europei. Un fattore forse meno evidenziato, che ha contribuito in modo sostanziale ai cambiamenti so-

cioculturali dell'epoca, è stata anche la progressiva diminuzione dei tassi di mortalità, con il conseguente innalzamento dell'età media, dovuti al miglioramento delle conoscenze scientifiche e delle condizioni igieniche. Il forte aumento della popolazione, unitamente allo sviluppo industriale, ha avuto come conseguenza un incremento sensibile delle migrazioni, soprattutto verso le città e le loro fabbriche. Tale concatenazione di eventi **ha portato a modificare sostanzialmente l'entità, le tipologie e le modalità dei consumi**, anche se occorre sempre fare le opportune distinzioni tra territori e classi sociali.

La classe rurale continuava a nutrirsi di

polenta, pane, legumi, raramente di carne, alimentazione che comportava scarso apporto di vitamine e proteine. Non molto diverse erano le condizioni degli operai, con una dieta insufficiente e monotona, anche se in questo ambito si cominciano a delineare differenze tra gli operai di basso livello e quelli specializzati che godono di un reddito più alto e possono permettersi un'abitazione decente, discreti consumi alimentari e qualche svago. Nasce l'orario fisso in fabbrica e **"il tempo libero"** a disposizione del singolo che lo impiegherà in diverse attività e svaghi sempre più pubblicizzati e **sul quale nascerà una vera e propria industria** con proposte di gite, spettacolo



li, teatri, eventi sportivi. Osserviamo, quindi, che alcuni intrattenimenti, in precedenza prerogativa della borghesia, cominciano a calare verso il basso, ma notiamo anche come talune tradizioni passano dal basso all'alto: per esempio, alcune pietanze, cosiddette povere e originariamente contadine, iniziano a comparire sulle tavole borghesi. A proposito dei borghesi, anche questo modello sociale è destinato a mutare nel tempo: se prima si identificava con mercanti e artigiani, ora passa, progressivamente, a coincidere con imprenditori e finanziari, per poi allargarsi a professionisti, funzionari e impiegati nei diversi settori di attività.

Il cibo, quale elemento di convivialità, rappresenta un tratto distintivo della nostra cultura

Importante è sottolineare che, per tutte le categorie citate, la quota maggiore di spesa per famiglia era rappresentata dall'alimentazione, e che tale quota in Italia è decisamente più alta rispetto agli altri Paesi europei. A conferma di come il valore del cibo, quale elemento di convivialità, condivisione e socialità, abbia da sempre rappresentato un tratto distintivo importante della nostra cultura, trasversale a tutte le classi sociali. **La distinzione tra classi si evidenzia di più nella fruizione culturale:** frequentando caffè, circoli e ristoranti, possibilmente dei grandi alberghi, una volta riservati solo ai nobili. Riguardo a questi ultimi, il loro numero si va assottigliando così come, per molti di loro, le ricchezze, mentre resta intatta la determinazione al mantenimento dello *status*, per esempio a tavola, dove l'etichetta resta fondamentale nel corredo, nell'estetica dei piatti e nella formale sequenza delle portate, ma anche in cucina, popolata ora da domestiche e cuoche, al posto dei cuochi dei tempi dei fasti.

Tornando al tema dei **consumi tra fine Ottocento e inizio Novecento, è evidente lo stretto rapporto che intercorre tra produttori e consumatori.** In questo



periodo l'Italia è divisa tra economia tradizionale e industriale: esporta prodotti alimentari e agricoli e importa semilavorati e prodotti industriali, mentre resta ancora vivace la pratica dell'autoconsumo. Con il tempo avverrà il balzo verso il consumo di prodotti industriali (molti ancora in uso oggi), offerti in forme di imballaggio rudimentali e caratterizzati più da alimenti secchi che freschi, questi ultimi non certo presentati in maniera sofisticata come quella oggi molto diffusa della "calibratura" (frutti tutti perfetti, sani e identici nella misura e nel colore). I vini, gli oli, i grassi, la pasta raramente recano etichette e sono perlopiù venduti sfusi in botteghe di vicinanza. **Le botteghe e le fiere di paese sono forme molto antiche di commercio;** le fiere in particolare, oltre a proporre merci altrimenti difficilmente reperibili, rappresentavano un'importante occasione di incontro e di festa.

Le industrie, grazie alle nuove tecniche produttive, cominciano a produrre su larga scala

Con la crescita della popolazione cittadina si rese necessario garantire una continuità e capillarità nella distribuzione dell'offerta e questa esigenza portò, almeno nei centri urbani più grandi, alla diffusione dei mercati coperti, ancora oggi esistenti e molto frequentati. A fianco dei banchi del mercato all'aperto e delle botteghe, modeste nell'arredo e nella qualità delle merci, **cominciarono a fiorire i negozi eleganti e caffè di**

lusso, seppure in numero ancora limitato. È in questo periodo che le industrie, grazie alle innovazioni nelle tecniche produttive, cominciano a produrre su larga scala e avvertono la necessità di pubblicizzare i propri prodotti per affermarsi sul mercato, creando il *brand*, ossia la marca identificativa del prodotto. **Parigi, prima tra le grandi città europee, dà vita alle Gallerie commerciali, luoghi coperti, luminosi ed eleganti,** punteggiati di ristoranti e caffè, su cui si affacciano le accattivanti vetrine dei negozi alla moda: luoghi di passaggio (*Passage*) in cui ritrovarsi. Da Parigi questa moda e soprattutto questa architettura verranno replicate in tutta Europa, con esempi eleganti anche in Italia, come le Gallerie di Milano, di Napoli, di Torino. **Il passo successivo è rappresentato dai grandi magazzini** situati in uno stabile interamente dedicato ed è innegabile che tale forma di commercio (che sfocerà, con il tempo, negli attuali centri commerciali) abbia **rappresentato un cambiamento radicale sui modi e sui tempi di offerta e fruizione di beni di consumo.** Lo sfavillio, l'eleganza e la varietà delle proposte fanno ben comprendere come i grandi magazzini abbiano colpito l'immaginario collettivo e abbiano riscosso tanto successo. Appaiono come **simboli del progresso,** luoghi con tanta varietà di merci offerte tutte insieme allo sguardo e al consumo in un ambiente confortevole ed elegante. Luoghi di svago, e non solo di acquisto, accessibili a una platea più eterogenea rispetto ai negozi di lusso o ai più modesti mercati e botteghe.



Il cinema e i pasti a domicilio (o da asporto)

di Egidio Banti

Accademico di La Spezia

*Dai classici
"Misericordia e nobiltà"
e "Loro di Napoli"
ai rider di oggi in
"Sorry, we missed you".*

La consegna dei pasti a domicilio e da "asporto" caratterizza ormai da mesi, tra alti e bassi, il tempo della pandemia. Per quanto riguarda l'asporto, i suoi antenati sono illustri, basti pensare al cono gelato.

Nell'immaginario collettivo, la preparazione del cibo è affidata alle persone di casa, allo scopo di predisporre, con una certa qual solennità, la breve "processione" dei piatti dalla cucina alla sala da pranzo. Andare al ristorante, poco o tanto frequente che fosse, al di là delle necessità contingenti (un viaggio, il lavoro troppo lontano da casa, la mancanza di possibilità di cucinare in modo adeguato) rappresentava, invece, una sorta di "evasione", affiancata però sempre da "riti compensatori": tutte le volte lo stesso tavolo, se possibile lo stesso cameriere, magari il medesimo piatto.

La pandemia ha inserito una variante, oggettivamente ancora poco diffusa: la

consegna a domicilio. Attività diversa, si badi bene, dall'asporto. Perché nella consegna a domicilio non sei tu che vai incontro al cibo e lo porti a casa, ma il contrario. Il che ha in sé una sorta di valore simbolico: versione diversa dell'"incontro" tradizionale tra la cucina, che prepara il cibo, e la sala da pranzo, dove lo si consuma, e che cresce in modo inevitabile in quei periodi nei quali proprio gli "incontri" fisici sono rallentati, quando non interdetti: pandemia e "coprifuoco", appunto.

*L'arrivo del pasto diventa
una sorta di "esorcismo" contro
le nuove paure dei nostri giorni*

L'arrivo del pasto diventa una sorta di "esorcismo", contro le nuove paure dei nostri giorni, quella del virus e, ancora di più, quella **della solitudine e dell'isolamento**. A spiegarcelo meglio, in attesa che lo facciano psicologi e sociologi, ci ha pensato da sempre l'arte che più di altre rappresenta, e spesso anticipa, i costumi e il comune sentire dei cittadini del mondo: il cinema.

Il più illustre antenato della consegna di un pasto a domicilio, in quel caso neppure richiesto, è il film *Misericordia e nobiltà* di Mario Mattoli, del 1954, con Totò e Sophia Loren, dall'omonima commedia di Eduardo Scarpetta. Tutti lo hanno visto, almeno una volta, e ricordano la scena nella quale, nella povera casa dove non c'è nulla da mangiare, arriva all'improvviso un cameriere tutto vestito di bianco con i suoi inservienti. È la scena centrale del film, che dà il via alla celeberrima

"Loro di Napoli"





Il "panaro", cestino calato dai balconi a Napoli

"danza degli spaghetti". Scena mitica, e altamente simbolica: quel cameriere vestito di bianco appare infatti come una figura angelicata, simbolo di una rinascita, di **una guarigione inaspettata dal male atavico della fame**, che ha travagliato generazioni di nostri antenati. Nello stesso anno, sempre a Napoli, Vittorio De Sica dirige *Loro di Napoli*. Tra i protagonisti c'è una giovanissima Sophia Loren che, con il marito giustamente geloso (Giacomo Furia), gestisce nel rione Materdei **una pizzeria d'asporto di pizze fritte**. La pizza fritta, a Napoli, deve la sua fortuna al dopoguerra, quando per far fronte alla miseria (e qui torniamo allo stesso tema del film precedente) i napoletani fecero quello che bene sanno fare: rimboccarsi le maniche e reinventarsi. Nei "bassi" si friggeva spesso sulla porta di casa, e si vendeva a credito la pizza, presa al volo o comprata tramite il **panaro, il cestino calato dai balconi**. Ed è proprio il *panaro* protago-

nista di una bellissima sequenza del film: donna Concetta chiede dalla finestra due pizze a don Rosario, il marito di Sophia ("Don Rosa', mi favorite due pizze"). Don Rosario provvede, e la macchina da presa inquadra il cestino in primo piano, mentre comincia a risalire, e sembra quasi di sentire il profumo delle due pizze fritte, vero e proprio simbolo di una civiltà, quella partenopea, e anche qui di una ripartenza.

Caso diverso, ma simpatico, è quello che, in *Grandi magazzini* (Castellano e Pipolo, 1986), ha per protagonisti Nino Manfredi e Leo Gullotta. Manfredi è nelle vesti di Marco Salvati, attore ormai in disarmo e dedito al bere, mentre Gullotta è il suo agente, che lo va a trovare per offrirgli una piccola parte. Manfredi gli chiede di ordinare qualcosa per telefono al bar vicino ("Magari sentono una voce diversa"). Poco dopo arriva il ragazzo del bar e presenta un conto di circa 86.000 lire (di allora). "Per un latte e un cappuc-

cino?", chiede stupito Gullotta. "No, 85.000 sono di superalcolici già bevuti, e mai pagati": croce e delizia delle consegne a domicilio in tempi nei quali molto poco si usavano le carte di credito. Ed è proprio l'arrivo del ragazzo del bar a sbloccare la discussione tra i due. **Cibi e bevande a domicilio, insomma, anche come segno di fortuna, e di buon augurio.**

Oggi il cinema pone l'attenzione anche su chi il cibo lo consegna

Oggi però il cinema, spesso anticipando la società, sposta l'attenzione anche su un altro profilo: non più quello di chi il cibo lo riceve, ma di chi lo consegna. È il caso del film girato nel 2019 da **Ken Loach**, l'ultimo dei mostri sacri del *free cinema* inglese. Si tratta di *Sorry, we missed you* (*Ci dispiace, non avete risposto*), titolo che riprende la scritta che chi consegna un cibo a domicilio nel Regno Unito lascia sulla porta quando l'interessato non apre. Protagonista è Kris, idraulico che, perso il lavoro a seguito della crisi economica, si "reinventa" con le consegne di pasti a domicilio. Kris entra così a far parte di **una nuova categoria di lavoratori, i rider**, in gran parte ancora privi di tutele normative, e spesso sfruttati e sottopagati. Loach, regista nei decenni passati di tanti film di impegno sociale, crea una nuova versione del chapliniano *Tempi moderni*, dove la progressiva tecnologizzazione del mercato del lavoro, ben prima del Covid-19, sembra averci condotto. La prospettiva è capovolta rispetto a *Miseria e nobiltà*: **al centro dell'attenzione non c'è più chi il cibo lo "accoglie", bensì chi lo porta a casa** e, per "contratto", "rimane fuori", diventando, in senso proprio e metaforico, un "escluso dalla mensa imbandita". Facile vederci una metafora della crisi che in questi mesi ha investito non più solo il settore dei "consegnatori", bensì anche, e in modo particolare, quello dei ristoratori. Una morale, allora? Forse quella che da crisi così se ne esce insieme, recuperando il senso di pace e di benessere che il cibo ha sempre dato, e rimbocandoci le maniche.



"Sorry we missed you"



La frittura nella storia della gastronomia

di Ugo Bellesi

Delegato di Macerata

*Tre popoli
si contendono
il primato nella
preparazione del fritto.
Nei libri di cucina
le più antiche ricette.*

Secundo Varrone, cronologicamente, l'uomo prima ha imparato a fare l'arrosto, poi il lessato e quindi la frittura. Sono tre i popoli che si contendono il primato nell'aver scoperto come friggere gli alimenti. Gli storici della gastronomia, del calibro di Louis Flandrin e Massimo Montanari, sostengono, nella loro *Storia dell'alimentazione*, che sono stati **gli Egizi** i primi in quanto, esperti della panificazione, erano soliti friggere nel grasso la pasta dolcificata con il miele. Non solo, ma nella tomba del faraone Ramses III, a Tebe, è raffigurata la preparazione di dolcetti a forma di spirale, fritti nello strutto e conditi con il miele. Un'altra tesi sostiene che furono **gli Ebrei**

per primi a friggere. Sarebbe avvenuto quando, fuggiti dall'Egitto, si trovavano nel deserto del Sinai. Nel *Levitico*, infatti, si impone ai sacerdoti di offrire a Dio, su una padella, un impasto di farina e grasso. Su questa ipotesi, però, sono stati sollevati dubbi: la parola *phyktos* è stata tradotta come frittura, mentre Marziale e Apicio interpretano quel termine come "tostare".

Secondo una terza tesi sarebbero stati i **Cinesi**, nel XV secolo a.C., a inventare la frittura in quanto, lavorando la ghisa, erano riusciti a fabbricare la "wok", una padella particolare con il fondo concavo per cui il grasso (i Cinesi ricavano olio dal sesamo, dalla soia e dalla canapa)



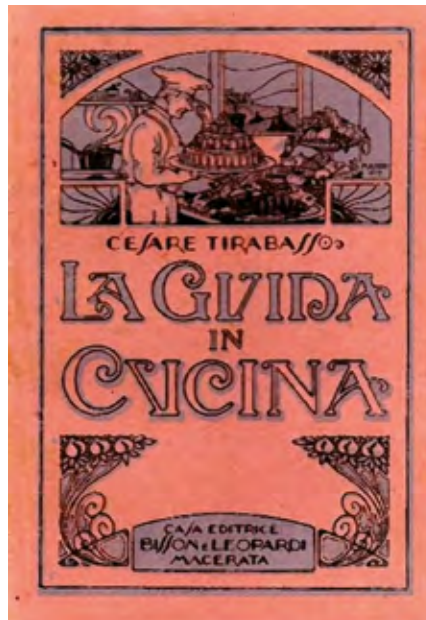
poteva raggiungere un'alta gradazione di calore.

Fatto sta che, dalla Grecia, la frittura è arrivata anche a Roma e diverse ricette le troviamo nel *De re coquinaria* di Apicio, vissuto sotto Tiberio (I secolo d.C.). L'unico problema è che l'autore usa spesso il verbo *frigere* ma nel testo latino si capisce benissimo che non sempre significa friggere bensì "tostare" e infatti ciò avviene quando all'olio egli aggiunge *garum* e vino.

*Solo nell'alto Medioevo
la frittura acquista una
sua precisa fisionomia*

È da precisare, tuttavia, che solo nell'alto Medioevo la frittura acquista una sua precisa fisionomia. Così nel *Viander* del celebre **Taillevent**, pubblicato nel 1380, troviamo diverse ricette come il luccio fritto, frittate e frittelle. Nel 1474, anche **Bartolomeo Sacchi**, detto Platina, nel *De honesta voluptate*, parla di varie frittiture. A questo punto vanno citati due grandi cuochi delle Marche. Innanzitutto **Venanzio Mattei di Camerino** che nel 1669 pubblica il *Teatro nobilissimo di scalcheria*. Tra le altre preparazioni egli si sofferma sul pane fritto dorato e sul formaggio fritto (e tali ricette figurano nella tradizione marchigiana). Lo segue **Antonio Latini di Fabriano** che nel 1692 dà alle stampe *Lo scalco alla moderna*. Egli descrive molti pranzi da lui preparati a Napoli alla corte del Governatore spagnolo. In uno di questi, alla seconda portata elenca tali piatti: "Gran piatto di fritto con fegato di vitello, bocconi di animelle, fegatelli di diversi polli, cervelle di vitelle, fette di zinna con sparaci fritti sopra". A parte le fette di zinna, gli altri fritti potrebbero figurare anche in un nostro pranzo. Egli cita anche funghi soffritti, fette di provola fritte e braciolette di vitella battute e fritte.

In tempi più vicini a noi, **Antonio Nebbia**, ne *Il cuoco maceratese* del 1779, riporta molte ricette di carni e pesci in frittura. Nel volume *Il cuoco delle Marche* di **Francesco Moriconi**, pubblicato a Loreto nel



1864, ci sono alcune ricette interessanti come il pollo fritto, gli uccelletti fritti, fritto di gobbì, cardi e carciofi, fritto con formaggio fresco, fritto di riso, di selleri, di pesce sfoglia. Numerose anche le ricette che troviamo ne *Il cuoco perfetto marchigiano* di Anonimo, pubblicato a Loreto nel 1891. Tra le altre ci sono fritto di arance, di mele e polpette di stoccafisso fritte. Anche **Cesare Tirabasso**, il cuoco di Montappone, famoso per il volume *La guida in cucina* del 1927, descrive molte ricette quali le animelle di agnello fritte, gnocchetti di semolino fritti, gnocchetti di crema frita, olive ripiene fritte, sfrappe, uova fritte.

*La creazione delle frittate
ha origine da una leggenda
molto accreditata*

La creazione delle frittate ha origine da una leggenda che, però, è molto accreditata. In Estremo Oriente, una popolazione era insediata presso un lago dal quale si pescava solamente un piccolo pesce chiamato "tirrikh". Era tanto piccolo che l'unico modo per gustarlo era quello di "tritarlo e poi cucinarlo in frittata con le uova". Tale metodo di preparare il cibo, come scrivono Louis Flandrin e Massimo Montanari, è stato portato in Europa dagli

Arabi. Nel volume di Antonio Nebbia, figurano la frittata rognosa, quella di fave fresche, alle cipolle, alla cacciatore, di gambi di lattuga. Ricette di uova in frittata sono descritte anche dagli altri già citati autori marchigiani.

Relativamente più recente **l'invenzione delle frittelle**. Una antica ricetta risale alla seconda metà del 1300 ed è conservata a Venezia. I **"fritolieri" veneti erano famosi**, tanto che la **Repubblica Serenissima, nel 1700, proclamò le frittelle "dolce nazionale"**. Nel 1393 si pubblica *Le ménagier de Paris*, in cui un borghese parigino descrive varie frittelle come, per esempio, quelle al formaggio. Molto più tardi, Nebbia ne riporta numerose ricette, tra le quali: frittelle di piccoli pomi, di foglie di vite, alla bolognese, di pasta, alla milanese, alla crema, di ricotta, di melone, di fichi. Nell'edizione del 1932 de *Il cuoco classico* di Tirabasso, troviamo le frittelle di cavolfiore, di mele e di tutti i frutti.

Per l'invenzione delle patate fritte sono in competizione tre Nazioni. Il Belgio sostiene che la popolazione dei Valloni, vivendo lungo le rive della Mosa, era abituata a nutrirsi da sempre con il pesce che vive nel grande fiume. Senonché, d'inverno, le acque della Mosa gelano e non si può pescare. Pertanto, nel 1781, le mogli dei pescatori hanno iniziato a friggere le patate tagliandole a forma di piccoli pesci.

La Francia, invece, ribatte affermando che, durante la rivoluzione del 1789, il grande Parmentier lanciò una campagna per promuovere il consumo delle patate e fu allora che, tra le varie ricette, comparve quella delle patate fritte. **Gli Stati Uniti**, a loro volta, pur ammettendo che esse furono fatte conoscere in America dai soldati statunitensi, rientrati in patria dopo aver combattuto in Francia nella Prima guerra mondiale, sostengono che le patatine fritte sono state inventate dal cuoco americano George Crum. Una sera, un suo facoltoso cliente gli respinse per tre volte le patate fritte perché cotte male. Crum allora volle vendicarsi e tagliò le patate a fette sottilissime cosicché, friggendo, diventassero immangiabili. Invece il cliente ne fu felicissimo perché erano "Le patatine fritte leggerissime e al punto giusto croccanti" che lui chiedeva.



Quando una ricetta diventa simbolo di un ricordo

di Rosalba Caffo Dallari
Delegata di Terre Modenesi

Gli abitanti della Val di Ledro, in Trentino, hanno introdotto nelle tradizioni locali preparazioni condivise in occasione della deportazione in Boemia e Moravia.

Val di Ledro: verdi contrafforti a un piacevolissimo lago che consente un uso quasi marittimo delle sue rive e delle acque. **Nei pianori, risorse agricole locali che supportano una gastronomia tipica**, e produzioni spontanee che maturano usi diversi. In vacanza a Pieve di Ledro, scopro, scorrendo il menu, gli gnocchi boemi, che da subito mi intrigano per il riferimento alla Repubblica Ceca, cara al mio cuore. Si parte dai primi anni del 1900, quando in valle si coltivavano frumento, mais, segala, grano saraceno, ma soprattutto patate; si allevavano bovini, pecore e capre e quasi trecento persone erano impegnate nel taglio e nella lavorazione del legname.

Quando arriva la Prima guerra mondiale, per un luogo di confine di lingua italiana ma di governo austro-ungarico comincia la disgrazia. Alcuni uomini sono emigrati nelle Americhe, quelli di età compresa tra i 21 e i 42 anni sono al fronte in Galizia o sui Carpazi. Sul posto ci sono i restanti uomini, donne, bambini, vecchi, che però gli austriaci pensano di evacuare, vista l'importanza del confine da difendere con imponenti opere militari. Così, la mattina del 22 maggio 1915 viene diffusa la notifica del Comandante della Fortezza di Riva della **evacuazione della Valle di Ledro** e il 23 maggio, giorno di Pentecoste, celebrato fino ad allora con gioia di vivere, un lun-





ghissimo corteo di persone, confuse e dolenti, imbocca, fin dalle prime ore della notte, la via verso Riva, **senza avere idea di quale sarà la destinazione.**

La capacità degli abitanti della Val di Ledro di resistere e adattarsi a nuove situazioni

Testimonianze, scritti, cartoline postali, diari, resoconti, elenchi di nomi legati al paese di provenienza, fotografie, sono stati raccolti ed editi: leggerli commuove e indigna da un lato, dall'altro evidenzia la capacità di resistere e di adattarsi a nuove situazioni, **nella indomita speranza di poter tornare alle proprie case, alle proprie abitudini.** Pian piano l'ostilità di chi si ritiene invaso dalla collocazione, nel proprio territorio, di gente straniera, si stempera davanti alla disponibilità di lavorare bene nei campi, e **diviene solidarietà e poi amicizia,** vista anche la grande povertà che si condivide. Si scopre di disporre dei medesimi elementi per cucinare, farine di grano e di mais, patate, latte e si condividono polente e ci si scambiano farine. Quando ci si è adattati in 11.400 circa **alla deportazione in Boemia e Moravia,** ecco arrivare la fine della guerra e allora si cerca di rientrare a casa in vari modi, lasciati per lo più all'improvvisazione e alla fatica di ognuno, per giungere a trovare ruderi predepreati, ma a volte anche a ritrovare il

sepolto. Lasciandosi con commozione, masticando gioie e dolori, ricordi e rimpianti, ci si promette amicizia - che verrà mantenuta - e **assieme ai pochi effetti personali si portano nuove ricette di cucina da aggiungere alle proprie** e piantine delle prugne necessarie per alcune preparazioni.

Ai piatti locali della valle, oggi si aggiungono cinque piatti moravi o boemi

Così oggi ai piatti locali della Val di Ledro, molto appetitosi e sostanziosi, come la polenta di patate, la peverà (pane rafferma grattugiato, brodo e lucanica) e i caponec (erbette, pane grattugiato, formaggio, lardo, uova, brodo, prezzemolo e aglio, impastati e avvolti nelle foglie di vite legate e bollite), si aggiungono cinque piatti che si possono gustare nei locali, o nelle fiere tradizionali, o nelle case **dove ancora forte è la memoria dell'esodo:** gli **gnocchi boemi,** le **livance,** gli **skubànký,** le **kolace** dalla Boemia, gli **gnocchi moravi** dalla Moravia. Alla produzione tradizionale di patate bianche e rosse, alla farina gialla di Storo, ai formaggi e quant'altro, si è unita la **prugna blu della Val di Ledro,** dalle caratteristiche in parte selvatiche, di dimensioni ridotte rispetto alla prugna tradizionale (6-7 cm per 3 cm di circonferenza le dimensioni massime), che si ricopre di pruina protet-

tiva che la distingue per il colore scuro blu di Prussia. **La buccia morbida e la polpa giallo oro, molto dolce,** la rendono ideale anche per la preparazione del distillato di prugne, Slivovica, ma **il loro utilizzo più storico è negli gnocchi alla boema,** fatti di pasta lievitata, serviti oggi quale contorno di spezzatini, anche bianco di manzo e vitello, di brasati, di tartare di carne salata. Divengono piatto unico quando nella lavorazione dell'impasto s'inserisce al centro una prugna blu denocciolata oppure confettura extra dello stesso frutto. In questo caso vanno serviti accompagnati da una generosa quantità di zucchero semolato, unito a cannella in polvere, e bagnati con burro fuso caldissimo. **Gli gnocchi moravi, invece, partono da un'altra base, sono fatti con il classico impasto di patate cui si aggiunge la prugna blu.** Forse la disponibilità della Moravia alla produzione di più tipologie di frutta ha suggerito l'uso stagionale di fragole, albicocche, marmellata di mele cotogne. Nell'emblematica espressione "Aver fatto la Boemia" si condensa il concetto complessivo dell'esodo, per coloro che l'hanno patito nei vari luoghi, per chi l'ha vissuto nel racconto diretto, per chi ne ha recepito la profonda partitura: **fare di un piatto il simbolo di un evento così coinvolgente dimostra la capacità dei ledrensi di celebrare un ricordo senza dimenticare il dolore del patito, trasformandolo in gustosa positività da condividere.**

GNOCCHI MORAVI

Ingredienti (per 6 persone): 1 kg di patate bollite, 250 g di farina, 2 uova, sale, prugne blu snocciolate o confettura extra di prugna blu.

Preparazione: preparato l'impasto, con le patate formare degli gnocchi di circa 7 cm di diametro al cui interno inserire la prugna o la confettura. Cuocere in abbondante acqua salata. Servire con zucchero, cannella e burro fuso.



La vigna di Leonardo: *cronaca di una scoperta*

di **Attilio Scienza**

Università degli Studi di Milano

*Un minuzioso
e scientifico lavoro
di ricerca ha portato
a individuare l'identità
del vitigno che
si trovava di fronte
alla casa del
grande genio.*

Leonardo nasce ad Anchiano da Vinci, non lontano da Firenze, nel 1452, da Ser Piero, notaio, in una famiglia abbiente, ma è figlio illegittimo. All'epoca, ai figli avuti fuori dal matrimonio non veniva riconosciuta l'istruzione. Leonardo non riceve dunque la formazione di base ma, **alla bottega del Verrocchio, entra in possesso dei segreti del mestiere**, impara a miscelare i colori e incontra Sandro Botticelli, il Ghirlandaio, il Perugino. Era un genio, ma la sua omosessualità lo costringe ad allontanarsi da Firenze. Pensa dunque di trasferirsi a Milano: ha bisogno, tuttavia, di

un mecenate. Decide, perciò, di scrivere una lettera a Ludovico il Moro presentandosi come abile ingegnere, architetto, scultore, pittore e aggiunge, con acuta intuizione, di essere capace di realizzare le scene da sfondo per le innumerevoli feste che si svolgono presso la corte del Moro. Sarà proprio per questa ragione che Ludovico lo prende con sé. A Milano gli viene commissionata, per la chiesa di Santa Maria delle Grazie, un'opera imponente: il *Cenacolo*. Di fronte alla chiesa è la Casa degli Atellani, dove risiede Leonardo e là era presente un vigneto. **Il Moro, per garantire la**



Il museo La Vigna di Leonardo, nella Casa degli Atellani



cittadinanza a Leonardo, gli regala la casa e la relativa vigna. Dai documenti catastali rinvenuti, il vigneto di Leonardo misurava 15 pertiche e $\frac{3}{4}$. La forma era pressoché rettangolare, larga circa 52 metri e lunga circa 160. La varietà dell'uva non era indicata, non era rilevante all'epoca. **L'ultima immagine della vigna risale al 1920, come appare da una fotografia di Luca Beltrami.** Durante il bombardamento di Milano, nell'agosto del 1943, una bomba distrugge il vigneto e danneggia le abitazioni circostanti. Con i materiali di risulta viene creato, sopra l'ex vigneto, **un dislivello** di circa 1,5 metri che **conserva vitali le radici delle viti di Leonardo**, franche di piede, senza cioè il portinnesto.

Non si voleva solo ricostruire il vigneto, ma restituirgli l'anima genetica

“Siamo partiti dal sentiero tracciato nelle foto del Beltrami - afferma la genetista Serena Imazio - abbiamo scavato in quel punto. Eravamo scettici al pensiero che saremmo arrivati ad **avere tra le mani un pezzo di radice della vigna di Leonardo** ma, alla fine, è successo”. La terra prelevata è stata setacciata per isolare le radici provenienti da altre piante. Era necessario **individuare un'impronta genetica varietale e confrontarla con quelle presenti nelle banche dati del**

mondo, al fine di dare un nome alla varietà di vite coltivata da Leonardo. Non si voleva infatti solo ricostruire il vigneto, rispettando luogo e sesto d'impianto, ma restituirgli l'anima genetica. Dopo aver isolato 23 campioni di radici, ipoteticamente riconducibili a *Vitis vinifera*, ne sono state selezionate 13. Si è proceduto a valutare le varietà di vite presenti in quell'areale nel Medioevo, chiedendo ai centri di ricerca del mondo se avessero erbari con collezioni varietali

di quel periodo. Sono state inserite 277 varietà a confronto con la vite ignota di Leonardo, valutata **con l'analisi del Dna e, nel cluster dei riscontri, questa si collocava vicino al gruppo delle Malvasie** e, in particolare, vicino alla Malvasia di Candia aromatica. L'ulteriore scoperta ha consentito di capire che la Malvasia in questione non veniva da Creta, come tutte le malvasie di origine veneziana, ma da un paese della Lombardia, tra Pavia e Voghera, che si chiama Candia, un'antica proprietà degli Atellani. A conferma dell'identità del vitigno, la scoperta di una citazione in un manoscritto dove Leonardo menziona le varietà Moscato e Malvasia e la rappresentazione di un grappolo e di una foglia di Malvasia in una *Natura morta* dipinta circa 100 anni dopo *L'Ultima Cena*, dal Caravaggio, che si era ispirato a un cesto di frutta tra le mani dell'apostolo Bartolomeo, sul lato sinistro dell'opera. **Oggi, nel giardino degli Atellani è stata ricostruita la vigna di Leonardo.** Dal 2018 l'uva viene vinificata e le poche bottiglie ottenute sono oggetto di aste benefiche in diverse parti del mondo.





Il sale dolce di Cervia

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

*Il sole, nel territorio,
è meno forte
e consente una
maturazione più
morbida, senza
il deposito di cloruri dal
retrogusto lievemente
amarognolo.*

Il tempo è galantuomo. Nella saggezza degli avi, **il sale è stato sempre un bene prezioso, l'oro bianco** che permetteva la conservazione dei cibi. Il quinto elemento a completare la quadratura di un cerchio virtuoso per la vita dell'uomo, composto dalla terra, il fuoco, l'aria e l'acqua. In suo nome si sono combattute battaglie epocali per il controllo delle risorse, e quindi dei commerci, alla base delle economie del tempo. Un po' come avviene adesso per i giacimenti di petrolio o gas naturale. Era la bussola che disegnava le strade del tempo, una per tutte la Salaria, ma anche altre, dal mare verso l'entroterra, da Nord a Sud. Poi, con il *boom* economico, è arrivata la **demonizzazione salutistica**. *Vade retro sale,*

anche se poi la nascente industria conserviera lo spacciava per altre vie, quelle dei prodotti preconfezionati che hanno smantellato, in molte case, la cucina delle nonne, con la loro saggezza, le loro dosi centellinate con sapienza, tra cui il sale. Ma **c'è un tempo per il riscatto**, riscoprire antichi valori. Qualcuno ha scritto che **"La catena del freddo ha costretto il sale a ricollocarsi, come la Tivù ha obbligato la radio a reinventarsi con un nuovo ruolo"**. L'Italia delle saline è stata ridisegnata in epoca moderna. Ne sono sparite diverse. Dalla laguna veneziana, pensiamo a Chioggia con il suo *sal clugiae*, oppure Volterra, Tarquinia, Carloforte e molte altre. **Vi sono, tuttavia, delle sacche di resistenza salina**. Che vale la pena di scoprire.

Le saline di Cervia si impongono all'attenzione per la qualità del loro prodotto

Cervia fa parte di quella riviera adriatica diventata una delle capitali del turismo marittimo. Un tempo non era così. Regnava la malaria. Nell'entroterra vi era **Ficcole**, di origine etrusca (la città delle alghe). Gli abitanti si industriavano in vario modo. Con quanto offriva la pineta (legname *in primis*) e il sale che si otteneva dalla trasformazione delle acque che qui ristagnavano dall'Adriatico. Tuttavia, erano più i rischi che i benefici. Risorsa importante per il potere temporale dei papi, impegnati a difendere questo spicchio di riviera dalle mire espansionistiche della vicina Repubblica Serenissima, tanto da dare in affidamento le sue difese





alla **signoria dei Malatesta**. Il cambio di passo nel **1697**, quando **Papa Innocenzo XII** accoglie le suppliche dei residenti e **dà luogo alla nuova Cervia, il cui etimo rimanda alle origini, cioè acervum, cumuli di sale**. Nasce una piccola città fortificata, un esempio per l'epoca rinascimentale. All'interno, una attenta salvaguardia urbanistica dei suoi abitanti, protetti dalle periodiche incursioni piratesche. Sino al 1870 i portoni erano chiusi di notte, vegliati da apposite guardie. **Si dà luogo alla costruzione del magazzino del sale**, dove portare il prodotto sintesi tra acqua e terra, ottenuto con la mediazione del sole e il duro lavoro dell'uomo. In breve **le saline di Cervia** (circa 200 piccole lagune a gestione familiare) si impongono all'attenzione per la qualità del loro prodotto. Siamo a Nord rispetto ad altri e più importanti giacimenti saliferi (quali, per esempio, in Sicilia o in Puglia). Qui **nasce un sale "dolce"**, in quanto **il sole a queste latitudini è meno forte e consente, quindi, una maturazione più morbida**, senza il deposito di cloruri dal retrogusto lievemente amarognolo. Rispetto ad altre realtà europee, **non viene essiccato artificialmente né sbiancato chimicamente**, tanto da mantenere la sua umidità e quindi la **ricchezza di oligoelementi** frutto del sedimento dell'acqua madre (iodio, zinco, rame e molti altri). Le saline diventano Monopolio di Stato e, nel 1920, il locale amministratore, **Emanuele Aliprandi**, decide un cambio di passo. Le maestranze non verranno più pagate a cottimo, ossia in base alle **corbelle** raccolte (le unità di misura riferite

alla qualità e quantità del prodotto), ma avranno un salario minimo garantito. A salvaguardia non solo dei padri di famiglia, ma anche delle molte maestranze femminili, tra cui un buon numero di vedove di guerra, che trovavano nel lavoro delle saline il loro sostentamento quotidiano.

Un gruppo di cittadini ottiene la concessione delle saline secolari

Nel **1959 un nuovo cambio di passo**. Rispetto ad altre realtà, le saline di Cervia, per la loro ridotta estensione, non sono particolarmente remunerative, e, quindi, **si procede alla raccolta meccanizzata**. Vi è un **trenino** che scarica le masse saline su una **giraffa**, un nastro trasportatore, che poi le riversa nell'apposito magazzino. Tuttavia, non è sufficiente e, verso la metà degli anni Novanta, vi è la dismissione da parte dei Monopoli. Pur se è vero che l'economia locale ha trovato nel turismo un nuovo volano di sviluppo, **non si possono volgere le spalle alla storia e alle sue tradizioni**. Un gruppo di cittadini si mobilita e ottiene la concessione in uso delle antiche saline secolari. In breve tempo si crea un manipolo di volontari, **il Gruppo culturale civiltà salinara**, che tiene viva, come da antica tradizione, la **salina Camillone**, dove il sale viene ancora lavorato a mano e vi sono percorsi didattici per il turismo curioso. Nel **2004**, presso i vecchi locali del magazzino del sale, viene inaugurato **il MUSA, il Museo del sale**. Le saline sono

inserite **all'interno di un parco** volto a tutelare il delicato equilibrio ambientale, favorendo il mantenimento di una fauna che ha eccellenze riconosciute quali i **fenicotteri rosa**, ma anche molte specie che qui si sentono al sicuro, come le **avocelle**, simbolo del parco, e molte altre. Viene **tutelato anche il patrimonio vegetale** con lo sviluppo di specie "resistenti" alla particolare biosfera delle saline. In *primis* le **salicornie**, specie di piccoli cactus che fanno tesoro, con le loro foglie carnose, della poca acqua a disposizione.

Le tre varianti del sale di Cervia

Ora il **sale di Cervia si declina principalmente in tre varianti**. A **grana grossa**, e a **grana medio fina**, detto anche il **sale dei papi**, laddove con il setacciamento si dividono i cristalli più grossi da quelli più fini. Vi è poi il **cru della riserva Camillone**, la quintessenza del territorio, messo a essiccare come un tempo, sotto piccole tende di canna. Il **salfiore di Cervia**, raccolto con il retino, dalla grana particolarmente fine e dato che, per l'ingegno applicato a una buona causa non vi sono confini, ecco **piccole produzioni di sali aromatici**. **Dalla salicornia alle alghe**, come poi **al tartufo** e pure **all'aceto balsamico**. Un **team di produttori** illuminati si è affiancato a questa *mission*. Vi è chi, con il sale di Cervia, affina **formaggi**, dal ravgiolo allo squacquerone; confeziona **salami** e **prosciutti**. Come ha scritto **Letizia Magnani**, che al sale di Cervia ha dedicato tre bei volumi, **"A Cervia i piatti sono anfibi, con i piedi ben piantati nell'acqua salata e con la testa rivolta alla terra"**, ai suoi prodotti. A questo si aggiunge il **tocco in più**, ossia la **mattonella salata**. Un'invenzione che "Bastava qualcuno ci pensasse". Sale presato, messo in forno per venti minuti che successivamente, **al tavolo, con il progressivo rilascio della temperatura, permette la preparazione in diretta di diverse creature edibili**: dal pesce, alla carne, alle verdure. **"C'è solo un limite al suo utilizzo, la mancanza di fantasia"**. Provare per credere.



Tombea: il formaggio di Magasa

di **Giovanni Bonvini**

Accademico di Brescia

In uno dei più piccoli comuni d'Italia, si produce ancora un'eccellenza casearia che profuma di essenze di montagna.

Abbandonata la Val Sabbia lasciandoci alle spalle Idro, alla foce dell'omonimo lago, e salendo verso est, si entra nell'incontaminata Valvestino e, dopo un percorso panoramico tra boschi, abetaie e molti tornanti, **si giunge a Magasa, ai piedi di monte Tombea**. Il paese è caratterizzato da storici porticati e strette viuzze, dall'aria tersa delle Prealpi, da una vita che obbedisce ai ritmi antichi delle stagioni.

Posto a metà strada tra i laghi di Idro e di Garda, **è uno dei più piccoli comuni d'Italia**, 145 abitanti, ma anche titolare di un prestigioso marchio. Quello del **formaggio Tombea che, accanto al nome, riporta un logo richiamante i caratte-**

ristici fienili con tetto di paglia presenti sugli altipiani di Denài e Cima Rest e che è stato inserito dal Ministero delle Politiche Agricole nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (Pat) della Regione Lombardia.

Questa è una zona montuosa solcata da diversi torrenti che, nel tempo, hanno creato valli minori separate l'una dall'altra da vasti altipiani tenuti a pascolo. I principali sono appunto quelli di Denài e Rest. Le origini del formaggio, sembra già esistente ai tempi in cui Brescia era territorio della Serenissima Repubblica di Venezia, affondano nelle tradizioni austro-ungariche dei fienili del monte Tombea e continuano oggi con gli alpeggi, le mandrie e



i sacrifici degli uomini, durante la solitudine del periodo in malga da maggio a settembre.

La flora molto particolare del monte Tombea conferisce al latte un caratteristico sapore

I prati e i pascoli, d'origine artificiale, ricavati cioè in ambienti dove sarebbe spontanea la presenza del bosco, presentano una flora molto particolare. Durante l'ultima glaciazione, infatti, dopo il ritiro dei ghiacciai, si sono conservate piante che generalmente si trovano in aree più a settentrione, come **il salice erbaceo** (*Salix herbacea*), **il burgo** (*Calluna vulgaris*), **la gramigna d'oro** (*Trisetum falvescens*), **il botton d'oro** (*Trollius europeus*), **l'avena pubescente** (*Avena pubescens*), **la panace comune** (*Heracleum sphondylium*) e, soprattutto, un particolare fiore di montagna **saxifraga tombeanensis**, scoperta per la prima volta dai botanici nel 1853 sul monte Tombea, da cui appunto il nome. Usate per l'alimentazione del bestiame in osservanza del rigido protocollo depositato nel comune di Magasa, conferiscono al latte un particolare caratteristico sapore erbaceo/floreale.

Fin dal 1800, **i malghesi che aiutavano il casaro erano scelti in base alla loro abilità** e la loro attività era codificata da precise regole sulla gestione dei pascoli, la monticazione del bestiame, la pesa del

latte fino alla distribuzione del formaggio. Il latte raccolto durante l'alpeggio da vacche di razza pezzata rossa e bruna alpina, oggi preferita per la sua maggiore resistenza, viene caseificato con le tecniche tradizionali dei fienili austro-ungarici degli altopiani del Rest.

Lavorazione e stagionatura del formaggio

Al latte raccolto nella mungitura serale e sottoposto a scrematura naturale per affioramento, miscelato con il latte intero di quella mattutina e posto in caldaia (22 °C), si aggiunge il caglio e si scalda alla temperatura di coagulazione (30 °C). Dopo aver rotto la cagliata con l'apposito "spino", particolare attrezzo usato per ridurla in grani di uguale grandezza, si continua a mescolare per 15 minuti sminuzzando la massa casearia fino a raggiungere le dimensioni di un chicco di riso.

Il coagulo viene estratto manualmente dalla caldaia e posto in fascere pressate con pesi di legno per allontanare il siero residuo. Salate a secco per alcuni giorni, sono poi avviate alla maturazione in locali appositi, freschi e a umidità non troppo elevata, disponendo le forme su assi di legno, girandole e spalmandole giornalmente con olio di lino.

La stagionatura influisce, naturalmente, sulla tipologia e sulle qualità organolettiche del prodotto finale. Dopo 90

giorni, la crosta sarà sottile, soda, di colore paglierino; la pasta elastica con diffusa leggera occhiatura. **Con l'aumentare della stagionatura, l'occhiatura scompare per lasciare il posto a una pasta granulosa detta "gra de ris"** caratterizzata da un **aroma dolce d'erba di montagna**. Dopo 24 mesi la pasta scurisce e diventa giallo vivace. **Il prodotto più stagionato (anche 10 anni) costituisce veramente una perla gastronomica ed è una vera rarità**. Le forme mature sono **cilindriche** con diametro di circa 35-40 cm, scalzo diritto o leggermente convesso di 10-12 cm, peso 8-12 kg. La pasta leggermente untuosa al tatto, è compatta, scarsamente elastica, semidura o dura, non friabile.

Il gusto è sapido, armonico, leggermente piccante, il profumo è intenso

La maggioranza delle forme attualmente commercializzate godono di una stagionatura di poco più di 12 mesi, anche se sono abbastanza facilmente reperibili stagionature superiori. Il gusto è sapido, armonico, leggermente piccante, il profumo è intenso, tipo latte cotto, con **fragranza di erbe, di essenze di montagna, di nocciole** oltre che, a stagionatura avanzata, di sentori un po' proteolitici di carne. **L'uso odierno più frequente è quello di formaggio da tavola**, perfetto per fine pasto, ma non può essere dimenticato né sottovalutato **l'impiego in cucina in alcune ricette locali fantasiose** (malfatti di formaggio Tombea con spinaci; tortelli al formaggio Tombea con pera caramellata su crema di formaggi e salvia; uovo, tartufo e formaggio Tombea).

Delle innumerevoli generazioni che si dedicarono, nel tempo, alla sua produzione, sono rimasti oggi solo pochi casari che, con il loro lavoro, contribuiscono a mantenere vivo questo prezioso prodotto di nicchia e ai quali va il ringraziamento per aver saputo conservare e tramandare questa eccellenza casearia che necessita, oggi più che mai, della massima tutela.



I caratteristici fienili sugli altopiani



Il *pà punyat* di Alghero

di **Domenica Obinu**

Accademica di Alghero

Il segreto di questo particolare pane, inserito tra i Pat sardi, è l'utilizzo rigoroso del lievito madre.

Il primo "forn de S. Antoni" e il secondo "nou forn de Mallorca" sono stati i primi forni pubblici che la colonizzazione catalana di Alghero aveva creato, a partire dai primi del 1500, per la panificazione del grano del territorio al fine di sfamare soldati e popolazione.

Le *panateras* algheresi cuocivano il pane del popolo *pà de sou*, pane da un soldo perché così costava, del peso di circa 400 g, e il *pà blanc* con la farina, per i benestanti.

Quando il 7 ottobre 1541 Carlo V, in partenza per l'attacco ai Mori in Algeria, transitò da Alghero, gli algheresi ebbero l'ordine di esibire, nelle botteghe, il pane impastato in casa dalle donne e poi cot-

to nei forni pubblici. Le tipologie erano: **pà punyat**, *pà orit*, *pà de farina*, *pà cola cola*, *pà de quivalgio* (pane integrale).

Nel 1851, tutti i tipi di pane avevano lo stesso prezzo: 8 centesimi al kg.

Era chiamato "punyat" perché lavorato con i pugni

Il *pà punyat*, del peso di 350 g, veniva fatto con semola di grano duro e una parte di farina (*pòllina*). Era chiamato *punyat* perché lavorato con i pugni (catalano: *puny* "pugno") per amalgamare e ammorbidire l'impasto che, fatto con



la semola, era più pesante da lavorare. La ricetta si era mantenuta, anche se con alcune variazioni nella composizione degli sfarinati, in relazione alle disponibilità della semola e della farina e degli eventi storici. Così come si era mantenuta la tradizione della preparazione in casa e della cottura nei forni pubblici o privati. **Per la panificazione si utilizzava sempre il lievito madre, affinché il pane mantenesse la sua bontà per lungo tempo.**

Alla fine degli anni Sessanta del secolo scorso, è venuta meno la produzione del *pà punyat* ad Alghero, sia per un cambiamento delle abitudini alimentari per la disponibilità di semola di grano duro, sia per i tempi lunghi di preparazione e l'esperienza dei panettieri che si era in parte perduta, solo per citare alcuni dei motivi.

A partire dal 2015, dopo un lungo lavoro di ricerca storica, dopo aver sperimentato, con prove e impegno, la bontà del pane fatto con il lievito madre, **Antonio Masia**, panettiere del panificio Cherchi per amore, **ha ripreso, dopo circa 50 anni, la produzione del pane da lievito madre e del *pà punyat***, oltre ad altri pani della tradizione algherese. Il tutto sotto la regia attenta del suocero Antonio Cherchi, panettiere dal 1958 e titolare del panificio dal 1977, che ancora oggi, a 80 anni, ogni notte si reca in panificio per curare le fasi della lavorazione.

Da marzo 2020 questo pane è annoverato tra i Pat della Sardegna

Tale impresa ha portato a rimarcare il valore del *pà punyat* non solo da un punto di vista storico e sociale ma anche salutistico e nutraceutico e, al tempo stesso, economico. Inoltre ha portato lo stimolo giusto alla ripresa della produzione del grano duro nel territorio. Alcuni agricoltori hanno iniziato a coltivare grano duro *karalis* nel Parco di Alghero, con la collaborazione e l'avallo del Parco Naturale di Porto Conte, molito poi da un molino di Alghero per produrre le



semole e le farine usate per il *pà punyat* e gli altri pani tipici della tradizione algherese. Un progetto condiviso e valorizzato da altri attori della filiera come rivendite e ristoratori, oltre ai consumatori, grati di questo progetto di recupero che è ulteriormente valorizzato dal riconoscimento del *pà punyat* quale Prodotto Agroalimentare Tradizionale (Pat) della Sardegna da parte del MIPAAF. Essendo un pane che dura nel tempo con una conservazione semplice casalinga, non ha sprechi; da un punto di vista nutrizionale è più digeribile; consente una migliore assimilazione dei micro e oligo elementi e ha minore indice glicemico.

La preparazione del lievito madre e dei panetti

La preparazione del lievito madre, 24 ore prima della panificazione del pane, segue procedimenti codificati da centinaia di anni. Da una porzione "levata", in dialetto *llevat* (si pronuncia *gliavàt*), dall'impasto precedente, opportunamente "allevata" per alcuni giorni, si prepara il lievito madre (in dialetto *madriga*), reidratando la porzione con semolato e con acqua tiepida per il 75%; si impasta bene e si lascia riposare per circa 24 ore in ambiente temperato (20-22 °C) perché possano riprodursi i microrganismi e il lievito madre sia pronto per la lievitazione: la quantità deve essere pari a circa il 20% dell'impasto da panificare. Per realizzare

l'impasto, si utilizzano: semolato rimacinato di grano duro *karalis*, acqua, lievito madre e sale. Dopo aver ottenuto un impasto morbido e omogeneo, si lascia riposare 30 minuti per una prima lievitazione. Si passa, poi, a formare i panetti, del peso di 300-350 g, che si dispongono su tele cosparse di semola, separati da una piega delle stesse per evitare che aderiscano tra loro, e coperti. Dopo non meno di dieci ore di lievitazione, in relazione a vari fattori come qualità della semola, vigore del lievito, umidità e temperatura ambiente, si possono infornare i panetti, affiancati due a due e leggermente infarinati, in forno secco a 240°C che successivamente verrà portato a 200°C per circa un'ora. Dopo i primi venticinque minuti, i pani vengono separati per creare la frattura laterale rugosa che caratterizza il *pà punyat*.

Il *pà punyat* esprime, secondo tradizione, il meglio di sé dal secondo giorno in poi e per almeno una settimana, perché il pane con il lievito madre, vista anche la sua "acidità", si preserva e aumenta il suo valore nutraceutico per via di alcune caratteristiche legate all'attività del lievito madre, come, per esempio, l'aumento dell'amido retrogradato e dell'amido resistente che ne migliora l'indice glicemico.

Oggi il *pà punyat*, prodotto due volte la settimana per dar tempo alla madre acida di maturare correttamente, è distribuito anche in diversi negozi gourmet e svariati ristoranti di Alghero e Sassari **con richiesta e consumo in costante crescita.**



Una zuppa di castagne

di **Roberto Doretti**

Delegato onorario di Montecatini-Valdinievole

*Gustosissima
preparazione della
Valdinievole,
semplice e sostanziosa.*

Non si conoscono le esatte origini del castagno. Ritrovamenti di reperti fossili attestano che l'albero dovrebbe derivare da un ceppo originatosi nel Terziario, circa 10 milioni di anni fa, e che in un periodo a clima caldo si era diffuso in Asia, in Europa e nelle Americhe.

In Italia, sulla base di analisi di pollini fossili diversi, reperiti nei fanghi di laguna della pianura costiera apuana, è stata

rilevata la presenza di una cenosi di castagno risalente a circa 10.000 anni fa, conservatasi nella parte più protetta delle Alpi Apuane. Questo dimostrerebbe che **il castagno ha saputo resistere alle ondate di freddo glaciale** che si sono susseguite nel tempo fino all'ultima, di circa 10.000 anni fa, e non lo avrebbe fatto scomparire, per poi ritornare dall'Asia Minore portato dall'uomo.

Molteplici sono i documenti dai quali si





evince che la castagna fosse conosciuta in Grecia sin dall'antichità. Già **Ippocrate** (IV secolo a.C.) parla di "**noci piatte**" di cui esalta, una volta giunte a maturazione, il valore nutritivo, lassativo e, nel caso vengano utilizzate le bucce, anche astringente. Nello stesso periodo, **Senofonte** chiama "**noce piatta senza fessure**", un frutto che offre una buona nutrizione alle popolazioni anatoliche, testimoniando così la presenza della coltura in Asia Minore.

Le castagne erano apprezzate anche nell'antica Roma

Le castagne erano conosciute anche nell'antica Roma. **Catone il Censore** (II secolo a.C.), nel suo trattato *De Agricoltura*, parla di "**noci nude**". **Marco Terenzio Varrone** (I secolo a.C.), nel suo manuale *De re rustica*, menziona un frutto, *castanea*, venduto nei mercati frutticoli della

Via Sacra a Roma e che, come l'uva, **veniva offerto in dono dai giovani innamorati alle donne amate**.

Virgilio, nelle *Bucoliche*, afferma che il castagno era presente intorno al 38 a.C. e descrive la pianta come albero da frutto comune e ben coltivato, con le cui foglie si facevano materassi e **il cui frutto, castanea, era comune e pregiato**.

Plinio il Vecchio (23-79 d.C.) **si sofferma sull'utilizzo del frutto in ambito culinario**: "Sono più buone da mangiare se tostate; vengono anche macinate e costituiscono una sorta di surrogato del pane". Egli **prende in considerazione anche la modalità di conservazione del frutto** e il suggerimento era quello di sistemare i frutti in sabbia o in vasi di terracotta, riposti in cassoni ripieni di paglia.

Con le grandi vittorie di Roma e la conquista di nuovi territori, la coltura si estese oltre il suolo italico e in poco tempo tutta l'Europa centro-meridionale fu interessa-

ta alla coltura e i castagneti da frutto si ritrovarono in Portogallo, Spagna, Francia, Svizzera e Inghilterra meridionale.

Con il tempo, per indicare la castagna del bacino del Mediterraneo, è stato adottato il termine "*sativa*" (*Castanea sativa* Miller) per distinguerla dalle specie americana e asiatica.

Come si realizza la zuppa

Nel XIX secolo, sulle colline della Valdinievole che si congiungono con quelle pistoiesi, la castagna era, assieme alle patate, il cibo giornaliero, ogni tanto integrato da una gallina bollita, soprattutto nei giorni di festa, e da qualche parte del prezioso maiale, in special modo nelle case più abbienti. **Nel territorio, gustosissima, è la zuppa di castagne per la quale si utilizza anche un po' dell'olio appena franto**, usato con gran parsimonia. Si mette a bollire un chilo abbondante di castagne. Una volta cotte, si sbucciano e si passano come per fare un purè di patate. In una pentola si fa appassire un bel porro nell'olio nuovo con il sale, si aggiungono un mezzo litro di brodo di gallina, la polpa di castagne, il mazzetto di odori ben legato e si porta al bollore, girando spesso. Quando la polpa di castagne si è ben sciolta nel brodo, vien tolto il mazzetto di odori, si controlla che il composto sia abbastanza denso, altrimenti si aggiunge ancora brodo caldo o eventualmente altra polpa di castagne se fosse troppo liquido. Si pone una fetta di pane raffermo tagliato in tre pezzi nel fondo di ogni scodella, dove si versa la zuppa ben calda con due o tre castagne sbucciate (le più belle) al centro e un goccio di olio nuovo e si serve subito.





La pearà, anima della cucina veronese

di **Morello Pecchioli**

Accademico onorario di Verona

*Immane sulle
tavole del territorio:
è famiglia, è festa,
è calore umano.*

Sulla carta d'identità di ogni veronese, tra i segni particolari, si dovrebbe scrivere "Mangiatore seriale di pearà". La pearà, a Verona, non è un piatto. È "il" piatto. È famiglia, è festa, è calore umano. È l'anima della cucina veronese. La pearà, che a Verona si scrive con la maiuscola per rispetto, è l'asso di cuori nel poker dei quattro piatti tipici della

cucina veronese: pearà, *gnochi*, *pastissada de caval* e *pasta e fasoi*. Per la pearà ci si può sfidare a duello. Capitò tra **Giorgio Gioco**, cuoco, poeta, scultore e storico della cucina veronese, e il grande giornalista **Gianni Brera** che osò mettere in dubbio la leggendaria origine legata ad Alboino, il re dei Longobardi. Poiché Alboino pose la sua reggia sia a Verona sia a Pavia, il pavese Brera cercò di spostare il piatto dall'Adige al Po.

La battaglia tra i due finì con un duello... epistolare. Gioco scriveva, Brera rispondeva. Fino a quando Gioco non mise in versi le sue ragioni: "Chi vuol essere lieto sia/pol andar fin a Pavia/ma chi va in cerca de pearà/l'è costreto a vegnar qua./Fin dai tempi de la storia/ghe ne femo 'na baldoria/con el manzo e codeghin". La poesia termina con un peana a rima baciata: "Viva dunque la pearà/che te trovi solo qua/se la magni qua a Verona/te la trovi sempre bona". A questo punto la

disputa finì: di fronte al Gioco bellicoso, Brera alzò le mani.

*La leggenda sull'origine
della salsa ha per protagonisti
Alboino e Rosmunda*

La storia. Verona, anno Domini 568 (o giù di lì). In quella che fu la reggia di Teodorico, ora risiede Alboino, re dei Longobardi, conquistatore di mezza Italia, mitico personaggio per il suo popolo, ma, se è vero quello che racconta Paolo Diacono nella *Historia Langobardorum*, anche un gran filibustiere. Durante una delle tante notti di baldoria, Alboino tracannò vino in quantità industriale usando un calice che non era proprio da sommelier: **il teschio di Cunimondo**, re dei Gepidi, sconfitto l'anno prima in battaglia, da lui ucciso e decapitato. Consegnò il capo mozzato all'orafo di corte ordinandogli: "**Fanne una coppa**". Senza la minima remora aveva poi sposato la figlia di Cunimondo, Rosmunda, una bella ragazza di cui era invaghito da tempo.

Rosmunda, in quella notte di gozzoviglia in cui Alboino aveva perso ogni ritengo - ammesso che ne avesse mai avuto uno - era a fianco al marito che a un certo punto, ubriaco fradicio, le allungò la coppa-teschio piena di vino (Valpolicella?) dicendole: "Bevi Rosmunda, bevi dal cranio di tuo padre". La povera ragazza si schermì, supplicò, pianse, implorò, ma non ottenne misericordia dal marito che la costrinse a bere con la violenza.

Fin qui la storia. A questo punto scatta la leggenda della pearà. Dopo aver bevuto dal cranio del padre, Rosmunda





Alboino ordina a Rosmunda di bere dal cranio di suo padre, Scuola di Rubens

perse ogni appetito: non toccava cibo a tavola e, a letto, che era l'appetito che più stava a cuore ad Alboino, nulla.

Non sapendo come rimediare al malfatto, il re dei Longobardi, che rivoleda Rosmunda con tutti gli appetiti a posto, convocò a corte i migliori cuochi del reame ordinando loro di preparare piatti irresistibili. "Se riesco a farle tornare la voglia di mangiare", fu il suo ragionamento, "le torneranno sicuramente anche tutte le altre voglie". Alla regina furono serviti piatti squisiti, da tre stelle Michelin se a quel tempo ci fossero state le guide. Macché, lei assaggiava, piluccava, spilluzzicava e respingeva. Fu quando Rosmunda era ormai prossima all'anoressia che si presentò a corte un oste che aveva una taverna in riva all'Adige. Aveva con sé una pentola dalla quale scodellò nel piatto una salsa fumante colore del pane, ma con tanti puntolini neri. Rosmunda vi intinse la punta del cucchiaino e la portò alla bocca rassegnata. Miracolo! **Alla regina piacque quella salsa fatta con pane raffermo grattugiato, brodo di carne, midollo di bue e tanto pepe** ("Per questo si chiama pearà", informò gongolante l'oste) e cominciò a mangiarne a cucchiainate. E più ne mangiava più le gote riprendevano colore, più gli occhi tornavano a sorridere, più, più, più... più tutto. Il pepe, si sa, è afrodisiaco e, alla fine della giostra, quel satrapo di Alboino recuperò la moglie anche sotto l'aspetto che più gli interessava. La storia ci dice come andò a finire tra Alboino e Rosmunda. Questa, per vendetta, fece assassinare il marito dal suo amante Elmichi, scudiero e fratello di latte del re, il che non gli impedì di ammazzarlo sotto gli occhi compiaciuti dell'amante.

La pearà definisce l'identità veronese in cucina nei giorni di festa

La leggenda della pearà, pur suggestiva, è un'invenzione letteraria per mettere su un piedestallo il piatto che, sottolinea lo storico **Andrea Brugnoli** in *Verona illustrata a tavola*, "Definisce l'identità veronese in cucina e compare indifferibilmente sulle tavole veronesi nel dì di festa". Secondo Brugnoli, un condimento a base di pepe, la piperata, pur non risalendo ai Longobardi, è assai antico **a Verona: se ne parla in un documento del 1319** anche se quella piperata, oltre al pepe, era fatta con cannella, zafferano e zenzero.

La pearà come la conosciamo noi oggi è nata probabilmente nel 1700 quando dalla Francia si diffuse l'uso di salse grasse, a base di burro, che s'imposero su quelle a base acida. **A Verona, al posto del burro, si preferì il midollo bovino**, che dava alla pearà, fatta solo con il pepe e con nessun'altra spezia, un sapore più gradito al popolo. Intendiamoci: l'uso del burro al posto del midollo è praticato in molti ristoranti e in numerose case veronesi, un uso che si è diffuso soprattutto dopo l'epidemia di encefalopatia spongiforme bovina (mucca pazza) e la proibizione da parte della Ue, nel 2001, di commerciare carne con l'osso. Per non perdere l'amato piatto, i veronesi si adattarono al burro, ma quando il bando dell'osso fu bandito nel 2005, i puristi della vera pearà tornarono a prepararla con il midollo.

La pearà è l'ultimo elogio alla carne bovina, l'epitaffio alla generosità delle varie carni messe in pentola quando l'acqua bolle. A questo punto va precisata la differenza tra lessato e bollito. Il lessato si ottiene mettendo la carne in acqua fredda con lo scopo di ottenere un buon brodo; nel bollito la carne è immersa nell'acqua già bollente per chiuderne i pori e preservare meglio aromi e sapori. **Quando il piatto con i bolliti misti - manzo, vitello, cappone, lingua, lingua salmistrata, cotechino, testina - viene servito, deve arrivare contemporaneamente, a completare il trionfo, la Rosmunda delle salse, la pearà.**

Tanti cuochi del territorio la celebrano con sublimi definizioni

Alla pearà hanno dedicato articoli, libri, canzoni. Poteva mancare una confraternita? **La Confraternita del lessato e della pearà** ha sede nell'antica trattoria "Al Bersagliere", nel quartiere dei Filippini. **Leo Ramponi**, il Presidente, precisa che la sua è una confraternita enogastronomica e culturale. Definisce la pearà "**la benzina dei veronesi: scorre nelle loro vene insieme ai globuli**". "Non possiamo farne a meno neppure in agosto. Lasciata raffreddare e tagliata a fette come la polenta, è una delizia anche a colazione". "**La pearà è il sapore di Verona**", aggiunge **Alberto Marchiori** del ristorante "Cavour" di Dossobuono, famoso per il carrello dei bolliti serviti con la pearà. "È la nostra storia, il nostro credo. Io la mangio tutti i giorni, per lavoro e per piacere". Altro ristorante famoso per il carrello dei bolliti e per la superba pearà, calamita dei ghiottoni, è la "Pergola" di Fagnano di Trevenzuolo. **Stefano Bresciani** racconta che ogni mattina la pentola con la pearà è la prima che si mette sui fornelli. "**La pearà è una compagna della mia esistenza**. Se un giorno mancasse sarebbe un giorno perso. È buona con tutto, anche col pane. Per non parlare del velo secco che rimane attaccato alle pareti della pentola: una delizia".



Occhio... alla sogliola

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

Ricercatissima fin dall'antichità per la squisitezza delle sue carni, è ancor oggi protagonista di fantasiose ricette di chef stellati.

"Xe *tuta question de ocio*" chiariva pazientemente il robusto e infreddolito pescatore del mercato del pesce di Chioggia alla possibile cliente indecisa sulle varie tipologie di pesci piatti esposti sul banco e il relativo valore economico-nutrizionale. In particolare, il riferimento era alla **differenza tra la sogliola comune** (*Solea solea* Q.), in dialetto *sfogio nostran*, e **la zanchetta** (*Arnoglossus laterna* W.), in dialetto *pataracia*.

Ricordando che l'evoluzione ha portato tali pesci a una postura sdraiata su un fianco, con il lato destro (quello pigmentato) rivolto verso l'alto e il sinistro (quello bianco) verso il fondo, è facile notare

che nella prima entrambi gli occhi sono posti a destra sul lato destro, mentre nella seconda sono sempre sul lato destro, ma a sinistra.

Anche se la carne per entrambe le specie è delicata, **la zanchetta è meno pregiata** perché di taglia minore e **piuttosto spinosa**, mentre la sogliola prevale gastronomicamente... ed economicamente.

Diffusa nel mar Mediterraneo, presente anche nel Mare del Nord e nell'Atlantico nord-orientale, vive su fondi sabbiosi o melmosi anche delle lagune e degli estuari. Può misurare fino a 50 cm, ma **la tipica sogliola nostrana**, quella del mar Mediterraneo, **non supera i 30 cm.**





La carne fine e bianca della sogliola richiede una cottura rapida

La sua carne, fine e bianca, richiede una cottura rapida **per non alterarne la morbidezza** e, se anche disponibile praticamente tutto l'anno, **il periodo migliore per consumarla è quello dei mesi autunnali**.

Secondo **una leggenda della mitologia romana**, la sogliola, una volta, possedeva una puntura velenosa. Un giorno, Nettuno gli si avvicinò e il pesce gli pizzicò il piede. Furioso, il dio appiattì il pesce con un calcio e gli strappò il pungiglione. Da allora, la sogliola e tutti i suoi discendenti sono pesci piatti, che devono strisciare vicino al fondo del mare!

Ricercatissima fin dall'antichità per la squisitezza delle sue carni, la sogliola era chiamata dai Romani, anche per le sue dimensioni, *Solea Jovis*, il Sandalo di Giove.

Di **Apicio** (*De re coquinaria*) una ricetta, "*Patina soliarum ex obis*", in cui alle sogliole, passate in padella con *garum*, olio, vino, porri e coriandolo, venivano incorporate - prima di essere servite - uova sbattute e pepe.

La stima per la sogliola andò esaurendosi nell'epoca medievale e almeno fino al 1500 il suo consumo è documentato solo per le classi agiate: **Martino da Como** (*Libro de arte coquinaria*, 1450-1467) suggerisce spartanamente di friggerne i filetti e cospargerli di sale, succo d'arancia e prezzemolo tritato, mentre nel *Kunstbuch von mancherley essen* (1598) di **Frantz de Rontzier** figura la "Sogliola filosofale", a base di filetti scottati in una salsetta composta da pera, pane, vino bianco e serviti irrorati di burro fuso e zenzero.

La rivalutazione gastronomica venne più tardi dalla cucina francese

Indubbiamente, il più rilevante contributo alla rivalutazione gastronomica della sogliola venne più tardi dalla cucina francese. Ne rappresentano concreta testimonianza **una gran quantità di ricette**, come quelle - per esempio - dedicate alle più celebri amanti dei diversi regnanti: dai **filetti di sogliola alla Pompadour** (dorati in burro e serviti guarnendoli con salsa béchamel e lamelle di tartufo nero) alla **suprême di sogliola alla d'Estrée** (filetti di sogliola farciti con un battuto di polpa di pesce e aromi, passati in forno con una salsa a base di burro, vino bianco e champignon, serviti con una fettina di tartufo), alla **sogliola alla Walewska** (filetti sobbolliti in vino e scalogni, guarniti con medaglioni di astice lessato, ricoperti con una salsa di panna, bisque dell'astice, limone, tuorli d'uovo e serviti sempre con fettina di tartufo). A confermare la grande passione d'oltralpe "*pour la sole*" le **ben 300 ricette** (dalla Adrienne alla Wilhelmine) del *Répertoire de la cuisine* (1914) di **Gringoire e Saulnier**, ispirato da Auguste Escoffier.

Le attuali fantasiose proposte di casa nostra

Restiamo in casa nostra dedicandoci alle attuali fantasiose proposte gastronomiche. Alla ormai quasi desueta, storica **sogliola alla mugnaia** (spellata e passata nella farina, fritta nel burro e servita con

la risultante salsa di burro nocciola, prezzemolo e limone), **Gianfranco Vissani** avvicenda un **finger food** in bicchiere da aperitivo, con una base di riso soffiato al cioccolato su cui vengono posati lampogni freschi, sogliola marinata nel framboise e spuma di pistacchi.

Il pluristellato **Mauro Uliassi** presenta la sua **sogliola alla maître d'hotel** (porzioni di filetto di sogliola soffritte nel burro, disposte su una crema di aglio con due palline di burro chiarificato ai lati e due strisce di crema di prezzemolo, completando con qualche foglia di spinaci scottati, gocce di succo di limone e prezzemolo), mentre lo chef **Stefano Ciotti** propone una ricetta di sogliola in potacchio, crema di patate arrosto e bietole.

Nella fresca e mediterranea interpretazione di **Alessandro Borghese**, i filetti, trattati con sale al sedano, vengono arrotolati, cotti in vaporiera con acqua aromatizzata agli agrumi e serviti con agrumi freschi e salsa all'arancia e zenzero.

Giorgio Locatelli, conciliando il gusto italiano con i prodotti britannici, valorizza la sogliola di Dover, cotta sull'osso e poi sfilettata, abbinando una "macedonia" calda di legumi freschi, piselli, fagiolini, fagioli, accompagnata da un pesto leggero e guarnita con fiori di zuccina.

Come omaggio al grande Gualtiero Marchesi, **Carlo Cracco** ha voluto preparare **una rivisitazione del famoso raviolo aperto** marchesiano (sul risone cotto, tenuto al dente, e poi bagnato con zenzero fresco grattugiato e con un po' di vino bianco, viene appoggiato un ragù di capesante e sogliola appena scottate. Copertura con una sfoglia di tuorli d'uovo marinati e cerfoglio).

Tra le tante curiosità, a proposito della sogliola può essere ricordata **la singolare usanza di un tempo, in Venezia, per la Festa di Santa Marta** (29 luglio). I pescatori si ritrovavano sulle rive del Canale della Giudecca per un party goloso in cui veniva gustato, freddo, **el sfogio gentil in saor** (in versione sobria, senza uvetta e pinoli, con filetti di sogliola o sogliole intere, fritti in abbondante olio, e poi ricoperti, in una terrina a strati alternati, con fette sottili di cipolle bianche fatte appassire in olio, con vino e aceto).



Alla riscoperta del fondo bruno

di **Roberto Zottar**

Delegato di Gorizia

Il ruolo del fondo di cucina risulta importante non solo come insaporitore, ma anche per raggiungere certe consistenze al palato.

Nelle trattorie troviamo ancora spesso molte pietanze, non solo carni ma anche primi piatti come tortelli o gnocchi, condite con abbondante sugo d'arrosto e da bambino mi chiedevo sempre come facessero ad avere tanto sugo, perché mamma dal suo arrosto di vitello ricavava solo alcune cucchiainate. Se il sugo di mamma, brava cuoca ma priva di "tecnica", consisteva in un fondo

di grasso trasparente con alcune sapori "chiazze" di sugo molto scuro, in trattoria, al contrario, esso era bello uniforme, legato, saporito e assolutamente non grasso. Con il tempo ho capito che al ristorante tale sugo proveniva da un "fondo": non sto parlando del fondo di cottura, cioè ciò che rimane nella padella o nella pentola dopo aver cotto gli alimenti, ma di un "fondo di cucina", una "base di cucina", **che non è un avanzo, ma una riduzione di liquido, fatta apposta**, composta da acqua e da più elementi aromatici e nutritivi.

Anche se negli ultimi anni non è poi così utilizzato nella cucina moderna, forse vocata a cotture più semplici e veloci, il ruolo del fondo di cucina risulta importante, non solo come insaporitore, ma anche per raggiungere certe consistenze al palato, senza ricorrere a moderni addensanti e gelidificanti, più o meno artificiali, tra l'altro ultimamente di gran moda. **Henri Gault e Christian Millau, i pionieri della nouvelle cuisine, già nel**

1973 avevano bandito tutti i fondi tanto che tra i loro 10 "comandamenti" di questa "nuova cucina" leggiamo "Eviterai marinate, frollature, fermentazioni, ecc." e "Eliminerai le salse e i sughi ricchi".

I fondi si classificano in bianchi o bruni

Cos'è praticamente un "fondo"? Sostanzialmente è una riduzione liquida ottenuta da una lunga cottura per espansione di mirepoix di verdure (sedano, carote, cipolle) e di elementi nutritivi quali ossi o carapaci o lische di animali, pesci o crostacei.

I fondi si classificano in bianchi o bruni e **la differenza non sta nel tipo di ingredienti usati ma sostanzialmente nella rosolatura preventiva di ossi e carcasse in forno ad alta temperatura, necessaria per il fondo bruno, assente in quello bianco.** Il classico fumetto di pesce o bisque di scampi è un fondo preparato con verdure e lische di pesce o carapaci, mentre se usiamo carcasse di selvaggina, otteniamo un fondo di selvaggina.

Ogni tipo di fondo ha bisogno di una lunga cottura a fuoco molto lento, senza coperchio. Per preparare i fondi è necessario procurarsi gli ossi di un animale e parature della sua carne (manzo, vitello, pollo o selvaggina) **e verdure** come carote, sedano, cipolla, erbe aromatiche, pomodoro, a volte vino, funghi secchi e acqua. Tutti gli ingredienti vanno posti in pentole molto capienti e fatti cuocere per 5-6 ore, il liquido va schiumato più volte e poi filtrato.





È importante usare gli ossi di animali giovani perché più **ricchi di collagene che con la cottura si trasforma in gelatina** e conferisce alla preparazione quella particolare consistenza densa e velante.

L'industria oggi fornisce fondi liofilizzati granulari già pronti

L'industria oggi viene in aiuto fornendo fondi liofilizzati granulari già pronti. **Dal fondo bruno si ricava la demi-glace**, ottenuta facendo ridurre il fondo stesso a un terzo, **o la glace**, riducendolo ulteriormente della metà. La salsa spagnola, o fondo bruno legato, derivata dalla *demi-glace* con l'aggiunta di *roux* bruno, è una delle 5 salse madri della cucina francese (insieme a vellutata, olandese, besciamella e di pomodoro): era già in uso nel 1600, anche se tutti ritengono che il vero padre sia Auguste Escoffier che nel 1800 l'ha codificata ed estensivamente utilizzata.

I fondi sono base di alcune delle salse più famose della cucina francese, come la bordolese, a base di vino rosso, fondo bruno e midollo, o la salsa *perigueux*, al tartufo, o la *bigarade*, fondamentale per la *canard à la presse*, la *civet*, la *diable*, la bretone, la romana, la zingara, la ginevrina... Dal fondo di pesce si ottengono,

per esempio, la salsa *thermidor*, con *roux*, senape e vino bianco, o la *bercy*, con scalogni o porri, prezzemolo e limone. Una salsa dovrebbe avere come scopo quello di legare tra loro alimenti diversi e di dare sapore ed esaltare le caratteristiche della pietanza cui si accompagna, senza coprirlo. La cucina francese oggi ne contempla moltissime, tanto che **Alain Ducasse**, nel suo *Grand livre de cuisine*, **descrive ben 66 ricette di salse diverse, che usa quotidianamente.**

La rinascita dei fondi nei piatti d'alta cucina

Dopo essere stati dimenticati sotto l'azione dell'alleggerimento dei piatti della *nouvelle cuisine*, anche in ottica salutistica, stiamo assistendo, però, a una rinascita dei fondi e **l'alta cucina degli ultimi anni ne ha trasformato l'impiego, non l'uso.** A riscontro di ciò, lo chef Marco Pirota, guru italiano della cottura a bassa temperatura, ne ha appena codificato una ricetta in versione *sous vide* che impazza sul web tra gli appassionati di questa tecnica. Una volta, poi, il fondo salsato tendeva a permeare e avvolgere la pietanza, mentre **il gusto moderno privilegia al piatto i sapori distinti** ed ecco che invece di avere una *demi-glace* come salsa a specchio,

abbiamo **solo alcune sue gocce che, oltre al gusto, partecipano anche alla coreografia del piatto.** Recentemente ho assaggiato un piatto "moderno" di una chef stellata, Antonia Klugmann: quagliette alle cime di rapa. Il piatto era composto da coscette di quaglia e piccoli petti, che ho scoperto poi aver avuto cotture diversificate a bassa temperatura per garantire la giusta consistenza a ciascuno, cime di rapa al vapore e gocce di *demi-glace* ottenuta da ossicini di quaglia. L'amarotico delle rape si sposava molto piacevolmente con la dolcezza e la leggera untuosità della *demi-glace* senza *roux*, che non copriva, ma completava, anche in sapidità, la tenerezza delle carni.

Permettetemi un suggerimento a casa. Se è pur vero che la realizzazione dei fondi richiede tempo e attenzione, **non è certo un'operazione impossibile nemmeno in una cucina casalinga**; tra l'altro si può preparare un fondo in gran quantità e congelarlo in piccoli contenitori monoporzionati per averlo sempre pronto all'occorrenza. **Il fondo più versatile è quello bianco di pollo** (o anche quello di vitello), che si adatta bene a ogni genere di preparazione, anche a quelle a base di pesce o verdure. In generale, la presenza di qualche fondo nel freezer di casa consentirà di preparare splendide salse, zuppe, pietanze e creme più saporite, oltre che grandi risotti.



La grande bellezza a tavola

di Antonio Gaddoni

Delegato di Imola

Un ricordo di Gianluigi Morini, storico fondatore del ristorante "San Domenico", recentemente scomparso.



Ci voleva un attore per avviare, mezzo secolo fa, una svolta epocale nel mondo della ristorazione. Ma anche l'arte e la musica, per il Nostro, erano le Muse che avvolgevano la sua mente e le sue passioni. Non era nato per far di conto, ma per trasferire il suo sogno sfavillante su un palcoscenico, poi ideato e realizzato tra le mura di una casa vissuta dai suoi avi. **Nacque così la "grande bellezza" della tavola e di tutto quello che le ruotava attorno, negli addobbi e, sotto, nelle interrato cantine.** Un *unicum* di cui Imola va più che mai orgogliosa, che resiste nonostante i tempi difficili, che riesce a offrire, in un crescendo, uno spettacolo nello spettacolo impossibile da replicare. **Gianluigi Morini aveva accettato e affrontato la sua sfida ini-**

ziale con la forza del sentimento più che con il ragionamento nudo e crudo, **con quel pizzico di follia che non l'abbandonerà mai.**

Improntò il suo "San Domenico" con salette e arredi come un set cinematografico

L'aver improntato il suo "San Domenico" con salette e arredi tali da poter essere parti luccicanti di un set cinematografico **gli venne naturale, era connesso al suo modo di essere, di porsi e di accogliere.** Sapeva essere, nella sua grandezza, anche caustico, con rare ma mirate e puntuali stilette con quel pizzico di ironia che gli era connaturale. Aveva donato, con a fianco la gioiosa moglie Renza, tutto se stesso e ben oltre al suo gioiello, con lo sguardo sempre proiettato all'insù verso persone e cose, **lasciando in un cantuccio, fin dagli inizi, la ricerca di un consenso di breve respiro.** Di scelte ne ha fatte tante, forse non tutte l'hanno pienamente soddisfatto, ma le fondamentali, quelle su cui si regge il "San Domenico", hanno superato ogni più rosea aspettativa. Ovvio pensare, in questi casi, ai **bei lampi di follia che hanno fatto la differenza,** che hanno inciso, che hanno avvicinato i suoi sogni a mete inattuabili. Certamente per Gianluigi non valeva il detto latino "*ad impossibilia nemo tenetur*" e qui bastano e avanzano le vicende o gli aneddoti, ben ricordati negli articoli di stampa o in alcuni pregevoli filmati, come quello di Giuseppe Savini e Mauro Bartoli, o come nel video girato da Sergio Silvestrini durante l'incontro organizzato, poco più d'un anno fa, dalla Delegazione di Imola dell'Accademia, a partire dall'apassionato e sofferto ag-

gancio con il cuoco dei Re o il Re dei Cuochi, che dir si voglia, **Nino Bergese.** E anche qui a vincere furono la sua eleganza, la determinazione, il modo di porsi, la sua empatia, ossia le doti di un attore sempre sotto i riflettori con l'ingegno di saper riempire per ogni ruolo il palco con altri protagonisti grandi sì, ma anche tanto umili.

Ricordava che aveva sempre appetito perché era nato alle 12 in punto, ora di pranzo

È vero, è stato un bancario, svelto e preciso nella mansione affidata, con la battuta sempre pronta e sagace. Sì, perché il tempo che risparmiava davanti e sopra la scrivania gli consentiva di saltare sulla nuvola dei suoi sogni. A ben raffigurare il personaggio, ospite protagonista in un evento a lui dedicato dalla Delegazione, dopo che era trascorso un settimana dal suo ritiro a vita privata, vale rammentare le sue parole di quella serata: "Mi han sempre chiesto perché ho sempre tanto appetito, semplice la risposta, **a so né a mezdè (sono nato a mezzogiorno).**"

Gianluigi era venuto alla luce alle 12 in punto, ora di pranzo, del 19 giugno 1935 nelle stanze sopra quella che poi sarebbe diventata "la cucina di una grande e magnifica casa". Fu un **successo di pubblico e di attenzione verso un personaggio che ha vissuto il suo tempo nel modo che più gli compiacceva,** donando agli altri quel tesoro nascosto nella sua "grande bellezza" e lasciandoci non soli ma nelle mani e nei piatti di Valentino, Natale, Massimiliano, Giacomo e di una squadra che lascia a Francesco il fascino del calice.

Obesità e coronavirus

di Gabriele Gasparro
Delegato di Roma

Una patologia che crea ulteriori complicanze e che ha spinto l'OMS a studiare soluzioni adeguate.

Questo triste periodo ormai lo paragoniamo a una grande guerra mondiale, ma mentre dalla guerra si usciva smagriti e denutriti, quando finirà tutto, forse ci ritroveremo ingrassati e paffuti, se non veri e propri obesi. L'Istituto Superiore di Sanità, che tiene da anni sotto osservazione lo stato di salute degli italiani, attraverso vari programmi di monitoraggio, ha verificato come il *coronavirus* possa **peggiore la situazione per le persone in sovrappeso oppure già obese.**

Stare chiusi in casa, il tempo a disposizione, a volte anche la noia, **risvegliano l'interesse per la cucina.** Non si resiste alla tentazione di imitare quella marea di **cuochi e cuoche che affollano gli schermi televisivi** e si ritorna a cucinare con il piacere di farlo, senza la fretta che i



tempi moderni ci hanno imposto. La conseguenza: tavole imbandite e gran mangiate, causate anche dallo stress psicologico. Vengono a mancare, inoltre, le occasioni di movimento e di attività fisica. Sono chiuse le palestre e le piscine.

L'OMS ha creato un gruppo di esperti di varie Nazioni per trattare gli obesi affetti dal virus

L'eccesso di peso è rilevante anche per i pazienti di Covid-19 che subiscono un decorso più severo della malattia.

In proposito, l'Organizzazione Mondiale della Sanità ha creato un gruppo di esperti di varie Nazioni per trattare nella maniera adeguata gli obesi affetti da *coronavirus*. L'obesità è ormai considerata una vera e propria malattia, da prevenire e curare nella maniera migliore possibile. Gli ultimi dati, risalenti al 2016, contavano quasi 2 miliardi di adulti in sovrappeso e, di questi, 650 milioni obesi. Lo stesso anno, 340 milioni di bambini e adolescenti, tra

i 5 e i 19 anni, erano in sovrappeso oppure obesi.

Troppi gli individui in sovrappeso, mentre l'altra metà del mondo soffre la fame

Il paradosso del mondo d'oggi è che sono troppi gli individui in sovrappeso o troppo nutriti, mentre l'altra metà del mondo soffre la fame.

L'ultimo rapporto delle Nazioni Unite, sullo stato della sicurezza alimentare e della nutrizione nel mondo, stima che **quasi 690 milioni di persone abbiano sofferto la fame nel 2019, con un aumento di 10 milioni rispetto al 2018** e di quasi 60 milioni in cinque anni; di questi circa 13 milioni sono bambini. Gli affamati sono più numerosi in Asia, ma il tasso di espansione più rapido si registra in Africa. In tutto il Pianeta, secondo le previsioni del rapporto, **la pandemia di Covid-19 potrebbe far sprofondare nella fame cronica ulteriori 130 milioni di persone.**





Le misure del contrasto al Covid *nel settore della ristorazione*

di **Andrea Vitale**

Accademico onorario di Milano Navigli

Un gran numero di provvedimenti diversi che rischiano di trasmettere un senso di provvisorietà.

Ormai è un dato di fatto: la pandemia ha stravolto le nostre abitudini; ha modificato la concezione delle nostre priorità; ha limitato i nostri obiettivi. Tutto ciò è, però, da imputarsi al virus o alle misure politiche, sociali e sanitarie adottate per contrastarne la diffusione e combatterne gli effetti? A mio avviso l'incidenza del virus è stata determinante sul piano morale, riportando in auge valori forse messi in disparte dalla frenesia della vita moderna, mentre le misure emergenziali, contraddistinte per la pervasiva limitazione delle libertà personali della popolazione, hanno così tanto modificato la vita di tutti i giorni da generare il dubbio che anche il felice giorno in cui potremo dire vinta questa battaglia, **molte cose non torneranno più come prima.**

Basti, per esempio, pensare allo **smart working, agli acquisti on line, alle attività scolastiche e formative a distanza, alle forme di condivisione di esperienze, affetti, amicizie, mediante gli strumenti tecnologici di comunicazione.**

Tanto sono state pervasive e limitanti della libertà personale dei cittadini le misure adottate dal Governo, e di conseguenza

dalle Regioni, che in ordine alla legittimità giuridica e opportunità sanitaria ed economica delle stesse si è acceso un ampio dibattito - tra esperti (o presunti tali), istituzioni, associazioni di categoria, gruppi di pensiero, cittadini - che ci accompagna pressoché quotidianamente.

Il gran numero di misure applicate al comparto della ristorazione

Senza entrare nel merito delle ragioni sanitarie poste a fondamento dei provvedimenti delle nostre Istituzioni, vorrei comunque **focalizzare l'attenzione sul**

gran numero di misure applicate dall'inizio della pandemia al comparto della ristorazione e somministrazione di alimenti e bevande. Interventi legislativi attuati **attraverso lo strumento del Dpcm** (Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri) e **che non sempre si sono distinti per uniformità e coerenza** avendo prima **imposto agli operatori la modifica di locali, strutture, attrezzature, organizzazione del personale e del servizio** al fine di poter continuare a svolgere l'attività, **salvo poi disporre un susseguirsi di chiusure totali, parziali, settoriali** e riaperture che hanno suscitato ampie rimostranze negli operatori del settore e non hanno certo contribuito a rinfrancare un settore pesantemente in crisi.



Eccone alcuni esempi in ordine cronologico.

26 febbraio 2020. I bar e/o pub che prevedono la somministrazione assistita di alimenti e bevande possono rimanere aperti come i ristoranti, a condizione che sia rispettato il vincolo del numero massimo di coperti previsto dall'esercizio.

Dpcm 1° marzo 2020. Svolgimento delle attività di ristorazione, bar e pub consentito a condizione che il servizio sia espletato per i soli posti a sedere e che, tenendo conto delle dimensioni e delle caratteristiche dei locali, gli avventori siano messi nelle condizioni di rispettare la distanza di almeno un metro tra i visitatori (criterio droplet).

Dpcm 11 marzo 2020. Chiusura di bar, pub, ristoranti di ogni genere.

Dpcm 26 aprile 2020. Gli esercizi abilitati alla somministrazione di alimenti e bevande possono effettuare su tutto il territorio nazionale la loro attività esclusivamente in modalità da asporto o consegna a domicilio.

Dpcm 17 maggio 2020. Possono riprendere le attività i ristoranti e i bar nel rispetto di molteplici misure di sicurezza.

Dpcm 13 ottobre 2020. Consentita la ristorazione con consegna a domicilio, e fino alle 23.00 asporto o modalità *drive-through*. Vietato il consumo di bevande alcoliche di qualsiasi gradazione nelle aree pubbliche compresi parchi, giardini e ville aperte al pubblico.

Le attività di somministrazione di alimenti e bevande, sia su area pubblica sia privata (fra cui bar, pub, ristoranti, gelaterie, pasticcerie, rosticcerie, pizzerie, chioschi) sono consentite sino alle ore 24.00; in tali attività, dopo le ore 18.00, il consumo di alimenti e bevande è permesso esclusivamente ai tavoli; la misura non si applica agli esercizi situati lungo le autostrade e nelle aerostazioni.

È vietata la vendita per asporto di qualsiasi bevanda alcolica da parte di tutte le tipologie di esercizi pubblici, nonché da parte degli esercizi commerciali e delle attività artigianali dalle ore 18.00. Resta sempre consentita la ristorazione con consegna a domicilio. Sono chiusi dalle 18.00 alle 6.00 i distributori automatici cosiddetti "h24", di bevande e alimenti



confezionati, con affaccio sulla pubblica via; tale misura non si applica ai distributori automatici di latte e acqua.

21 ottobre 2020. Bar, pub e ristoranti aperti dalle ore 5.00 alle ore 23.00; dopo le 18.00 solo con consumazione al tavolo e con massimo 6 persone per tavolo

Dpcm 24 ottobre 2020. Chiusura dei ristoranti alle 18 in settimana ma apertura domenicale. Al tavolo consentite al massimo 4 persone, "salvo che siano tutte conviventi". Dopo le 18 non è possibile consumare né cibi né bevande nei luoghi pubblici. Resta la possibilità della consegna a domicilio e del servizio da asporto, quest'ultimo fino alle 24.

Suddivisione del Paese in zone di rischio

Dpcm 3 novembre 2020. Suddivisione del Paese in zone di rischio.

Zona gialla: le attività dei servizi di ristorazione (fra cui bar, pub, ristoranti, gelaterie, pasticcerie) sono consentite dalle ore 5.00 fino alle 18.00; il consumo al tavolo è consentito per un massimo di quattro persone per tavolo, salvo che siano tutti conviventi; dopo le ore 18.00 è vietato il consumo di cibi e bevande nei luoghi pubblici e aperti al pubblico; resta consentita senza limiti di orario la ristorazione negli alberghi e in altre strutture ricettive limitatamente ai propri clienti, che siano ivi alloggiati; resta sempre consentita la ristorazione con consegna a domicilio nel rispetto delle norme igienico-sanitarie sia per l'attività di confe-

zionamento sia di trasporto, nonché fino alle ore 22,00 la ristorazione con asporto.

Zona arancione: sospese le attività dei servizi di ristorazione, a esclusione delle mense e del catering e della ristorazione con asporto e con consegna a domicilio.

Zona rossa: chiusura attività di bar, pub, ristoranti, gelaterie, pasticcerie, a eccezione della ristorazione con consegna a domicilio e, fino alle ore 22,00, quella con asporto, ma con divieto di consumazione sul posto o nelle adiacenze.

*Alle ragioni dell'urgenza
dovrebbero ora sostituirsi
quelle della pianificazione*

Certo sarebbe semplicistico contestare *tout-court* l'operato delle Istituzioni in quanto **la necessità di fronteggiare un fenomeno imprevedibile** e gravissimo, come la pandemia che ci ha colpiti, **ha obbligato il Governo a ricorrere a strumenti**, anche legislativi, **figli dell'emergenza**, ma ora che (purtroppo) la situazione è conosciuta, alle ragioni dell'urgenza **dovrebbero sostituirsi quelle** della pianificazione e **dello studio, onde scongiurare il rischio** che l'attuale forma di legislazione "emergenziale" vada a sostituirsi a quella ordinaria parlamentare, **connotando l'operato delle Istituzioni di un senso di provvisorietà che è incompatibile con il principio della certezza del diritto** sul quale si basa l'ordinamento giuridico e su cui, ancor più nei momenti difficili, i cittadini hanno bisogno di poter contare.



Allergie alimentari, oggi

di **Maria Cristiana Serra**

Accademica di Pescara Aternum

Emerge una disattenzione diffusa verso questa problematica, nonostante abbia un alto impatto sociale.

Secundo quanto emerge dai recenti dati ISTAT, nel 2019 i soggetti allergici sono aumentati di un punto percentuale (11,6%) rispetto al 2017 (10,7%), in prevalenza al Nord Italia (Nord Ovest 12%) e al Centro (11,8%). Gli esperti della SIAAIC, Società Italiana di Allergologia, nel 2017 rilevavano che i soggetti allergici agli alimenti erano più di 2 milioni, pari al 3,5% della popolazione, con una stima di decessi per shock anafilattico pari a circa 40 persone l'anno.

L'allergia e l'intolleranza alimentare sono due distinte espressioni di sensibilità al cibo

L'**allergia alimentare** è una reazione immunitaria del nostro organismo, chiamata anafilassi, a un particolare alimento o a una sostanza in esso contenuta e, talvolta, può condurre alla morte. I bambini, inconsapevoli della loro situazione, sono spesso i più colpiti.

L'**intolleranza alimentare**, al contrario,

non coinvolge il sistema immunitario, ma provoca una reazione di ipersensibilità a uno specifico cibo, dovuta prevalentemente a un deficit enzimatico; i sintomi possono essere importanti, ma mai letali.

Nel 2014, sulla materia, è intervenuto il legislatore, applicando il **Regolamento (UE) 1169/2011**, relativo alla *fornitura di informazioni* sugli alimenti ai consumatori. Chi viola tale regolamento, salvo che i fatti non costituiscano reato, è sottoposto a sanzioni pecuniarie molto onerose.

Successivamente, sono intervenute le linee guida del Ministero della Salute, esplicative delle modalità con le quali i consumatori devono essere *effettivamente* informati sugli allergeni contenuti nei cibi offerti al pubblico. **La normativa riguarda qualsiasi alimento, sfuso o preincartato, somministrato nei pubblici esercizi**; nelle mense ospedaliere, aziendali e scolastiche; negli esercizi di catering e anche per mezzo di veicoli ambulanti, come i *food truck*.

L'informativa deve essere fornita prima che l'alimento sia servito al consumatore finale, e deve essere **immediata-**





mente e liberamente fruibile, non solo su sua richiesta.

I pericoli della contaminazione incrociata

Dal 2015 a oggi, si sono palesate tutte le difficoltà pratiche per un'effettiva e corretta applicazione della normativa. Gli addetti ai lavori, infatti, oltre ad assolvere l'obbligo di informativa, hanno anche l'onere, da un lato, di formare il personale di cucina e di sala e, dall'altra, di controllare la filiera delle derrate acquistate dai propri fornitori, al fine di evitare casi di *cross contamination*, ossia **la contaminazione involontaria di un materiale o di un prodotto con un altro**.

Prendiamo, per esempio, una pizzeria che in menu offre anche **prodotti per celiaci**. Il pizzaiolo dovrà avere un forno e accessori *ad hoc* per la preparazione e la cottura di tali pizze, poiché **qualsiasi contatto tra materie prime può generare nel cliente danni più o meno apprezzabili**. La *contaminazione incrociata* emerge anche in fase di approvvigionamento delle materie prime.

I fornitori, al fine di evitare contaminazioni involontarie, hanno l'onere di specificare, nelle etichette, gli eventuali allergeni presenti nelle merci che producono. Le industrie alimentari si trovano, di conseguenza, nella necessità di mettere in atto misure precauzionali, anch'esse prontamente regolamentate, volte a ridurre al minimo il rischio di contaminazioni, rispettando i principi igienici generali di

Buona Pratica di Fabbricazione (GMP) e del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point).

Approntata la formazione, e attuati i citati controlli, il compito successivo che gli addetti al settore dovranno attuare è quello di **compilare il registro degli ingredienti, in modo da informare correttamente i consumatori**.

L'informativa, di regola fornita con il menu o con appositi cartelli, è sbarcata anche *online* grazie allo sviluppo delle **App più disparate, predisponendo la scansione dei codici a barre delle etichette alimentari** o generando "QR Code" riepilogativi degli allergeni contenuti in un prodotto. La norma prevede, tuttavia, che questi sistemi elettronici non siano gli unici strumenti informativi utilizzabili, in quanto non facilmente accessibili da tutta la popolazione e dunque non sufficientemente idonei allo scopo.

Dopo un'esuberante partenza, si adotta spesso la soluzione più facile ma meno efficace

Nonostante tutto ciò, dopo un'esuberante partenza, la maggior parte dei ristoratori sembra essersi mollemente adagiata sulla soluzione più facile ma meno efficace, ossia la **generica descrizione degli allergeni**, approssimativamente individuati nei menu, con l'inserimento dei caratteristici asterischi di riferimento. **Le tabelle degli allergeni sono esposte in luoghi poco accessibili ai consumatori** o, comunque, poco leggibili, presentati

al consumatore solo ove richiesti e spesso non fruibili dai turisti stranieri.

Di fatto è venuta meno la ratio della norma, poiché l'onere dell'informativa torna a cadere sul consumatore finale, visto che spesso il menu riporta solo il nome della pietanza o il personale è occasionale e non accuratamente formato.

La norma, tuttavia, presenta anche delle lacune, poiché prevede l'obbligo di informare della presenza dei soli 14 allergeni più importanti. A questo aggiungiamo che molti sostengono che l'informazione rilasciata oralmente sia migliore di quella scritta, senza tuttavia comprendere che **la fruizione dell'informativa non deve avvenire "a domanda" ma deve essere fruibile "a vista"**. Inoltre, la norma è posta a tutela anche del ristoratore stesso, poiché lui spetta, in caso di incidente, l'onere della prova, ossia la dimostrazione di aver comunicato l'esistenza dell'allergene in modo adeguato (*Verba volant, scripta manent*).

Svariate Start up si sono incamminate su questo irto sentiero creando, come dicevamo, diverse App, ma la risposta dei ristoratori non è stata altrettanto positiva, o almeno così sembra, nonostante sia una delle metodologie più efficaci per il raggiungimento della *compliance normativa*. Negli Store online, infatti, troviamo App vetuste poiché non recepite dagli addetti del settore e non economicamente vantaggiose, quindi non aggiornate e piene di *bug*.

Dai dati rilevati, oggi **emerge una disattenzione diffusa verso questa problematica, nonostante abbia un alto impatto sociale**. I soggetti allergici o intolleranti, oltre a rischiare un danno grave alla loro salute, specie nel caso dei bambini e in particolare quando accedono a un servizio di refezione scolastica, lontano dalla supervisione genitoriale, non possono sempre godere del piacere della tavola fuori casa, sia per disinteresse da parte di alcuni ristoratori, sia per la mancanza di volontà di ricercare alimenti alternativi da inserire nei piatti tipici regionali.

È necessario sensibilizzare, quindi, gli addetti alla ristorazione affinché si raggiungano forme di comunicazione sempre più comprensibili e condivise.



Ghilardi, Milano, 2020,
pp. 157
€ 14,90



Sulla società del XXI secolo spira il vento della ricerca e promozione della consapevolezza, o *mindfulness* per gli anglofili irriducibili, come non rinunciabile presupposto di comportamenti responsabili che contribuiscano a migliorare la qualità della nostra vita. Poteva mai questa ricerca di consapevolezza trascurare un campo di vitale importanza come quello dell'alimentazione? Ed ecco, a risposta, l'opera di Giovanni Ballarini, pluridecorato esperto di disci-

La cucina consapevole

Criteri per ripensare la nostra alimentazione

di **Giovanni Ballarini**

pline alimentari, nonché Presidente Onorario della nostra Accademia, dedicata al tema della consapevolezza lungo il percorso che si estende dall'origine, alla preparazione e al consumo dei cibi. Negli ultimi 4 millenni, l'alimentazione umana è passata attraverso cinque grandi rivoluzioni, da quella che ha portato alla nascita dell'agricoltura e dell'allevamento a quella dell'ingegneria alimentare, che stiamo attualmente vivendo. Per alimentarci in modo consapevole dobbiamo stare alla larga dalla situazione di analfabetismo funzionale che minaccia da vicino il nostro approccio al cibo. Dobbiamo innanzitutto educarci al gusto, che è "l'anima della cucina", perché solo così essa guarirà dalla malattia che ne ha colpito, appunto, l'anima.

In cucina non è sufficiente conoscere quel che si fa, ma bisogna anche sapere perché lo si fa. Il cammino verso la consapevolezza prosegue attraverso l'acquisizione di conoscenze, e la smitizzazione di convinzioni del tutto infondate, sulla sicurezza e il salutismo alimentare, l'esatto inquadramento di alcune tecniche di cucina e preziosi suggerimenti sul come proteggersi dalle minacce che incombono sul nostro rapporto con il cibo: quelle che Ballarini compendia nel concetto di ignoranza alimentare, alla quale non sfuggono neanche i cibi cosiddetti (o millantati) sani e sicuri. In tale modo arriveremo a quella consapevolezza da cui dipendono l'adeguatezza, la salubrità e, ultima ma non meno importante, la piacevolezza della nostra alimentazione.

Armillaria,
Milano, 2020,
pp. 153
€ 12,00



Vinokrazia

Estetica del gusto e dell'impostura

di **Manlio Della Serra**

Ormai non stupisce più nessuno il fatto che scrittori, editorialisti e opinionisti, con una formazione filosofica di base, entrino quasi giornalmente nel nostro quotidiano con argomentazioni di tipo antropologico, politico, sociale, di costume e chi più ne ha più ne metta. Lo stesso non può darsi quando, attirati e incuriositi dal titolo di questo volumetto, ci si accorge che lo si deve a uno studioso che, dopo aver dedicato la giovinezza alla filosofia e alla teologia, ha deciso di interessarsi al mondo del vino. Si è così ritrovato nel ruolo di vinokrate, cioè (sono sue parole) "un interprete del vino che sceglie di privilegiare il racconto secondo disciplina ed

etica" e che "crede nella necessità del vino come strumento e fine della conoscenza". Non ci troviamo quindi di fronte a un tradizionale manuale sul vino (storia, vitigni, terroir, vinificazione) né a una altrettanto tradizionale guida alla degustazione. Più di due secoli fa, il citato Brillat-Savarin esprime le sue meditazioni di gastronomia trascendente, di fatto separando nettamente la necessità di sopravvivenza dal piacere della tavola. Oggi il vinokrate si propone di educarci ad apprezzare la valenza gustativa del vino non senza averci messo in guardia contro le insidie e i tranelli che una serie di imposture possono disseminare sul nostro cammino.



Veneto

VICENZA

Una riunione conviviale molto particolare

In collegamento su piattaforma Zoom, gli Accademici hanno condiviso un menu concordato, cucinando nella propria abitazione.

La Delegazione ha organizzato un evento per rafforzare i rapporti tra gli Accademici. Si è pensato a una riunione conviviale "Ecumenica Virtuale Domestica": "Ecumenica" perché gli Accademici erano invitati a condividere nello stesso giorno il medesimo menu; "Virtuale" perché, per necessità, doveva essere realizzata contemporaneamente in luoghi diversi; "Domestica" perché era organizzata nell'intimità dell'abitazione di ogni Accademico. Il menu, predisposto dal Siniscalco Stefano Chiaramonte, è stato elaborato con la grafica consueta di quelli della Delegazione, e inviato a tutti gli Accademici. Le varie portate sono state studiate in modo che gli ingredienti principali fossero rappresentativi della stagione e di facile realizzazione. Fagottino di prosciutto crudo con asparago marinato e scaglie di grana all'aceto balsamico, per antipasto; il primo piatto era risi e bisì della tradizione; il secondo prevedeva un'alternativa: capretto arrosto,

oppure filetto di sorana al Cognac, entrambi con contorno di patatine novelle e mistanza di verdure dell'orto; per dessert, torta di mele della nonna che lasciava a ciascun Accademico ampia possibilità di preparazione. Gli Accademici erano liberi di realizzare il menu in maniera completa o in parte, in base alle proprie capacità. La serata si è aperta con un video-collegamento nel corso del quale il Delegato, dopo il tocco della campana, ha illustrato l'iniziativa. Il Siniscalco ha poi commentato il menu e la scelta delle portate. Un brindisi bene augurale ha chiuso il collegamento. Scambi di messaggi e fotografie si sono succeduti sia nelle ore dedicate alla preparazione delle portate, sia durante la cena, sia il giorno seguente. Un successo inaspettato per un evento che ha permesso di approfondire la conoscenza interpersonale, e ha consentito di rinforzare i rapporti tra gli Accademici in un momento difficile della vita sociale.



Emilia Romagna

IMOLA

Premio "Alberini" al "Laboratorio pasta fresca" di Maria Clemente

Un meritato riconoscimento alla qualità degli ingredienti e al rispetto delle tecniche tradizionali nella produzione di tipiche paste regionali.

Quello di Maria Clemente è il percorso di tante donne e uomini che hanno creduto nelle loro capacità, che si sono sacrificati ottenendo risultati e riconoscimenti in quell'artigianato di servizio ben abbinato all'attività commerciale. Sono ormai 25 anni che la signora Maria ha avviato un laboratorio di pasta fresca, che sta ampiamente ripagando le fatiche iniziali. Alla signora Clemente, affiancata ora dal figlio, gli Accademici imolesi hanno voluto attribuire il premio intitolato al giornalista enogastronomo Massimo Alberini, mettendo così in luce la "qualità costante del suo lavoro, gli ingredienti utilizzati, il rispetto delle tecniche tradizionali e il pieno inserimento nella tipicità delle paste emiliano romagnole". In questo

quadro, non poteva mancare il riconosciuto talento nella preparazione delle paste col marchio di casa, a partire dai "cappelletti imolesi", rigorosamente impreziositi dal brodo di cappone, fino ai "garganelli di Imola", differenti nelle misure e nello spessore se consumati in brodo, asciutti con le rigaglie o con il ragù di prosciutto e scalogno di Romagna Dop. La cerimonia di consegna è avvenuta al ristorante "Valsellustra" a opera degli Accademici proponenti: Pierluigi Lazzari, Michele Gamberini e Giovanni Righi. Una testimonianza, anche in questo periodo di emergenza sanitaria, del valore della qualità del vivere e della cultura insita nelle preparazioni dei piatti sia domestici sia gustati fuori di casa. (Antonio Gaddoni)





Toscana

LUCCA

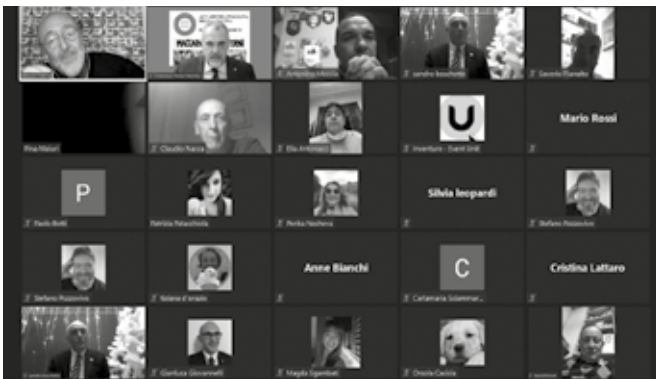
Consegna del premio "Dino Villani"

La "torta alle erbe con i becchi", un'eccellenza artigianale della tradizione locale.

La Delegata Daniela Clerici, accompagnata dagli Accademici Simonetta Gallacci, Raffaele Domenici e Vittorio Armani, ha incontrato i titolari del Forno Mei di Alessandro Mei e C. snc, di Ponte a Moriano, ai quali ha consegnato l'attestato del premio "Dino Villani" per la produzione della "torta alle erbe con i becchi". Si tratta di "un'eccellenza artigianale lavorata con ingredienti di qualità tracciabili, che ne

fanno un prodotto tipico locale". Nel consegnare l'attestato, la Delegata ha rivolto le felicitazioni ai fratelli Alessandro e Saverio Mei i quali, nella continuità della gestione aziendale, rappresentano la terza generazione, esprimendo la sua soddisfazione per questo premio attribuito a un'azienda meritevole del territorio e a un prodotto, come la torta con le erbe, così radicato nella tradizione locale.

Lazio



RIETI

"Maccarune & dintorni"

Un convegno via webinar sulla pasta: storia, evoluzione, valore salutistico e nutrizionale.

La Delegazione, non potendosi riunire di persona, ha organizzato un interessante webinar dal titolo "Maccarune & dintorni". Il convegno, al quale ha partecipato

il Presidente Paolo Petroni portando i saluti dell'Accademia, si è svolto con i Rotary Club Rieti e Isola di Capri. Relatore è stato lo storico e umorista napoletano Amedeo Colella, il quale, con

MAREMMA-GROSSETO

Presentato al Vescovo di Grosseto il volume sulle Festività religiose

Un'occasione per illustrare le attività promosse dall'Accademia e dalla Delegazione.

La recente ristampa del volume dedicato alla cucina delle festività religiose è stata l'occasione per fare una visita al Vescovo della Diocesi di Grosseto, Monsignor Rodolfo Cetoloni, presentando il sodalizio e le sue attività.

Il Delegato Ezio Maria Di Natali e due Consultori, Massimo Bambi e Roberto Ulmi, hanno illustrato, nell'occasione, le attività promosse dall'Accademia e in particolare dalla Delegazione, mostrando al Vescovo i contenuti del volume dedicato alle tradizioni gastronomiche italiane legate alle festività religiose. Com'è noto, fin dall'antichità vi è stato uno stretto legame fra le tradizioni religiose e quelle alimentari; il cibo era giustificato da una cucina che faceva

riferimento al territorio e ai cicli del tempo e le feste erano anche trasgressioni che con l'opulenza di un giorno bilanciavano la fame o l'astinenza di lunghi periodi.

Oggi le festività religiose, in gran parte laicizzate, hanno perso tale connotazione e l'abbandono lascia ampio spazio all'improvvisazione, anche in relazione alla sfera alimentare.

Gli Accademici, facendo dono del volume a Monsignor Cetoloni, hanno sottolineato l'importanza dei contenuti del testo, basato proprio sullo studio delle tradizioni che ci legano al passato e delle quali l'Italia è assai ricca, testimoniando il continuo lavoro svolto dall'Accademia come Istituzione culturale della Repubblica Italiana. (Domenico Saraceno)



sagacia, unita a una buona dose di cultura, ha parlato della storia della pasta, della sua evoluzione, dai Greci ai giorni nostri, con aneddoti e "paraustielli". Il Delegato Francesco Maria Pa-

lomba ha svolto le funzioni di moderatore dell'evento, nel corso del quale il dottor Sandro Boschetto, gastroenterologo, ha parlato della pasta dal punto di vista salutistico e nutrizionale.

Abruzzo

AVEZZANO E DELLA MARSICA

Un sogno a occhi aperti

Come sarebbe dovuta essere la riunione conviviale già programmata.

L'entrata della regione in zona rossa, ha visto l'annullamento della riunione conviviale già programmata nei particolari. Il Delegato la descrive ugualmente agli Accademici ai quali è concesso solo il sogno! Lentamente si apre la porta della "Osteria del Moro"; la sala è pronta. C'è però uno strano silenzio! L'arrivo del Delegato non è stato sottolineato dal solito brusio: in questa Osteria, ai margini della Piana del Fucino, regna uno strano silenzio! Il Simposiarca legge il menu, spiega, illustra, si sofferma ammiccante su questa o quella specialità. L'arrosto misto si è concesso il calore della legna, dice! Una portata dietro l'altra, commenti sussurrati, appena percepibili: distanze eccessive l'uno dall'altro. All'improvviso il silenzio è rotto dalla voce armoniosa di Ilenia, Accademica e bravissima

soprano che canta "Vissi d'arte, vissi d'amore, non feci mai mal ad anima viva" (dalla *Tosca* di Puccini).

Giusta l'atmosfera per fra' Emiliano con la sua relazione "Distanti ma uniti", che così si può riassumere: "In questo tempo virtuale, distanti sociali... ma non di cuori e di anime. La parola 'vivanda' - dice - significa vivere, anche se non stiamo insieme: non possiamo rinunciare alla voglia di vivere e di sorridere. Cosa cambierà quando torneremo a una riunione conviviale reale? Dobbiamo sicuramente essere più umani, a prescindere dal credo religioso, amare di più la vita: siamo tutti alla stessa tavola per condividere le nostre storie, con la cucina che è un atto d'amore". Le voci degli amici della Consulta riportano alla realtà.

(Franco Santellocco Gargano)

CHIETI



Natale con i tuoi

I due emisferi uniti per un incontro online sulla cucina italiana delle feste nel mondo.

"Un grande abbraccio con la famiglia accademica per riunire i due emisferi e raccontare questo Natale dal punto di vista gastronomico": così il Delegato, Nicola D'Auria, ha presentato "Natale con i tuoi", un incontro online (su diverse piattaforme) sulle tradizioni natalizie a tavola, in cui sono intervenuti, in diretta, il Legato per lo Stato Città del Vaticano, i Delegati di San Francisco, New York, Rio de Janeiro, Lisbona, Sofia, Singapore, Brisbane, lo chef abruzzese Peppino Tinari e

il Presidente del Gruppo Virtuale Cuochi Italiani, Mario Caramella, in collegamento dalla Corea del Sud. Coordinati dal Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio, e con il saluto del Segretario Generale Roberto Ariani, nelle due ore di incontro, gli intervenuti hanno delineato un quadro generale della cucina italiana delle feste in tutto il mondo, segnando anche idee e prospettive per il dopo-Covid. Un approfondimento culturale concluso con i bicchieri in alto per l'augurio di Buon Natale e di un più felice 2021.

CENA ECUMENICA 2021

La riunione conviviale ecumenica, che vede riuniti alla stessa mensa virtuale tutti gli Accademici in Italia e nel mondo, si svolgerà il 21 ottobre alle 20,30, e avrà come tema "Il bosco e il sottobosco. Castagne, funghi, tartufi, frutti di bosco nella cucina della tradizione regionale". L'argomento, scelto dal Centro Studi "Franco Marengi" e approvato dal Consiglio di Presidenza, è volto a valorizzare le preparazioni che utilizzano ingredienti provenienti dal mondo vegetale di bosco e sottobosco, presenti, sia pure con sfumature diverse, in tutte le regioni italiane.

I Delegati cureranno che la cena ecumenica sia accompagnata da un'idonea relazione di carattere culturale per illustrare l'importante argomento proposto e che, sulle mense, il menu sia composto in armonia con il tema scelto, che ben si armonizza con il periodo autunnale.





Sicilia

CALTAGIRONE

Semplicità e genuinità degli antichi sapori siciliani

Nel corso della riunione conviviale, un'interessante relazione sul tempo che il mondo sta vivendo in questo momento.

Per la riunione conviviale della Delegazione, pur con la più rigorosa osservanza delle norme di prudenza, è stata scelta come *location* "La Casa degli Angeli". La Casa risale a fine 1800, e Crispino Testa, discendente dei proprietari, nel 1993,

decise di metterla a disposizione degli ospiti come agriturismo. La cucina presenta due caratteristiche: semplicità e genuinità degli antichi sapori siciliani, spesso rivisitati con un pizzico di modernità. Il tutto all'insegna del km 0. Il Simposiarca Filippo Ferrara, nel corso



della riunione conviviale, ha svolto un'interessante e appassionata relazione, invitando gli Accademici a condividere alcune riflessioni su due domande: "Che tempo è quello che stiamo vivendo? Cosa ci insegna questa esperienza?". Dopo aver sottolineato che il mo-

mento attuale non riguarda solo le limitazioni imposte dalla pandemia, ma l'inquinamento, la violenza nel mondo e addirittura in famiglia, ha auspicato un passaggio verso la speranza e la rinascita, praticando "Il dialogo, che apre la porta all'empatia", all'uguaglianza

ISTRUZIONI PER LA COLLABORAZIONE ALLA RIVISTA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

e alla pace. Nel suo discorso ha citato parole di grandi personalità dell'umanità, tra cui Madre Teresa di Calcutta, Martin Luther King, Papa Francesco.

Il periodo del *lockdown* ha visto la sospensione di qualsiasi iniziativa ordinaria ma, ugualmente, la Delegazione calatina ha dato il proprio contributo, nel territorio, facendosi promotrice di *service*

a favore dell'Emporio della Solidarietà della "Città dei Ragazzi" e della Protezione Civile del Comune di Caltagirone.

Riproponendo la domanda iniziale, ha ricordato infine le parole di Papa Francesco: "Se c'è qualcosa che abbiamo potuto imparare in tutto questo tempo, è che nessuno si salva da solo".

(Filippo Ferrara)

Europa

Bulgaria

SOFIA, FERMO

Un valido strumento di difesa contro la possibilità di ammalarsi

Le due Delegazioni celebrano, in un convegno webinar, la Dieta Mediterranea.

In occasione della V Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, le due Delegazioni hanno organizzato un evento su "Dieta Mediterranea: strumento di difesa contro la possibilità di ammalarsi". Si sarebbe dovuto svolgere a Sofia, ma la contingenza epidemica ha consentito il solo convegno in webinar. Non casuale il coinvolgimento della Delegazione di Fermo, nel cui territorio si trova la cittadina di Montegiorgio, la più studiata da Ancel Keys nel Seven Countries Study.

La manifestazione ha avuto il patrocinio del Comune di Montegiorgio e la partecipazione del Sindaco dottor Michele Ortenzi e dell'Assessore Michela Vita. Ha aperto il convegno la Delegata di Sofia, Penka Nesheva; il Segretario Generale Roberto Ariani ha portato il saluto del Presidente Paolo Petroni; l'Ambasciatore italiano a Sofia, dottor Stefano Baldi, ha posto in risalto l'importanza dell'iniziativa per la

divulgazione e conoscenza dello stile di vita italiano all'estero. Il Sindaco di Montegiorgio ha sottolineato il ruolo della città nell'ambito della ricerca di Keys. Complimenti anche dal CT delle Marche, Sandro Marani.

Il convegno, che ha registrato 91 collegamenti, è stato moderato dalla Delegata di Sofia e ha visto l'intervento del dottor Lando Siliquini, Presidente del Laboratorio Piceno per la Dieta Mediterranea, autore del libro *Dieta Mediterranea il tempio della Sibilla*.

Il Delegato di Fermo Fabio Torresi ha illustrato il ruolo avuto dalla ricerca condotta a Montegiorgio nella definizione della Dieta. Il maestro Mario Liberati, autore del volume *La Dieta Mediterranea a Montegiorgio*, ha riportato alcune notizie inedite in merito ai ricercatori locali all'epoca coinvolti.

La dottoressa Antonia Parvano, medico, ha presentato diversi studi condotti dalla Commissione Europea. Relazione conclusiva

MESSINA



Iniziativa benefica presentata al Vescovo

Condivisione virtuale del pranzo di Natale con gli ospiti delle Case di Accoglienza.

Una rappresentanza della Delegazione è stata ricevuta dal Vescovo ausiliare di Messina S.E. Monsignor Di Pietro per formalizzare un'iniziativa benefica a sostegno delle persone meno fortunate. La Delegazione, infatti, ha inteso condividere idealmente il pranzo di Natale con oltre 50 ospiti delle Case di Accoglienza dirette da don Franco Pati (Casa Veronica che ospita ragazze madri con i loro piccoli, lattanti, bambini e adolescenti; la Casa Santa Maria della Strada che accoglie

bambini e adulti senza tetto; la casa del quartiere "Provinciale" che assiste sbandati dipendenti dall'abuso alcolico). Il pranzo è affidato a Pippo Viani, chef patron di "Al Gattopardo", esercizio già incluso nella Guida alle Buone Tavole della Tradizione e riconvertito esclusivamente all'asporto dall'inizio dell'emergenza Covid. La cerimonia si è conclusa con la consegna allo chef del guidoncino dell'Accademia e dei biglietti augurali per gli ospiti delle Case di Accoglienza.



della dottoressa Carla Lendaro, psiconeuroimmunologo, che ha scientificamente dimostrato i molteplici benefici della Dieta. Flavio Sami, *head chef* dello Hyatt Regency Sofia, ha illustrato i piatti che avrebbero dovuto costituire il menu della cena di

gala, riconducibili alla Dieta Mediterranea. Grande l'attenzione dei partecipanti, e graditissima la partecipazione degli 11 Delegati e Accademici di molte altre Delegazioni italiane ed europee. (Fabio Torresi)



Francia

PARIGI MONTPARNASSE, CANICATTI

Un viaggio in Italia attraverso il pane

Conferenza internazionale su piattaforme digitali.

La Delegazione, in collaborazione con la Delegazione di Canicatti, ha organizzato, nell'ambito della V Settimana Italiana della Cucina nel Mondo, una conferenza internazionale su piattaforme digitali e *social network* in lingua italiana e francese, sul tema "Un viaggio in Italia attraverso il pane: tra storia, cultura e tradizione". L'evento ha riscontrato un grande successo e ha suscitato la curiosità di circa 12.000 persone. Molti i messaggi di ringraziamento e compiacimento ricevuti sia per il tema sia per gli interventi dai contenuti molto interessanti.

L'evento è stato aperto con il saluto della Console Generale Irene Castagnoli; del Presidente Paolo Petroni; del Direttore

dell'Istituto Commercio Estero Giovanni Sacchi; della Delegata di Parigi Montparnasse Laura Giovenco Garrone; della CT della Sicilia Occidentale e Delegata di Canicatti Rosetta Cartella. Sono intervenuti come oratori: Carmen Augello, Accademica di Canicatti; la professoressa Marina Castiglione dell'Università di Palermo; la dottoressa Debora, dietologa e nutrizionista; l'Accademica di Rovigo-Adria-Chioggia Anna Maria Pellegrino; Matteo Pillitteri, Accademico di Sciacca; la professoressa e chef Dorina Burlaco; l'imprenditore Adriano Farano; Michele Nocilla, fornaio e panettiere di Sciacca. Moderatore Andrea Fesi, Vice Delegato di Parigi Montparnasse. (Laura Giovenco Garrone)



Malta

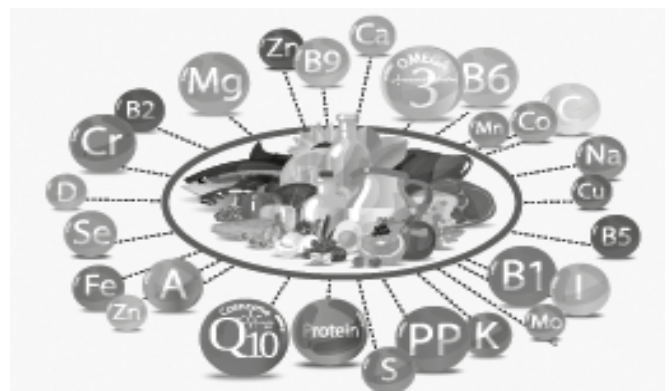
MALTA

Videoconferenza sulla Dieta Mediterranea

Un'alimentazione bilanciata offre protezione dalle infezioni.

In occasione della V Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, la Delegazione, in collaborazione con l'Istituto Italiano di Cultura e con il patrocinio dell'Ambasciata d'Italia a Malta, ha organizzato una videoconferenza a cura del professor Claudio Macca, Direttore dell'Unità dipartimentale di dietetica e nutrizione clinica degli Spedali Civili di Brescia, mirata alla valorizzazione della Dieta Mediterranea, la cui alimentazione bilanciata offre una protezione dalle infezioni. Lo stato nutrizionale può avere un impatto significativo sulla salute generale di un individuo, sulla riduzione delle malattie non trasmissibili e una ridotta suscettibilità allo sviluppo di infezioni; da qui la discussione sugli effetti benefici di una dieta sana, in relazione all'attuale pande-

mia di Covid-19. Si ritiene che l'alimentazione possa avere un ruolo chiave nella sfida di "mantenere in salute le persone sane", tuttavia, la complessità dell'interazione (nutrizione e immunologia) richiede ulteriori ricerche prima di giungere a raccomandazioni dietetiche di popolazione. La Dieta Mediterranea associa agli alimenti composti antinfiammatori e immunomodulatori, come le vitamine essenziali (C, D ed E) e minerali (zinco, rame, calcio), che influenzano favorevolmente lo stato nutrizionale di una persona. La Delegazione ha, purtroppo, dovuto rinunciare all'annuale serata di gala, quest'anno interamente dedicata a Pellegrino Artusi, a causa delle tristemente note restrizioni sanitarie. (Massimiliana Affanni Tomaselli)



Svizzera

SVIZZERA ITALIANA

La Delegazione premia l'eccellenza gastronomica ticinese

Assegnati il "Diploma di Buona Cucina" e i premi "Nuvoletti" e "Alberini".

Uno chef stellato - Lorenzo Albrici della "Locanda Orico" di Bellinzona - ha ricevuto il "Diploma di Buona Cucina"; a Dario Ranza del ristorante "Ciani" di Lugano è stato conferito il premio "Giovanni Nuvoletti". Il premio "Massimo Alberini" è andato alla Corporazione Boggesi Alpe Piora, che da sempre riesce a offrire al pubblico un formaggio di produzione propria, lavorato artigianalmente con ingredienti eccellenti e tecniche rispettose della tradizione del territorio. Sono questi gli attori della scena gastronomica ticinese premiati dalla Delegazione, nel corso di una serata conviviale tenutasi all'hotel "Splendide" di Lugano e forzosamente riservata, vista la

situazione sanitaria, a un gruppo ristretto di persone.

Alla presenza del Presidente del Consiglio di Stato onorevole Norman Gobbi, a fare gli onori di casa è stato il Delegato Emilio Casati, mentre lo chef Ruberto ha allietato gli ospiti con un gran menu. Le bollicine Ferrari hanno accompagnato l'aperitivo e il primo piatto a base di risotto in onore di Ranza; per il piatto forte elaborato con Albrici (guancia di bufalo in cottura lenta) il Ronco dei Ciliegi 2017 della Cantina Mondò di Sementina. Tre annate di Piora (2018, 2019, 2020) meritavano poi un grande vino liquoroso e il Portico 2017 (Valsangiaco F.lli Sa di Mendrisio) ha concluso la cena su note esemplari. (Emilio Casati)

Giappone

TOKYO

Publicato in giapponese La scienza in cucina dell'Artusi

Presentata l'edizione nipponica per festeggiare i duecento anni dalla nascita dello scrittore.

La Legazione ha festeggiato i duecento anni dalla nascita di Pellegrino Artusi e la pubblicazione in giapponese de *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. La serata è stata organizzata in collaborazione con la signora Nakamura Hiroko, scrittrice e traduttrice specializza-

ta in cultura alimentare italiana, nonché traduttrice dell'Artusi in giapponese. Ospite d'eccezione la signora Kudo Hiroko, professoressa ordinaria di politiche pubbliche e management pubblico e curatrice dell'edizione nipponica dell'Artusi. La professoressa Ku-

Nel Mondo

Colombia

BOGOTÀ

Per la V Settimana della Cucina Italiana nel Mondo

Presentate in videoregistrazione ricette tipiche e vini autoctoni di tre regioni italiane.

Per la prima volta dalla sua recentissima costituzione, la Delegazione, su invito dell'Istituto Italiano di Cultura, si cimenta con la V Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. L'allerta sanitaria globale, dovuta alla pandemia, ha fatto sì che l'evento si svolgesse in modalità virtuale. La Delegazione è intervenuta concentrando l'attenzione sulla cucina regionale italiana, perché in Colombia sono pochi i ristoranti italiani che possono offrirla con le sue differenze e peculiarità, per la difficoltà nel reperire i prodotti tipici di diverse regioni. Si è quindi deciso di presentare, attraverso la registrazione di tre video, le ricette tipiche e i vini autoctoni di Lombardia, Piemonte e Toscana. I piatti regionali sono stati preparati da cuochi italiani specia-

lizzati nella cucina delle rispettive regioni (Daniel Canzian, per la Lombardia; Daniele Fantasia per il Piemonte; Manuel Ghiddi per la Toscana), mentre i vini sono stati presentati dal sommelier italiano, Giovanni Calvano. La Delegazione ha introdotto il video con una breve descrizione delle specificità di ciascun territorio, dei suoi prodotti e delle origini delle ricette proposte. Dopo questa prima esperienza, nel programma per il 2021 la Delegazione ha intenzione di creare sinergie di collaborazione anche con altre Delegazioni per iniziative e proposte creative, al fine di continuare a essere sempre più ambasciatori della nostra Accademia e convinti fautori della necessità di far conoscere le tradizioni e la cultura della tavola italiana nel mondo. (Carlo Bongianini)



V SEMANA DE LA COCINA ITALIANA EN EL MUNDO

ISTITUTO italiano DI CULTURA BOGOTÀ

THE EXTRAORDINARY ITALIAN TASTE

Presentan:

Enogastronomia regional italiana

Martes 24/11 - 18hrs - Lombardia

Jueves 26/11 - 18hrs - Piemonte

Sábado 28/11 - 18hrs - Toscana

Con la colaboración de

iic.bogota IICBogota

iicbogota.esteri.it



do Hiroko è intervenuta, inoltre, all'Istituto Italiano di Cultura di Tokyo, nell'ambito della V Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, per un *talk* sul valore che ha oggi il ricettario di Artusi e sul significato della versione giapponese.

La Legazione è stata accolta presso il ristorante "Osteria dello Scudo" dove lo chef Noriyuke Koike ha ancora una volta dimostrato la sua grande preparazione con una *performance* di alto livello, frutto di uno studio approfondito.



Singapore-Malaysia-Indonesia

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

Tavola rotonda "Il Futuro della Carne, la Carne del Futuro"

Dibattuti molti temi, tra i quali il rapporto tra cibo e sostenibilità ambientale e la carne alternativa da proteine vegetali.

In occasione della V settimana della Cucina Italiana nel Mondo, la Delegazione ha organizzato, su piattaforma Zoom, la tavola rotonda "Il Futuro della Carne, la Carne del Futuro". Il tema è stato scelto per l'estrema at-

tualità e perché coinvolge aspetti che toccano cultura, etica, religione, economia, politica, medicina e tecnologia, ossia il coacervo di ciò che ha caratterizzato, con pesi diversi in momenti diversi, gli aspetti di appartenenza e indi-



Israele

TEL AVIV

Due eventi in presenza

Cena di apertura della V Settimana nella residenza dell'Ambasciatore e una degustazione di formaggi e pecorini italiani.

La Delegazione, tra i numerosi eventi *on line* realizzati in collaborazione con l'Ambasciata d'Italia, Camera di Commercio, Enit e Istituti di Cultura di Tel Aviv e Haifa, ha organizzato anche due iniziative in presenza: la cena di apertura della V Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, preparata dallo chef Michele Bozzetto nella residenza dell'Ambasciatore d'Italia S.E. Gianluigi Benedetti, e

un aperitivo accademico a base di formaggi e pecorini italiani nella famosa via Shenkin di Tel Aviv. Lo chef ha deliziato gli ospiti con un menu composto da ravioli burro e salvia; parmigiana di melanzane; uovo in camicia e crema di topinambur; controfiletto al rosmarino con purè di patate e broccoli e funghi trifolati; bigné alla crema al profumo d'arancia con cioccolato fondente.



vidualità della nostra società sin dai tempi più remoti. La tavola rotonda è stata introdotta e moderata dal Delegato Giorgio Maria Rosica e ha visto i saluti iniziali del Presidente Paolo Petroni e di S.E. l'Ambasciatore italiano a Singapore dottor Raffaele Langella. Al webinar hanno partecipato esponenti di 20 tra Delegazioni e Legazioni in rappresentanza di 12 Paesi. I *panelist* hanno toccato argomenti quali il rapporto tra cibo e sostenibilità ambientale, la cultura del cibo sano, il diritto al cibo, la "costruzione" del cibo, la carne alternativa da proteine vegetali. Sono stati intervistati an-

che i fondatori e CEO di tre importanti *start-up* (Joy Food Evolution, Redefine Meat e Omina Romana). Dalla discussione si è potuto concludere che l'agricoltura, come nel passato, ha eradicato la caccia dalle abitudini alimentari e sociali dell'uomo, e così si potrebbe fare anche con l'allevamento. Per il prevedibile futuro, il consumo di carne continuerà comunque a crescere anche se a tassi più contenuti, sostenuto da ragioni demografiche ed economiche e dalla ricerca di identità sociale e personale delle popolazioni dei Paesi emergenti. (Giorgio Maria Rosica)

Stati Uniti d'America

SAN FRANCISCO

Una serie di interessanti iniziative per la "V Settimana"

Tra gli argomenti trattati: i vini italiani e le innovazioni nel mondo del cibo.

Per la V Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, il Console Generale a San Francisco, Lorenzo Ortona, la Direttrice dell'Istituto Italiano di Cultura, Annamaria Di Giorgio, e il Delegato Claudio Tarchi hanno studiato una serie di incontri sia virtuali sia in presenza, viste le limitazioni imposte dalla pandemia. Trenta ristoranti della regione della Baia hanno partecipato, come negli anni scorsi, alla celebrazione. Hanno preparato un menu adatto all'asporto, applicando a ciascuna consegna un adesivo che consentiva, tramite un codice "QR", di avere tutte le informazioni sugli eventi programmati.

La sommelier Leslie Rosa ha aperto gli eventi con una prima videoconferenza sui vini del Sud Italia, cui sono seguite altre due su quelli del

Centro e del Nord della Penisola. Un'altra videoconferenza ha avuto come ospite il professor Joseph Puglisi dell'Università di Stanford sulle innovazioni nel mondo del cibo e i benefici della Dieta Mediterranea.

Il Console Ortona ha ospitato, nel cortile del Consolato, la prima edizione del premio intitolato a Carol Field, la scrittrice di libri di cultura gastronomica e Accademica della locale Delegazione, scomparsa nel 2017. Larry Mindel è stato premiato per aver promosso la cucina italiana e fondato la popolare catena di ristoranti "Il Fornaio" negli anni Ottanta.

A conclusione della Settimana, due film, *Per un pugno di dollari* e *Un americano a Roma*, sono stati proiettati al Drive-in di Fort Mason. (Claudio Tarchi)



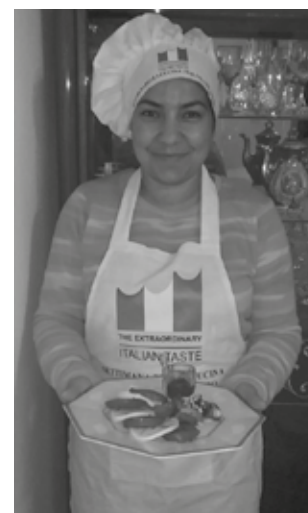
Tunisia

TUNISI

Sette giorni ricchi di avvenimenti

Numerosi appuntamenti dedicati alla cucina italiana nel mondo.

In tempi normali la Delegazione ha perseguito i propri fini con la convivialità ma, vista l'emergenza, ha poi dovuto percorrere strade alternative per partecipare alla V Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. Ha quindi preso parte attivamente al programma proposto, animato e moderato dal professor Hammadi Agrebi, Ispettore e formatore di docenti tunisini d'italiano presso il Ministero dell'Educazione, che ha utilizzato la cucina italiana come strumento per l'apprendimento della lingua. Dal 23 al 28 novembre, ogni giorno è stato dedicato a un argomento diverso. Si è iniziato con una conversazione su Pellegrino Artusi; il giorno successivo, la professoressa H. Driss ha presentato la lezione "modello": "il tiramisù è servito".



Il 25, i docenti d'italiano dei Licei tunisini si sono cimentati in una competizione gastronomica virtuale vinta dalla professoressa Ibtissem Marouani, docente al Liceo Ibn Arafa Jdaïda, che ha presentato un fagottino di zucchini ripieno di salmone. Il 26 ha visto partecipare il musicista Maestro Espedito De Marino, la chef Rita Fierro del Ristorante "Il Castagneto" a Tramonti (Salerno) e il pizzaiolo chef Ahmed Herguel della "Antica Pizzeria da Pietro" a Tunisi. Il 27, il professor S. laamouri e la professoressa N. Ayari hanno presentato progettazioni d'unità didattiche sulla gastronomia. Il 28, visita virtuale del mulino italiano di Nazzala, del Signor Zied Ben Madhi, con gli interventi sul tema "Grano, il seme della vita" del professor M. Giaquinto e del Delegato Luigi Collu sulla celiachia. La professoressa E. Barone, presidente del Liceo Alfano I di Salerno, ha concluso con la ricetta della pastiera. (Luigi Collu)



Liguria

LA SPEZIA

Serata all'insegna dei fritti

Nell'occasione, consegnato il premio "Massimo Alberini" alla "Norcineria Armando" di Sarzana.

La riunione conviviale ecumenica si è svolta presso il ristorante "9.18" del Golf Club Marigola a Lerici. Nonostante l'emergenza pandemia abbia imposto misure molto rigorose, la serata si è svolta piacevolmente, con tavoli distanziati e mascherine. Il tema è stato sviluppato dal DCST Liguria, Egidio Banti. Introdotto dalla Delegata Marinella Curre Caporuscio, il relatore ha proposto un ampio *excursus* partendo dall'assunto che i fritti, declinati in varianti diverse a seconda dei territori, sono uno degli elementi identitari dell'Italia, in quanto, dorati e fragranti, uniscono tutta la Penisola.

I fritti sono anche gli antesignani dell'attuale *street-food*, basti pensare all'antico cartoccio di pesce che i marinai trovavano appena sbarcati dal porto di Genova. La riunione conviviale è stata anche l'occasione per la consegna del premio "Massimo Alberini" alla "Norcineria Armando" di Armando Bellegoni che opera a Sarzana dal lontano 1962. A ritirarlo la figlia del fondatore, Simonetta, che ha ricevuto le congratulazioni anche dal Prefetto di La Spezia dottoressa Maria Luisa Inversini, ospite della serata. Molto apprezzato il menu sul tema dei fritti preparato dallo chef Eros Armanetti. (Marinella Curre Caporuscio)



Toscana

LUNIGIANA, VERSILIA STORICA

Premio "Giovanni Nuvoletti" a Don Roberto Turini

Premiato un vero precursore del recupero di piatti antichi e dei prodotti tipici del territorio.

Nel corso della cena ecumenica presso l'agriturismo "La Selva" di Aulla, si è tenuta la cerimonia di conferimento del prestigioso premio "Giovanni Nuvoletti" al Reverendo Don Roberto Turini, parroco delle comunità di Quercia, Olivola e Piano di Collecchio di Aulla. All'importante serata, condivisa con la Delegazione della Versilia Storica, hanno partecipato il Consigliere regionale della Toscana Giacomo Bugliani, della Versilia Storica e di Carpi-Correggio. Il Delegato ha elogiato il significativo contributo di Don Roberto Turini alla conoscenza e valorizzazione della buona tavola del territorio. La Vice Delegata Ragna Engelbergs, promotrice della candidatura di Don Roberto, ha illustrato la motivazione presentando il parroco quale lungimirante promotore della cultura

gastronomica del territorio per aver creato, per la festa di San Michele 1969 nel borgo rurale di Vaccareccia, la prima "Sagra della Focaccetta a lume di candela", allora un'assoluta novità. Dal modesto inizio quale festa parrocchiale, la sagra è diventata un immancabile appuntamento gastronomico. Don Roberto è stato un vero precursore del recupero di piatti antichi, dei prodotti tipici del territorio e della valorizzazione dell'agricoltura. Sulle sue orme sono nate numerose sagre, feste e fiere, appuntamenti fissi del calendario degli eventi che promuovono il territorio e il suo ricco patrimonio culturale. Con il vivo applauso degli Accademici, il Consigliere regionale Bugliani ha conferito il premio a Don Roberto, in una serata emozionante all'insegna di cultura, amicizia e convivialità. (Ragna Engelbergs)



MUGELLO

Cena ecumenica all'autodromo

I cuochi di sette ristoranti hanno preparato squisite creazioni.

Un esempio, oltre che di elevata bravura, di grande coesione quello dato da Donato Petri ("Da Donato"), Gabriele Tranchina ("Gli Artisti"), Cristian Borchi ("Antica Porta di Levante"), Marco Bianchini ("Il Colle è"), Elisabetta Fusi e Mirko Dello Iacono ("O'Per Bacco"), Alberto Gianassi ("Da Alberto"), Cristian Mattia ("Il Palagio"), i cuochi di sette ristoranti del territorio che hanno interpretato il tema dell'anno. Non solo hanno preparato e illustrato ciascuno un piatto della tradizione, ma anche incorciato il menu con due portate realizzate tutti insieme: il cartoccio di benvenuto e le frittelle di castagne in chiusura.

Nella sala tecnica, resa fascinosa dalla vista della tribuna illuminata dell'autodromo del Mugello, gli Accademici, gli ospiti e le numerose autorità intervenute

hanno degustato e applaudito le squisite creazioni, realizzate con ingredienti semplici e carni povere del territorio: dalla trippa e lampredotto, ai fegatini con la salvia; dalle cipolle per la frittata alla lingua, dal lessso e patate per le polpettine alla guancia per i bottoni, ai bomboloni. A dar colore e a esaltarne i sapori, il perfetto abbinamento di salse e riduzioni, verdure e composte.

Molti gli spunti di riflessione sugli aspetti storici, tecnici e anche salutistici dell'antico metodo di cottura riguardante i fritti, in una serata indimenticabile dove, come evidenziato dal CT Roberto Doretti, gradito ospite, "Si è assistito a uno sfoggio di raffinate prelibatezze preparate con cura; cibi ricchi di sapori antichi che hanno rievocato ricordi di proustiana memoria".

(Monica Sforzini)

Sicilia



CANICATTÌ

Evento ecumenico a Racalmuto

Nella città natale di Leonardo Sciascia, il ristorante ha emozionato con una degustazione di fritti.

La Delegazione ha celebrato la cena ecumenica presso una sala privata del ristorante

"La Taberna" di Racalmuto, città natale dello scrittore Leonardo Sciascia. La riunione conviviale, organizzata in maniera impeccabile dal Simposiarca Salvatore Lauricella e con la presenza di Vincenzo Maniglia, Sindaco della città di Racalmuto e di Enzo Sardo, Assessore alla Cultura, è stata preceduta dalla presentazione del volume dell'Accademia da parte della Delegata Rosa Cartella. È seguita, poi, una brillante relazione della professoressa dell'Università di Palermo Gabriella Portalone. Al termine della conferenza, il Sindaco ha consegnato alla Delegata un attestato. Il locale ha emozionato Accademici e ospiti con una degustazione di piatti a tema.





Europa

Germania

FRANCOFORTE

Esplorando l'universo delle frittiture

In occasione della cena ecumenica, consegnato il Diploma di Buona Cucina al proprietario del ristorante "Incontro".



La cena ecumenica ha avuto un altro sapore rispetto agli anni passati. A causa dalle nuove restrizioni che hanno colpito la gastronomia in Germania, è stato un atto di coraggio voler realizzare l'incontro in presenza. I pochi fortunati hanno potuto godere, palatalmente parlando, delle delizie che il signor Giuseppe Dato, proprietario del ristorante "Incontro" e il suo team hanno preparato, risvegliando esperienze olfattive legate all'infanzia italiana. Come in un grande padellone, gli Accademici hanno sfrigolato allegramente assieme agli ingredienti delle pietanze servite, accompagnati, con discrezione e professionalità, nell'universo delle frittiture: mozzarella di bufala in carrozza, carciofi fritti e frittata di zucca, arancino classico su passata di pomodoro, fritto di pesce con triglie, calamari, ra-

na pescatrice, alici, gamberoni e verdure fritte, cannoli di ricotta e pagnuccata. Ottimi i vini. Si è chiacchierato di oli e grassi animali, delle temperature necessarie per valorizzare l'ingrediente, della tecnica di cottura, e ricercato le tracce di frittiture nella letteratura approdando alla frittata celestiale di D'Annunzio con 33 uova e alle meravigliose descrizioni delle zeppole napoletane di Johann Wolfgang von Goethe, quando, durante il soggiorno partenopeo, ci racconta, in occasione della festa di San Giuseppe, della sua esperienza gastronomica per le strade di Napoli: *street-food* puro per il palato teutonico. A conclusione di serata, è stato conferito il Diploma di Buona Cucina al signor Dato che non ha nascosto la sua preoccupazione per l'evolversi della pandemia. (Laura Melara-Dürbeck)



Mondo

Cile

SANTIAGO DEL CILE

Fritti, frittate e frittelle preparati in videoconferenza

Condivisione dei piatti elaborati in casa e dallo chef del ristorante "Buona Forchetta".

La Delegazione, attraverso un incontro via Zoom, ha celebrato la tradizionale cena ecumenica. Per l'occasione è stata organizzata una lezione di cucina diretta dallo chef milanese Nicolò Giacometti, in Cile dal 2014, e proprietario del ristorante "Buona Forchetta". Giacometti ha preparato i piatti in diretta, spiegandone dettagliatamente l'esecuzione. Aderendo al tema dell'anno sui fritti, frittate e frittelle, lo chef ha proposto la panissa ligure e, in preparazione al

periodo Natalizio, gli struffoli. Gli Accademici hanno successivamente condiviso i piatti preparati in casa per l'occasione, fra i quali calamari fritti, polpette di pesce, crocchette di patate, frittelle di zucchine e mondegghili (polpette di carne tipiche della cucina milanese).

Malgrado la situazione imposta dalla pandemia, la Delegazione è riuscita a condividere un momento di convivialità, seppur non in presenza, in una modalità simpatica e anche costruttiva.





PIEMONTE

ALESSANDRIA

Ristorante "I Caffi" di Bruna Cane & C., in cucina Sara Chiriotti con Piero e Bruna. ●Via Scatilazzi 15, Acqui Terme (Alessandria); ☎0144/325206, anche fax; www.icaffi.com; coperti 70/80. ●Parcheggio zona pedonale; ferie 15 giorni a gennaio e 15 giorni ad agosto; giorno di chiusura domenica sera, lunedì e martedì. ●Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: friciò (frittini) di benvenuto; filetto di baccalà in frittura di tonda gentile con vellutata di patate; lasagnetta di fantasie di frittura con fonduta di parmigiano; piccolo fritto alla piemontese; frittelle di mela con zabaione al Moscato.

I vini in tavola: Spumante brut (Lo-visolo); Ruchè di Montalbera; Moscato d'Asti (Couvage).

Commenti: Nell'antico palazzo della Pisterna, dove comandava il podestà di Acqui nel 1500, gli Accademici si sono ritrovati ben distanziati e non più di sei al tavolo. Ventidue persone hanno partecipato a questa

cena ecumenica, ben organizzata dal Simposiarca Matteo Pastorino. Un menu ben bilanciato, culminato in un piccolo fritto alla piemontese: piccolo nel senso che comprendeva solo sette delle tradizionali ventidue portate ma che rappresentava degnamente la ricetta. Eccezionali i "friciò" e intelligente la lasagnetta che raccoglieva una selezione di frittate. Servizio veloce e accurato, come sempre, e vini all'altezza.

ASTI

Ristorante "Bagatto" di Franca Tappa, anche in cucina. ●Piazza Cotti 12, Grazzano Badoglio (Asti); ☎0141/925110, cell. 347/154113; coperti 100+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: spiedini di filone, cervella e animelle, "friciula" con salame cotto caldo, frittata di cipolle, bocconcini di polenta frita con lardo; "friciulin" verdi con erba di San Pietro; cotolettine di vitello e di coniglio dorate; cavolfiori, carciofi fritti e carote al burro; semolino bianco e nero; amaretti e frittelle di mele; torta di nocciole con zabaione.

I vini in tavola: Millesimato 2014 (Contratto); Chardonnay La Gambina 2019; Grignolino d'Asti 2018; Barbera d'Asti Le Rose 2018; Malvasia di Casorzo 2019 (tutti Natta).

Commenti: Per la cena ecumenica è stato scelto questo locale, per anni

location della storica "bagna caoda". Il Simposiarca, Alfio Orecchia, ha concordato che la cuoca esprimesse la sua concezione di fritto, concettualizzata in una serie di ghiotti piatti che hanno raggiunto il massimo gradimento con il salame cotto, le fettine panate e le carote al burro. Prima della riunione conviviale, l'Accademica Donatella Clinanti ha letto un testo dell'Accademico Alloero (assente) sulla reazione di Maillard, e poi ha enunciato alcuni accorgimenti su come fare e giudicare un buon fritto. Sempre piacevoli i vini di Dario Natta.

CUNEO-SALUZZO

"Albergo Ristorante La Pineta" della famiglia Garino Rebuffo. ●Piazzale Sant'Anna 6, Roccabruna (Cuneo); ☎0171/918472; info@lapinetaalbergo.it; www.lapinetaalbergo.it; coperti 60+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie due settimane nella stagione invernale; giorno di chiusura lunedì sera e martedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: Fassona piemontese battuta al coltello con i frutti del bosco; fritto misto alla piemontese, funghi porcini, frittelle di fiori di zuccina, frattaglie di vitello, verdure dell'orto; sorbetto al limone, bunet della casa; tazza d'Oriente.

I vini in tavola: Prosecco; Dolcetto di Dogliani; Moscato d'Asti.

Commenti: In occasione della cena ecumenica, la Delegazione si è

riunita presso questo ristorante, dimostratosi eccelso per l'alta cucina che propone, sintesi di ciò che si può ottenere dalla qualità della materia e dall'esperienza nel far risaltare i sapori. Il Simposiarca Ermanno Mauro ha illustrato il menu e il tema ecumenico: un ingresso del territorio con la Fassona piemontese battuta al coltello di qualità superiore, macinata con delicatezza. A seguire, il fritto misto alla piemontese. Valutazione d'eccellenza per la cuoca e il personale di sala, cortese e professionale.

VERBANO-CUSIO

Ristorante "La Pagul" della famiglia Peroni, in cucina Davide Peroni e signora. ●Vicolo Undicesimo 4, Mergozzo (Verbania); ☎0323/800949; davideperoni92@alice.it; coperti 30+16 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: petto d'oca affumicato con misticanza, fegato, pere e noci; lasagne al ragù d'anatra e toma ossolana; agnolotti dello chef con burro e rosmarino; hamburger di cervo con riduzione al Nebbiolo e pere caramellate; frittelle di mele.

I vini in tavola: Lambrusco; Rosato; Barbera (Favorita).

Commenti: Ambiente ordinato e accogliente, posti regolarmente distanziati secondo le prescrizioni sanitarie. Giudizi tutti positivi in relazione a cucina, servizio, qualità-prezzo, atmosfera.



LIGURIA

GENOVA

Ristorante "La Veranda del Grand Hotel di Arenzano" del Grand Hotel Arenzano, in cucina Luca Collami. ●Lungomare Stati Uniti 2, Arenzano (Genova); ☎010/91091; info@gharenzano.it; www.grandhotelarenzano.it; coperti 200+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai;





LIGURIA segue

giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frisceu di ceci e focaccia; frittata di carciofi; tortelli di crostacei, salsa di lattuga, salicornia e il suo fondo; triglie fritte in forno con fonduta di grana e porcini; sorbetto; latte dolce e variazione di mela.

I vini in tavola: Prosecco (Palladio); Monferrato bianco 2018 Corte (Castello Gabbiano); Pigato (Cascina Feipu dei Massareti - Riviera Ligure di Ponente).

Commenti: In occasione della cena ecumenica, lo chef Luca Collami ha tradotto i piatti della tradizione sul tema. Ecco perciò frisceu di ceci, una "innovativa e scomposta" frittata di carciofi con piccolo assaggio di quella tradizionale accanto, e un cavallo di battaglia dello chef: la sua triglia frita in forno, croccante e leggerissima. Confronto attento tra gli Accademici sul primo piatto, con un particolare accostamento, non semplice, di un tortello di crostacei su salsa di lattuga e salicornia. Gradito il dessert, con una delicata traduzione del tradizionale latte dolce fritto genovese, abbinato a tre declinazioni di mela. Buoni i vini. Servizio puntuale e attento.



LOMBARDIA

ALTO MILANESE

Ristorante "La fornace" di Luigi Poli, in cucina Vincenzo Marconi. ●S.S. Sempione 241 angolo Via Silvio Pellico, San Vittore Olona (Milano); ☎0331/518308; infp@polihotel.com, www.ristorantelaforname.it; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fritti: sciatt con gelato allo spinacino, animale di vitello agli amaretti con crema pasticciera frita; frittelle: frittella di gambero gobbetto con ciuffi di rosmarino in tempura, frittella di fio-



ri di zucca come da antica ricetta parabiaghesa; frittata di pasta con polpettine d'anatra e zucca.

I vini in tavola: Legher Müller Thurgau; Verdesa Chardonnay (Fondazione Ferrazzi Cova); Sciresoio Franconia; Brut metodo classico (Fondazione Ferrazzi Cova).

Commenti: Grazie al contenuto numero di Accademici e di una location sicura, la Delegazione ha potuto finalmente celebrare questo evento annuale in sala riservata e con tavoli biposto. L'argomento è stato trattato con ampio respiro, con qualche sguardo anche all'estero (Spagna - frittelle di gambero gobbetto) senza dimenticare la tradizione italiana da nord a sud. Tutti i piatti sono stati presentati con bravura e simpatia dallo chef Marconi che, con tutto lo staff di sala e di cucina, ha coccolato i commensali arricchendo la narrazione anche con aneddoti della propria esperienza. Un clima di festosa amicizia ha coronato la cena.

LARIANA

Ristorante "Il Cantuccio" di Mauro Elli, anche in cucina. ●Via Dante 32, Albavilla (Como); ☎031/628736; cantuccio@mauroelli.com, www.maueroelli.com; coperti 32+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittatine all'erba San Pietro e alle erbe fini; ovetto panato al mais con bagna cauda ai missoltini; rane e fritto di lago con salsa agrodolce e insalata di prez-

zemolo; ravioli di zincarin e ortiche bolliti e fritti; storione in carpione all'aceto di mele, uva passa e cipollotti di Tropea; cutizza all'uva fragola; frittelle di mele e sorbetto di uva americana.

I vini in tavola: Ribolla Gialla brut (Modeano); Soave Decennale non filtrato (Corte Adami); Braide Alte Livon da uve di Chardonnay, Sauvignon, Picolit e Moscato Giallo.

Commenti: Dopo un piacevolissimo confronto con il cuoco, è nato un menu originale, delizioso e pienamente in linea con il tema dell'anno. Particolarmente apprezzate le coscette di rana con salsa agrodolce e insalata di prezzemolo; una scoperta i ravioli di zincarin, bolliti e fritti. Molto azzeccata la scelta dei vini proposti, con un apprezzamento particolare al Soave Decennale non filtrato, in un perfetto quanto difficile abbinamento con lo storione in carpione all'aceto di mele. Ancora una volta bravo, bravissimo Mauro Elli cui va il ringraziamento per la sua sempre amichevole collaborazione.

MONZA E BRIANZA

Ristorante "Camp di Cent Pertigh" di Lorella Damiani, in cucina Silvano Zappa. ●Via Trento e Trieste 63, Carate Brianza (Monza e Brianza); ☎0362/900331; info@campdicentpertigh.it, www.campdicentpertigh.it; coperti 200+250 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 giorni a gennaio, una settimana ad agosto, 26 dicembre; giorno di chiusura martedì, mercoledì a pranzo. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: espresso di funghi porcini, croccantino di grana, polenta speziata e cuore erborinato; frittatina di uova di tacchinella, insalata di funghi porcini e tartufo nero uncinato; baccalà fritto in crosta di semola e pistacchi; crema di zucca, castagna al miele di bosco; bignè fritti, zabaione allo Zibibbo con schegge di cioccolato.

I vini in tavola: Chardonnay brut (Borgo Maragliano); Dolcetto di Dogliani Santa Lucia 2018 Docg (La Fusina); Albana di Romagna passito Docg (Zavalloni).

Commenti: La cena ecumenica è stata realizzata in un ambiente magico: il vecchio fienile ristrutturato, reso ancor più suggestivo dalla perfetta e pacata illuminazione. La cucina, curata dallo chef, ha avuto un esito discreto, ma inferiore alle aspettative, soprattutto per la frittata, ottima se gustata alla giusta temperatura. Ben calibrato il baccalà, unico pesce di mare usato in Brianza prima dell'ultima guerra mondiale e chiamato "merluz", passato in semola di grano rimacinato e granella di pistacchio, fritto in olio di girasole. Notevole la qualità dei vini. Un sentito grazie agli Accademici che hanno collaborato alla realizzazione.

SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO

Ristorante "Trattoria Bocca Bassa" della famiglia Anselmi, in cucina Ada e Valerio Anselmi. ●Via Argine Oglio 28, Bocca Bassa, Viadana (Mantova); ☎0375/80107, cell. 339/1023733; verry.v@libero.it, [Pagina 54](http://www.trattoriabocca-</p>
</div>
<div data-bbox=)

bassa.com; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie primi quindici giorni di settembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: psina frita con polenta abbrustolita e giardiniera; agnoli in brodo; frittata con le rane; frittata con i saltarelli; frittelle di riso.

I vini in tavola: Lambrusco Mantovano (Stefano Spezia); Passito.

Commenti: La cena ecumenica dedicata a fritti, frittate e frittelle non poteva trovare per la Delegazione un ambiente più appropriato di quello di questa trattoria, un locale che, da tre generazioni, propone una cucina di fiume e di terra semplice e genuina nella quale i fritti la fanno da padroni. Il locale è collocato ai piedi dell'argine del fiume Oglio e la sua cucina ha sempre avuto nei prodotti della pesca la prima attrattiva.

VARESE

Ristorante "Maran" della famiglia Campi, Francesco, Nando e Paolo. ●Via Ettore Ponti 63, Calcinatè del Pesce (Varese); ☎0332/310212; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: carpione di lavarello; mondighili di verdure; fritto di salmerino; frittata di speck, noci e taleggio; frittata di zucca, cipolla rossa e zola; riso in cagnone con il persico; frittelle di mele.

I vini in tavola: Weissburgunder, Pinot Bianco collection 2015 (Winzerberg).

Commenti: Il piatto unico "riso col persico" l'ha fatta da padrone, seguendo la ricetta storica del riso bollito e mischiato con burro e parmigiano su cui sono andati a stendersi tre o quattro filetti di pesce persico fritto in padella. Questa volta le porzioni non sono state esagerate, come tradizione dei fratelli Campi, vista l'apertura con i fritti e le frittate, il tutto preceduto da un ottimo carpione che ha aiutato ad aprire lo stomaco. La serata si è conclusa molto bene come al solito. Nessuno si è lamentato della pesantezza dei cibi, tutti ovviamente fritti come da manuale, grazie anche al vino a tutto pasto.



TRENTINO - ALTO ADIGE

MERANO

Ristorante "Schlosswirt Forst" di Birreria Forst, in cucina Luis Haller. ●Via Venosta 4, Lagundo (Bolzano); ☎0473/260350; info@schlosswirt-forst.it, www.schlosswirt-forst.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie gennaio-febbraio; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: zuppa d'orzo della Val d'Ultimo con Tirteln ripieno di bietola e ricotta; sfoglia frita di patate con crauti; pralina di formaggio di malga frita in pane tirolese Schuttelbrot su ragù di camoscio e schiuma al topinambur; costoletta alla milanese e Wiener Schnitzel; frittella di mela con zucchero alla cannella e crema alla vaniglia; Kaiserschmarren con marmellata di mirtilli rossi e mousse di mele.

I vini in tavola: Pinot Bianco Sirmian 2018 (Cantina Nals Margrè); St. Maddalena Classico 2019 (Cantina di Pfannenstielhof).

Commenti: Cena ecumenica organizzata dall'Accademico Peter Lahn. Tra una portata e l'altra, l'Accademico Bruno Barbieri ha tenuto la relazione sul tema dell'anno. Il locale è raffinato e molto accogliente, carat-



terizzato da una cucina del territorio. Le materie prime utilizzate sono di elevata qualità e l'impiattamento molto curato, il tutto assai apprezzato dagli Accademici. Lo chef Luis Haller è molto preparato ed è in grado di utilizzare ingredienti del territorio e della tradizione con un occhio che guarda al moderno.

ROVERETO E DEL GARDA TRENTINO

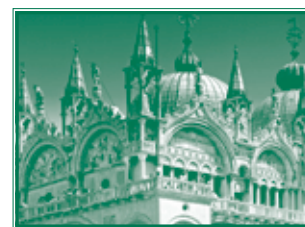
Ristorante "Aqua" di Marco Bresciani, anche in cucina. ●Via Lungolago Conca d'Oro 11, Torbole sul Garda (Trento); ☎0464/505142; info@aquaristorante.com, www.aquaristorante.com; coperti 60. ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura giovedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crema di patata al limone, chips e caviale di lago; polenta, funghi e lavarello al burro di cacao con salvia frita; sedanini fatti in casa alla carbonara di lago, pasta all'uovo con farina di grano e farina di oliva nostrana; carpione e verdure in tempura di farina integrale e maltese al limone; tris di sorbetti alla frutta.

I vini in tavola: Nosiola metodo Charnat 2018 (Zeni); Nosiola 2018 (Gino Pedrotti); Nosiola 2018 (Cescconi); Vinsanto di Nosiola 2005 (Pisoni).

Commenti: Tutta una sorpresa il menu, impegnato a declinare in modo originale il tema dell'anno, affidato alle cure sapienti dei Simposiarchi Annamaria Di Mauro e Vittorio Raseira. In tutti i piatti la combinazione di ingredienti insoliti e tradizionali, in un gioco tra cucine vicine e lontane, come la trentina e la giapponese, ha prodotto un'esplosione di sapori

che ha raggiunto l'eccellenza nel "saluto della cucina". Ogni successivo piatto, presentato dal maître Pietro Tamburini, ha testimoniato abilmente come sia possibile assicurare, nei fritti, somma leggerezza senza nulla togliere all'intensità del singolo ingrediente. La cucina ha raccolto uno speciale indice di gradimento, così come il servizio.



VENETO

BASSANO DEL GRAPPA-ALTOPIANO DEI SETTE COMUNI

Ristorante "Contarini" della famiglia Zortea, in cucina Chiara Zortea. ●Via Contarini 112, Valbrenta (Vicenza); ☎0424/558164; info@contarini.it, www.contarini.it; coperti 130+50 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura venerdì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpettina fritta alla Contarini con maionese alla curcuma, frittata con patate viola di Campolongo e morlacco del Grappa, cipolla di Tropea in tempura di mais, carne salada di produzione propria con cipolla di Tropea al balsamico, scaglie di grana e chips di patate viola; risotto ai carciofi, trota affumicata e zeste di limone con carciofi fritti; avannotti fritti con polenta di Storo al cucchiaino; misticanza in vinaigrette al limone; sorbetto alla mela verde e sedano bianco; gelato allo strudel con macedonia di mele cotte e pasta kataifi frita.

I vini in tavola: Metodo classico extra brut (Agricola Menegotti); Vermignon, Toscana bianco Igt biologico (Tenuta Lenzini, Colline Lucchesi); Merlino, rosso fortificato (Pojer e Sandri).

Commenti: Un locale che ha una storia importante perché vanta già quasi un secolo di vita (80 anni). Contarini non è il cognome dei gestori (famiglia Zortea) ma prende il nome dalla Via Contarini che, a sua volta, prende nome dalla villa dei veneziani Contarini che avevano una cartiera nel Borgo. Il tema della cena



VENETO segue

ecumenica: "Fritti, Frittate e Frittelle" rispecchia la storia del ristorante. I piatti presentati sono stati molto curati e i singolari abbinamenti di alcuni di essi si sono ben coniugati con la tradizione della cucina del territorio. Il servizio puntuale, attento e gentile ha suggellato una serata più che positiva.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

PORDENONE

Ristorante "Cial de Brent" di Franca Zaira. ●Via Pordenone 1, San Giovanni, Polcenigo (Pordenone); ☎0434/748777, fax 0434/747347; coperti 500+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: gambero in pastella allo zafferano di Polcenigo, sardelle impanate, fiori di zucca in tempura, frittatina di sarde con provola affumicata e crema di castagne; frittata di spaghetti al ragù di scampi; filetto di soaso impanato, dressing al miele e aceto di mele; sbrise croccanti; frittelle con gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Prosecco (Canevel); Sauvignon (Venica); Cabernet Sauvignon (Lis Neris); Ramandolo (Zaccomer).



Commenti: Ben eseguita la frittura: non lasciava tracce di unto sulle dita dei cultori che la apprezzano prendendola con la mano. Appropriata l'idea della crema di castagne ad accompagnare la frittata, nella quale la provola vestiva il sapore delle sarde. Elegante la proposta della frittata di spaghetti, una versione ricca di una vecchia pietanza di riuso. Non da tutti avvertito il contributo del delicato condimento sul pesce, impanato e fritto, contornato da funghi deliziosi. Castagnole, più che frittelle, il dolce. Da elogiare l'abbinamento del Sauvignon con la frittata di spaghetti. Servizio accurato. Il Simposiarca Arnaldo Grandi ha presentato un'interessante relazione su storia e tecniche di frittura.

TRIESTE

Ristorante "Antica Trattoria Suban" della famiglia Suban. ●Via Comici 2, Trieste; ☎040/54368; coperti 80+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: alette di pollo dorate; krapfen con prosciutto cotto, omelette alla Franz Joseph con fegatini; zuppa di bobici (mais) con gnocchetti di fagioli fritti; palacinke alla Mandriera; filetto di manzo con Terrano e Jamar; frittelle dell'Imperatore con salsa di kren e arancia.

I vini in tavola: Prosecco (Belstar); Merlot; Verduzzo 2016 (entrambi Paolo Rodaro).

Commenti: Ancora una volta la famiglia Suban ha tenuto alto lo standard della cucina triestina tradizio-

nale, ma con alcune novità molto piacevoli rispolverate da antiche ricette, quindi ancor più interessanti: le alette di pollo, le omelette con i fegatini, la zuppa di bobici (mais) con gli gnocchetti di fagioli fritti, e, per concludere, le frittelle dell'Imperatore, il Kaiserschmarren. In questo momento così difficile dal punto di vista sociale, psicologico, organizzativo, la cena ecumenica 2020 è stata un altro grande successo. Una serata allegra e serena dimenticando per un po' pensieri e affanni. Perfetto l'abbinamento con i vini. Ottimo il servizio.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA-SAN LUCA

Ristorante "Al Pappagallo" di Elisabetta Valenti, Michele Pettinicchio, in cucina Michele Pettinicchio. ●Piazza della Mercanzia 3/C, Bologna; ☎051/232807; ristorante@alpappagallo.it, www.alpappagallo.it; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gran fritto misto di verdure, carne e dolce (zucchine, melanzane, cavolfiore, fiori di zucca, funghi, carciofi, cipollotti, salvia, animelle di vitello, fegatini di coniglio, stecco alla bolognese, polpetta di capponne, costoline di agnello, crema frita e mela frita); cotoletta di vitello alla bolognese con friggione al Campari; bignè fritto caramellato in salsa agli agrumi.

I vini in tavola: Brut Riserva 2015 Trento Doc (Conti D'Arco, Mezzocorona); Ulziano 2018 Romagna Sangiovese Superiore Dop (Palazzona di Maggio, Ozzano dell'Emilia).

Commenti: La cena ecumenica si è svolta in questo storico ristorante bolognese. Il menu servito è stato interamente composto ottemperando al tema dell'anno. Ampia degustazione di antipasti, con verdure, carni e dolci fritti. Particolarmente graditi il "bignè fritto caramellato in salsa agli agrumi" e gli antipasti.

Anche i vini sono stati apprezzati. Nel corso della serata, il Delegato, oltre a illustrare il tema dell'anno, ha relazionato sulle tecniche e tipologie di frittura nella storia. La serata si è conclusa con la speranza di incontrarsi quanto prima e con la consegna agli Accademici del volume e ai titolari del locale del piatto e della vetrofania dell'Accademia.

CASTEL DEL RIO-FIRENZUOLA

Ristorante "Il Sagramoso" di Gabriele Naldoni, in cucina Elisabetta Gerloti. ●Via Contessalina 570, Firenzuola (Firenze); ☎055/8199222, cell. 338/117 0296; www.gliorzali.it/il-sagramoso; coperti 80+25 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 24 dicembre - 8 gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gnocco fritto e polenta frita con gorgonzola; ravioli verdi con scamorza affumicata; chitarra al lardo di Colonnata; tagliata olio e sale con contorno di porcini fritti e barbagina frita; frittelle di farina di marroni.

I vini in tavola: Briccole Chianti Colli Fiorentini; Briccole, Riserva Chianti Colli Fiorentini; Dedicato Vinsanto Colli dell'Etruria centrale (tutti Villa Corliano in Lastra a Signa).

Commenti: I Simposiarchi Emanuele Tinti e Alessandro Quartieri hanno prima organizzato un aperitivo in centro a Firenzuola, al bar alimentari "L'Arcobaleno" di Zini & C., per il saluto al Sindaco di Firenzuola Claudio Scarpelli e al responsabile della pro loco Franco Poli, dove gli Accademici sono stati deliziati da antipasti misti fritti, in tema con l'ecumenica. Poi si sono trasferiti al ristorante Sagramoso per la cena, nel pieno rispetto delle distanze e con un menu apprezzato da tutti, con menzione per la barbagina o grifola frondosa, fungo assai raro e saporito. I primi e la tagliata erano equilibrati e saporiti. Molto apprezzato il servizio che ha superato brillantemente la prova.

LUGO DI ROMAGNA

Ristorante "Osteria del Boccaccio" di Valentina e Stefano, in cucina Valentina Matulli, Alex Bartoli e Michele Rivola. ●Via San Vitale 14, Sant'Agata sul Santerno (Ravenna); ☎054/916264, cell. 340/1508855; osteriadelboccaccio

cio@alice.it, www.osteriadellaboccaccio.it; coperti 90+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: "Sant'Ilario" 30 mesi al coltello con pizza frita, squacquerone e polenta frita con sugal e crema frita; frittata di patate e cipolle con fonduta di parmigiano reggiano 27 mesi e guanciaie croccante; pasta e fagioli; polpette fritte e ripassate al sugo; baccalà in tempura; semifreddo alla cannella con frittelle di mele; ciambelline fritte.

I vini in tavola: Blanc de Blanc metodo classico; Albana 2019 (entrambi Monticino Rosso); Primo segno Romagna Sangiovese Superiore 2016 (Villa Venti); Otto Venti, vino di uve stramature (Monticino Rosso).

Commenti: La Delegazione si è ritrovata, per la tradizionale cena ecumenica, in un locale che si è confermato molto attento alla qualità degli ingredienti di stagione e all'armonia dei piatti proposti. Particolarmente indovinato il menu a tema, con la pizza e la crema frita protagonisti dell'aperitivo. Dopo la pasta e fagioli, specialità del ristorante, molto gradite le polpette fritte e il baccalà in tempura. Per concludere, ottime le frittelle di mele. Validò l'abbinamento dei vini con particolare menzione all'Albana. Ottimi l'accoglienza e il servizio. Interessante l'intervento del Delegato onorario Pier Angelo Raffini sui fritti nella storia gastronomica regionale.

RIMINI

Ristorante "La Matta" di gestione familiare. ●Via XXIV Maggio 86, Novafeltria (Rimini); ☎ 0541/926345; jollylamatta@gmail.com, www.jollylamatta.it; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: pasta lievitata frita con sugo piccante, frittellina di fungo porcino, crocchetta di formaggio di fossa e pere, frittatina con tartufo nero; tagliolini con tartufo bianco; costoletta di agnello di montagna frita; costata di vitello impanata e frita; carciofi, patate, zucchine e cavolfiore fritti; tortino di castagne; pere volpine e vino rosso.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Casa Coller); Torricella ros-



so Montefeltro (Flegghi); Tre Rocche Sangiovese Superiore (Nicolucci).

Commenti: Il Simposiarca Pier Giacinto Celi ha curato il menu rispettando il tema dell'anno e la stagionalità. Un fritto leggero e croccante ha introdotto il convivio con la frittellina di porcino a regola d'arte, e un'ottima salsa di pomodoro piccante. I tagliolini con il profumatissimo tartufo sono stati un gradito intermezzo. La costoletta di agnello ha aperto degnamente la seconda parte della cena e molto apprezzato il dolce. Il Simposiarca ha illustrato i piatti e la Delegata, tra le varie portate, si è soffermata sulla storia del fritto, sulle peculiarità di questa tecnica di cottura, sulle varie tradizioni regionali e, in particolare, su quelle romagnole e riminesi.



TOSCANA

COSTA DEGLI ETRUSCHI

Ristorante "Mocajo" di Mocajo snc di Fabrizio e Laura Lorenzini, in cucina Laura Lorenzini. ●S.S. 68 - Località Casino di Terra, Guardistallo (Pisa); ☎ 0586/655018, cell. 328/9429214; info@ristorantemocajo.it, www.ristorantemocajo.it; coperti 35+15 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di

chiusura mercoledì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: donzella frita ripiena di spuma di lardo alle erbe su crema di zucca al rabarbaro e pere; fritto misto di zucchine, melanzane, chiodini e trippa; uovo sabbato con pane alle acciughe in doppia cottura e insalatine e cremoso al parmigiano; pappardelle con sugo alla lepre e polpette di lepre fritte; baccalà fritto, salsa in dolce e forte e frittata di olive e capperi di Pantelleria; granita al Campari; frittelle di farina di castagne e gelato alla ricotta.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene millesimato extra dry; Vernaccia di San Gimignano 2018 (Montenidoli); Chianti Classico 2018 (Monteraponi).

Commenti: Il ristorante ha accolto gli Accademici con la proverbiale ospitalità di Laura e Fabrizio e con l'interpretazione, non scontata e molto apprezzata, del tema annuale da parte della bravissima Laura. Ogni portata una sorpresa di gusto. Ottimi la trippa frita e l'uovo. Per i non amanti del baccalà, un'alternativa assai interessante e gustosa: il cinghiale fritto. La serata, introdotta dalla Delegata Maria Gloria Nannini, e poi proseguita con i commenti dell'Accademico Paolo Valdastrì al volume distribuito, si è conclusa con grande soddisfazione di tutti i gli Accademici.

LIVORNO

Ristorante "Il Calesse" di Soc. Trattoria il Calesse snc di Federico e Le-

onardo Cenci. ●Località Via del Littorale 445, Quercianella (Livorno); ☎ 0586/491077, cell. 335/7450363; trattoriailcalesse@gmail.com, www.ilcalesse.it; coperti 140+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì (d'inverno da lunedì a mercoledì). ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: polentine fritte con ragu di cinghiale, zonzelle (polpette) con prosciutto di Parma, primo sale (formaggio fresco) dorato e fritto; frittata trippata; frittate di verdure (zucchine, cipolle, porri); porzioni di coniglio, pollo, agnello dorate e fritte; fritti misti di verdure; frittelle di riso; mele fritte con gelato alla crema.

I vini in tavola: Chardonnay del Piemonte Vallerenna Doc (Vite Colte di Barolo).

Commenti: Per la cena ecumenica, il cui tema appariva solo apparentemente semplice, il Delegato Sergio Gristina ha svolto la rituale conversazione con un *excursus* storico sulle origini e su ricette particolari. Ha, inoltre, conferito l'onore e l'onore ai fratelli Cenci, che hanno ben ripagato la fiducia con una successione di pietanze fritte caratterizzate dalla varietà (anche innovativa, quali le polentine al sugo, le zonzelle, la frittata trippata e le mele fritte al gelato di crema) e dalla qualità della cottura in olio, riuscendo a servirle in tavola ancora ben calde. Molto apprezzate le frittelle di riso e soprattutto le mele fritte con "contorno" di crema gelata. Appropriato lo Chardonnay.



TOSCANA segue

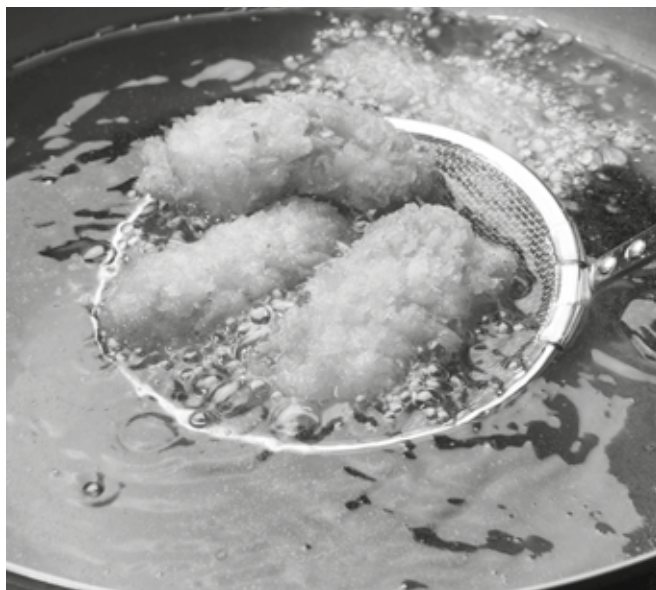
LUNIGIANA VERSILIA STORICA

Ristorante "La Selva" di Eugenio Vannini, in cucina Valentina Vannini. ●Via Selva 3, Aulla (Massa Carrara); ☎cell. 329/6120279; vlevannini76@gmail.com, www.laselvalunigiana.org; coperti 30+28 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittelle di farina dolce con ricotta, frittelle con fiori di zucca, frittata di portulaca, frittata con cipolle di Treshietto e salsiccia, tempura di zucca gialla, sgabei di farro con affettato, polenta frita con il chiodo; tagliatelle alle ortiche con funghi; misto di agnello e coniglio fritto con pomodori verdi fritti; frittata di mele con finto miele di tarassaco.

I vini in tavola: Bianco e rosso di produzione propria.

Commenti: Cena ecumenica in un autentico luogo d'ospitalità dell'Aulla rurale, per celebrare, unitamente alla Delegazione della Versilia Storica, il tema dell'anno e per conferire il premio "Giovanni Nuvoletti 2020" al Reverendo Don Roberto Turini. Buona cucina con punte di eccellenza, dall'antipasto al dolce. Ogni piatto ben presentato, perfettamente curato, un piacere per occhi e palato e il servizio attento, con esemplare rispetto delle regole anti contagio, hanno contraddistinto il locale e reso la riunione conviviale molto piacevole. Vivo applauso finale agli artefici della riuscita serata, *in primis*



alla bravissima Valentina Vannini ai fornelli, e al servizio di sala.

MONTECATINI TERME- VALDINIEVOLE

Ristorante "Nuovo Gattopardo" di Gattopardo srl, in cucina Roberto Cardelli. ●Via Crociale del Sarto 125, Ponte Buggianese (Pistoia); ☎0572/635930, cell. 338/8051780; danielebugiani@virgilio.it; coperti 90+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 16-31 luglio; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: frittate con gli zoccoli, con porri, con zucchine, polenta frita con lardo; frittate di pollo, coniglio, agnello, cervello, cotolette di bovino, costolette di maiale fritte col lardo; fritto di pomodori verdi, zucchine, fiori di zucca, carciofi, patatine, funghi; frittelle di riso, di mele, di farina di castagne.

I vini in tavola: Remole (Frescobaldi); Vinsanto.

Commenti: Attese appieno soddisfatte: i numerosi piatti, serviti a buon ritmo, sono risultati tutti ben preparati, dalle frittate, al ricchissimo secondo, alle frittelle. La necessaria distanza non ha ostacolato un caloroso clima di sincera convivialità fra gli Accademici. In conclusione, distribuito il libro edito dall'Accademia per l'occasione; il Delegato Giovannini ha illustrato la breve nota sull'origine della cottura nei grassi, non senza una doverosa citazione della negletta "frittata con gli zoc-

coli", e un confronto fra la ricetta popolare e quella di Artusi. Infine i complimenti al locale e un ringraziamento agli animosi commensali.

PISTOIA

Ristorante "La Limonaia" della famiglia Taccioli, in cucina Ilario e Anna Rosa Taccioli. ●Via Di Gello 9, Capostrada, (Pistoia); ☎0573/400453; www.osterialalimonaia.it; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie una settimana agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: crocchette fritte; frittatine con pancetta, patate, verdure e spinaci; risotto allo zafferano con mandarino, amaretti e salvia frita; baccalà fritto con carciofi fritti; fritto di: coniglio, pollo, costolette di agnello e cervello, accompagnati da fritto di verdure autunnali (topinambur e zucca); frittelle di riso e di mele con gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Gran Cuvée particolare brut (Tenuta Buonamico di Montecarlo); Chianti Classico Docg (Castello di Albo-la, Radda in Chianti); Moscato d'Asti Docg Biancospino (La Spinetta).

Commenti: Una storica osteria pistoiese, con una conduzione familiare che a maggio 2021 compirà 57 anni nel campo della ristorazione. È stato coperto interamente il tema dell'anno: fritti, frittate e frittelle (abbinando vini non scontati e di grande interesse). Il risultato è stato eccellente su tutta la linea fra tradizione e innovazione. Bis per il risotto con salvia frita, baccalà e cervello fritto. Un grazie ancora per la disponibilità offerta dalla famiglia Taccioli del mitico Sergio per questa sofferta cena ma, alla fine, partecipata e perfettamente riuscita.

PRATO

Ristorante "Gli Alberi di Rossani" di Rossano e Leandro Becheroni. ●Via Provinciale Barberinese, Carraia (Prato); ☎055/8818087, cell. 333/338 0971; coperti 80+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittate di cipolle e di zucchine; taglierini ai funghi; fritto di pollo, coniglio e fettina di

vitella; fritto di fiori, funghi e patate; frittelle di mele.

I vini in tavola: Brut metodo classico; Rosso di Montalcino 2016 (entrambi Carpineto); Moscato d'Asti 2019 (Vaudanogaggi).

Commenti: Locanda e punto di sosta per carri e cavalieri che al tempo dei Medici si ricavavano da Firenze e da Prato verso il Mugello, oggi è un gradevole ristorante, sobrio, tradizionale e molto accogliente. In quel contesto si è svolta la cena ecumenica 2020 dedicata ai fritti, frittate e frittelle nella cucina della tradizione regionale. La sistemazione dei tavoli e dei commensali particolarmente rarefatta in tempo di pandemia, non ha impedito lo svolgimento di un allegro convivio sostenuto dall'eccellenza dei piatti attraverso i quali lo chef ha mostrato la sua maestria. Di buon livello e cortese il servizio di un personale assai motivato.



MARCHE

MACERATA

Ristorante "Due Torri" della famiglia Severini, in cucina Secondina Bellini. ●Via San Francesco 21, San Severino (Macerata); ☎0733/645419; info@duetorri.it, www.duetorri.it; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie una settimana a Natale; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gnocchi fritti con crema di pecorino; frittata in trippa; crema frita e olive ripiene fritte; tagliatelle fritte; frittura di costolette d'agnello, fettine di vitello, cipolla, ricotta, zucchine, melanzane, funghi; mele e pesche fritte; frittelle al vento.

I vini in tavola: Passerina Vara spumante brut Charnat (Muròla); Verdicchio biologico di Matelica (Collestefano); Rosso Piceno Amaranato (Cantina degli Annibaldi di S. Severino); Vino cotto (Terre di San Ginesio).

Commenti: La cena ecumenica ha avuto un successo senza precedenti: un ristorante specializzato nelle frittiture, una cuoca disponibile a friggere anche le tagliatelle, un titolare che ha assecondato tutte le esigenze del caso, due Simposiarchi che hanno curato tutti i particolari, una platea di Accademici felice di ritornare alla convivialità, Sauro Vittori chiarissimo nella sua relazione sugli oli migliori per friggere. Le varie portate tutte servite calde e fritte al punto giusto, il servizio puntuale ai tavoli, gli abbinamenti ai vini perfetti. Paolo Severini, titolare, e la consorte e cuoca, Secondina Bellini, al termine della serata hanno ricevuto i complimenti degli Accademici.



nella realizzazione di un menu di frittura coraggioso, ma allo stesso rispettoso della tradizione locale e regionale. Tutti i piatti sono stati tanto bene elaborati che risulta arduo definire il migliore.

Al termine, dopo un'amabile conversazione, un brindisi, gli applausi e la consegna del guidoncino e dei gadget a Serena Broccatelli.



UMBRIA

FOLIGNO

Ristorante "Villa Roncalli" di Luisa Scolastra, anche in cucina. ●Via Roma 25, Foligno (Perugia); ☎074/391091; info@villarocall.com, www.villarocall.com; coperti 150. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura a pranzo tranne sabato e domenica. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittata con cipolla, spigarello, pane e olio nuovo, funghi porcini e cervello fritto, latterini e baccalà fritto, sedano nero di Trevi farcito e fritto in guazzetto di pomodoro; suppli al ragù di tre carni, salsa di ortaggi autunnali e parmigiano; coniglio disossato fritto e chips di patate; cotoletta di agnello frita, insalatina dell'orto; frittella con crema al Rhum, sorbetto di limone, mela verde e zenzero.

I vini in tavola: 111, Blanc de Noir (Briziarelli); Trebbiano Spoletino (Ciro Trabalza); Il Contrario, rosso Montefalco (Antonelli); Pourritoure Noble (Decugnano dei Barbi).

Commenti: Aspettative mai deluse: Luisa sa cogliere ogni volta le più delicate sfumature di sapori dei piatti che propone. Anche in questa occasione ha saputo superarsi

ORVIETO

"Trattoria del Conte di Serena Broccatelli" di gestione familiare, in cucina Emanuela Broccatelli. ●Località Buon Respiro 18, Orvieto (Perugia); ☎0763/217046, cell. 349/4211355; serenabroccatelli@gmail.com; coperti 40+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 10 giorni tra gennaio e febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittelle di cavolfiori, frittata di patate e frittata di cipolle; suppli di riso; costolette di agnello fritte con insalata verde; frittelle di San Giuseppe con crema pasticciera.

I vini in tavola: Orvieto Classico Lunato (Cantina Le Velette).

Commenti: È una delle trattorie della tradizione culinaria orvietana, giacché sa abbinare le ricette tramandate dalle massaie con i gusti che evolvono e però mantengono la preferenza per i buoni sapori di un tempo. Grande cura per la qualità dei prodotti, per l'accoglienza e il servizio. Merito di Serena, che fa sentire gli ospiti a casa, e merito delle sue brave collaboratrici. Tutti i piatti sono stati apprezzati, soprattutto gli ottimi antipasti e gli squisiti suppli. Il luogo è gradevole per posizione, arredo e organizzazione.

VALLI DELL'ALTO TEVERE

Ristorante "Locanda del Viandante" di Pierluigi Manfroni. ●Località Cerreto di Ponte alla Pira, Anghiari (Arezzo); ☎0575/723015, cell. 334/352289; locandadelviandante@aruba.it; coperti 50+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1° gennaio - Pasqua; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salsiccia del grigio del Casentino, pecorino stagionato Appennino toscano; frittatina di uova d'oca con cipollina, menta e timo; tortelli ripieni di patate di Sanprocino al sugo finto; fritto di pollastrina, coniglio e agnello; porcini fritti; frittelle di farina di castagne.

I vini in tavola: Chardonnay (Logge del Vasari); Chianti Superiore dei Colli Aretini 2015 (Casato Albergotti); Moscato d'Asti (Alte Rocche bianche).

Commenti: Allegria e piena approvazione hanno contraddistinto la cena ecumenica. Accademici e ospiti hanno apprezzato particolarmente ciò che è stato proposto, anche in virtù che tutto proveniva dall'allevamento a terra (animali liberi), dall'orto e dai castagneti circostanti. Il fritto è stato superbo, arrivato ai tavoli in contemporanea e perfettamente caldo. In chiusura, le gustose frittelle di castagne hanno suscitato la curiosità delle signore, tanto da chiedere la ricetta alla cuo-

ca Sabrina, ideatrice delle stesse. Un plauso meritatissimo al Simposiarcha, l'Accademico Fabio Pecorari, molto esauriente nella sua esposizione, arricchita e vivacizzata dalla consorte Ilaria Lorenzini.



ABRUZZO

ATRI

Ristorante "Bacucco d'Oro" di gestione familiare, in cucina Isolina Petrini. ●Via del Pozzo 6, Mutignano di Pineto, Pineto (Teramo); ☎085/936227, cell. 347/4787985; francesco14111966@gmail.com; coperti 50+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie febbraio; giorno di chiusura domenica sera e mercoledì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crocchetta di farro, polpetta di melanzane, formaggio fritto, frittata di orapi; tagliolino con mollica di pane; baccalà fritto e arrosto con contorno di peperoni.

I vini in tavola: Rosato (Fuschi).

Commenti: Come altre volte, la Delegazione è stata accolta in un ambiente gradevole e familiare. Simposiarcha, il Delegato Antonio Moscianese Santori che, proprio nella cena ecumenica, ha ufficializzato l'entrata in Accademia di due nuovi Soci. Relatrice della serata, l'Accademica Stefania Martin che ha ricordato, tra l'altro, la famosa frittata dannunziana. Riunione conviviale molto attenta alle norme di sicurezza tra gli ospiti e nella disposizione dei tavoli, ma la riuscita di alcuni piatti è stata inferiore alle attese, sia nella presentazione di alcune pietanze, sia nella ricchezza del gusto. Servizio attento, gentile e molto disponibile.

TERAMO

Ristorante "Novavita Beach" di società srl, in cucina Natascia De Gregoriis. ●Lungomare Zara snc, Giulianova (Teramo); ☎085/8005086, cell.



ABRUZZO segue

392/2893299; paolo.novavita@gmail.com; www.novavitabeach.com; coperti 150+80 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie 7 gennaio - 14 febbraio; giorno di chiusura lunedì (inverno). ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalatina di calamari, sedano e olive taggiasche; finger food di ravioli "home made" in tempura di noccioline, ripieni di spinaci, ricotta e baccalà; vellutata di patate e involtino di sogliola e gambero fritto; cozza alla tarantina; frittino di gamberi e oliva ascolana di pesce; gnocchetti verdi con scampi e asparagi; tagliolini alla crema di zafferano con mazzancolle e zucchine fritte; frittura in pastella alla birra artigianale locale; gelato fritto al sambuco e dadolata di frutta.

I vini in tavola: Passerina Donna Ernestina (Ciavolich).

Commenti: La cena ecumenica è stata caratterizzata da un profondo senso di responsabilità sia da parte del personale di sala sia dei commensali, nel rispetto delle misure di sicurezza. Piatti preparati con cura e originalità, a base di un pescato fresco e locale sposato con altri sapori autunnali. Meritevoli di nota la croccantezza esterna e la tenerezza del pesce all'interno. L'ambiente e l'atmosfera suggestivi e romantici hanno mascherato la tensione del momento attuale, creando un clima disteso e cordiale tra i partecipanti.



MOLISE

TERMOLI

Ristorante "Svevia" di Vincitorio/Talia. ●Via Giudicato Vecchio 24, Termoli (Campobasso); ☎0875/550284; coperti 110. ●Parcheeggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: scartuzze di calamari e Prosecco; insalata di mare su letto di patate schiacciate e funghi porcini; triglia nostrana in tempura e misticanza con vinaigrette alla me-

lagrana; riso Acquerello ai gamberi rossi, Rhum, lime e crema ai ricci di mare; sarago pelle croccante con flan ai broccoli e patate soffiate; crema di ricotta, marmellata di arance, cialdine alle mandorle e mosto cotto.

I vini in tavola: Tintilia spumante brut rosé; Fiano del Molise Dop (entrambi Cantina Martarosa); Moscato d'Asti Docg (Emilio Vada).

Commenti: Ben partecipata la cena ecumenica che il Delegato e il Segretario sono riusciti a organizzare, in questo storico ristorante termolese sito nel borgo antico. Ottimo il menu a base di pesce nostrano, concordato con Massimo, provetto cuoco del ristorante, eccellentemente realizzato secondo la locale tradizione marinara da lui abilmente interpretata e rivisitata. Originale la relazione sul tema dell'anno tenuta dal professor Maurizio Santilli, docente di Enogastronomia presso l'Istituto Alberghiero di Termoli e Ambasciatore Doc Italy per il gusto italiano nel mondo dal 2017.



PUGLIA

TARANTO

Ristorante "Masseria Amastuola" della famiglia Montanaro, in cucina Patrizia Girardi. ●Località Amastola-S.P. 42 Massafra-Crispiano, Crispiano (Taranto); ☎099/9908025; masseria@amastuola.it; www.amastuola.it; coperti 130+60 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sgagliozze con mousse di formaggio; uovo in crosta di pistacchio con cicorielle e patate; troccoli al farro con vellutata di rape, pancetta, pomodorini fritti e pane croccante; polletto stracotto ai funghi porcini e zucca; ciambelline fritte di patate con crema al limone.

I vini in tavola: Vini biologici (Amastuola).

Commenti: Il menu preparato dalla giovane e valente chef è stato illu-



strato, per ogni portata, dalla stessa o dalla attenta ed efficiente maître. Eccellenti i vini. Il Simposiarca, Giovanni Colonna, ha intrattenuto sul tema culturale dell'anno con vivacità e competenza. Si è sviluppato, durante la cena, un interessante e piacevole dibattito tra Accademici sostenitori di una rigorosa cucina della tradizione e altri che invece hanno molto apprezzato la cucina innovativa proposta dalla chef, pur nel rispetto degli elementi base della tradizione territoriale. La serata si è conclusa con grande apprezzamento e soddisfazione da parte di tutti gli Accademici.



SICILIA

CALTAGIRONE

"Agriturismo biologico Borgo Antico" di Giorgio Malafarina. ●Contra da Bellatovaglia SP 131 s.n., Mineo (Catania); ☎0933/980083; coperti 100. ●Parcheeggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crocchette, arancini, broccoli fritti, caponata, frittata di patate e cipolle, involtini di melanzane, cous cous incocciato a mano con verdure, ricotta al forno, formaggio ragusano con marmel-

latina, capocollo e salame di suino nero dei Nebrodi, formaggio Dop di Castelvetrano in pinzimonio con la cipollina; tagliatelle al sugo fritte in padella; salsiccia frita con verdure di campagna saltate in padella; involtini farciti in foglia di limone; castagnole fritte di ricotta e crema.

I vini in tavola: Prosecco; Nero d'Avola biologico (Bagliesi).

Commenti: Cena ecumenica ben riuscita, organizzata dalla Simposiarca Anna Piazza in un agriturismo biologico a Mineo. La Simposiarca ha intrattenuto i commensali con un'interessante relazione sul tema dei fritti e ha presentato il menu della serata che proponeva, come primo piatto, un classico della tradizione della cucina delle nonne: la pasta frita.

MODICA

Ristorante "La Locanda del Colonnello" di Giorgio Failla. ●Via Blandini 9, Modica (Ragusa); ☎0932/752423, fax 0932/941059; coperti 40+60 (all'aperto). ●Parcheeggio scomodo; ferie 7 gennaio - 28 febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crocchè, cipollotti ripieni fritti, vastedda modicana; arancina di burro e carne, arancina al sugo di maiale, arancina di sanapu e crema di zucca; pane e frittata di verdure spontanee locali; brioche alla parmigiana; bocconcini di cotoletta di pollo; sarde allinguate con cipolla agrodolce, pinoli e uvetta; sfincia di San Giuseppe.

I vini in tavola: Etna rosso Norma (Cantina Valenti).

Commenti: In un clima di totale serenità e di sincera convivialità accademica, la Delegazione ha celebrato la cena ecumenica nei locali eleganti e di *charme* del ristorante, disponendosi in due sale contigue e comunicanti. Il maestro di cucina Francesco Mineo, palermitano ma da anni residente a Modica, ha presentato una carrellata di pietanze fritte, apprezzate dai commensali, alcune proprie della tradizione culinaria modicana, altre della cucina palermitana, alcune elaborate dal suo estro, utilizzando sempre materie prime di stagione e del territorio.

SIRACUSA

Ristorante "Eduardo" delle sorelle di Grano, in cucina Massimiliano Cappuccio. ●Viale Scala Greca 325, Siracusa; ☎0931/756914; info@hotel-parcodellefontane.com, www.hotel-parcodellefontane.com; coperti 65+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sarda a beccafico su fonduta di piacentino ennese, tuma siciliana e acciuga, arancina; parmigiana di pesce bandiera, gambero in crosta di capelli d'angelo, pesce spada fritto in agrodolce; risotto al fungo porcino dell'Etna mantecato al "primo sale"; gran fritto dello Jonio con contorno di caponata; sorbetto di fichi d'India; cannolo.

I vini in tavola: Spumante Murgo (Barone Scammacca del Murgo); Etna bianco Doc; Etna rosso Doc

(entrambi Benanti); Don Nuzzo Moscato di Siracusa Doc (Antiche Cantine Gulino).

Commenti: Il Delegato Angelo Tamburini ha presentato il nuovo Accademico Enrico Maggi con un caloroso applauso. Gradito ospite il CT Trentino - Alto Adige, Raoul Ragazzi. Consegna del Diploma di appartenenza trentacinquennale all'Accademico Gaetano Mirmina che ha ringraziato visibilmente commosso. L'aperitivo è stato servito al tavolo. Angelo Tamburini ha brevemente presentato il volume *Fritti, frittate e frittelle*. È stata, quindi, proposta in tavola, con l'attenta regia del maestro di sala Antonio Mancarella, la sequenza delle ottime pietanze preparate dal maestro di cucina Massimiliano Cappuccio.



SARDEGNA

GALLURA

Ristorante "Bacchus al Jazz Hotel" di Jazz Hotel Spa, in cucina Alessandro Concas. ●Via degli Astronauti, Olbia (Sassari); ☎0789/651000, cell. 339/7790509; www.jazzhotel.it; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno

di chiusura mai. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bocconcini di maialino di latte fritto e miele alla menta; sfere di baccalà su crema di zucca e zenzero; ravioli di ricotta fritti; arancini alla campidanese su vellutata di pomodoro; riso passiu mantecato allo zafferano con animelle fritte; fritto semolato con calamari, gamberi e filetti di pesce su cialda di pane carasau e pancettone fritto; sebada scomposta; gelato all'olio d'oliva aromatizzato al limone.

I vini in tavola: Vermentino spumante Akenta (Santa Maria La Palma, Alghero); Vermentino di Gallura Docg Splendóri; rossi Igt Primòre (entrambi Mamos, Olbia); passito Orodoro (Mesa, Sant'Anna Arresi).

Commenti: Molto curati i piatti proposti dallo chef Alessandro Concas che ha interpretato la frittura con la semplicità della tradizione sarda, pur con qualche sguardo oltre Tirreno. In tavola, i bocconcini di maialino di latte fritti con miele alla menta, le sfere di baccalà su crema di zucca, i ravioli di ricotta fritti e gli arancini alla campidanese. Poi il riso mantecato allo zafferano e la classica frittura di mare nella versione semolata su una cialda di pane carasau. Come dessert, una sebada scomposta e un gelato all'olio d'oliva aromatizzato al limone.

NUORO

Ristorante "Montiblu" di Battistino Menneas, anche in cucina. ●Piazza Seba-

stiano Satta 8, Nuoro; ☎0784/231443, anche fax, cell. 335/7807073; montiblu@gmail.com; coperti 120. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: accompagnati da composta di cipolle e maionese alle erbe spontanee: cervelline di agnello impanate, melanzana frita e confit al caprino, frittelle di finocchio, sas azzas de veda a s'orgoleusa, animelle fritte alla semola, nuvolette di peperoni e caprino; fregola risottata agli straccetti di capra e julienne di verdure fritte aromatizzate al caprino; bistecca impanata in pane tostu e patate fritte; trotelle, calamari e gamberi fritti; azzas di patate in mele e zuharu; frittelle di frutta; raviolini dolci di ricotta.

I vini in tavola: Prosecco Montiblu; Cannonau di Sardegna Doc; Vermentino di Sardegna Doc (tutti Montiblu, Orgosolo).

Commenti: Un ambiente accogliente ha ospitato l'annuale rito accademico della cena ecumenica. La Delegata, Maria Gabriella Guiso, e la responsabile del CST, Maria Ausilia Fadda, hanno introdotto e illustrato con dettagli il tema dell'anno. Lo chef Battistino Menneas ha proposto agli Accademici e ospiti i fritti della tradizione barbaricina, dagli antipasti con le caratteristiche cervellina di agnello in pastella croccante, ai dolci antichi come le "azzas de patatas hin mele e thuaru", e i raviolini dolci di ricotta. Buoni e di "pronta beva" i vini del territorio. Servizio attento e professionale, curata la *mise en place*.



EUROPA

GERMANIA

MONACO DI BAVIERA

"Alba Trattoria" di Pasquale Consiglio, Giuseppe Dell'Aglio. ●Oberfoehringerstr 44, Monaco di Baviera; ☎004989/985353; coperti 50+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica.



EUROPA segue

●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: frittatine di tartufo nero e fontina su tarallino piccante; fiori di zucca ripieni di stracchino con coda di astice in tempura su carciofi fritti e concassé di pomodoro; timballo di riso allo zafferano ripieno di porcini e provolone di grotta, su specchio di zucca; trancetto di rombo bianco fritto su ratatouille di verdure; cialda alle tre farine ripiena di ricotta fresca di pecora, accompagnata da un sorso di liquore aromatizzato al mango e gelato al pistacchio salato di Bronte.

I vini in tavola: Brut rosé millesimato 2018 (Tenuta Luisa); Grillo 2019 Sicilia Doc (Feudo Arancio).

Commenti: Pasquale Consiglio accoglie gli Accademici in una sala dedicata. Giuseppe Dell'Aglio ha interpretato il tema attraverso portate ispirate alla tradizione lombarda e siciliana, interpretate con creatività contemporanea, rendendo leggera e invogliante una cena costruita su cinque frittiture. Giuseppe in cucina e Pasquale in sala, con le rispettive squadre, hanno affrontato con serietà la sfida sin dal primo incontro; hanno raccolto commenti e risposto affinando continuamente le preparazioni. A sorpresa, l'antipasto e il dolce sono stati presentati su uno scenografico letto di azoto fumante. Tutte le portate e il servizio, inappuntabile e rapido, hanno ottenuto unanime consenso.



NEL MONDO

REPUBBLICA POPOLARE CINESE

SHANGHAI

Ristorante "Lago" di Bellagio Hotel, in cucina Giulioantonio Di Sabato. ●Bellagio Hotel, 188 Bei Suzhou, Shanghai; ☎008621/36806777; lago@bellagioshanghai.com, www.bellagioshanghai.com; coperti 100+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno

di chiusura mai. ●Prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: batsoa; friculin; fonduta di Castelmagno; fritto misto alla piemontese; semolino di mele fritto con aroma di grappa; gelato al cioccolato, salsa al limone.

I vini in tavola: Ferrari brut Doc; Langhe Doc Arneis 2018 (Cordero di Montezemolo); Barbera d'Alba Doc 2016 (Sandrone); Moscato d'Asti 2016 (Paolo Saracco).

Commenti: Cena ecumenica organizzata nel ristorante dell'Hotel Bellagio. Servizio e ospitalità eccellenti. Buoni in generale i piatti serviti, anche se per alcuni commensali il fritto misto è risultato leggermente freddo.

SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

Ristorante "Buko Nero" di Tracy e Oscar Pasinato, in cucina Oscar Pasinato. ●26. Tanjong Pagar Road, Singapore; ☎0065/63246682; info@bukonero.com.sg, www.bukonero.com.sg; coperti 24. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostini con baccalà mantecato; polenta fresca con seppie in umido; risotto con gamberi e cipolla bianca; filetto di capriolo ai mirtili con prosciutto croccante; crema fritta alla veneziana con frutto della passione.

I vini in tavola: Montunal Lugana 2018 (Montonate); Valpolicella Ripassa 2015r (Zenato).

Commenti: Nel pieno rispetto delle regole imposte dal governo, 20 Accademici si sono riuniti, in 4 serate successive, in gruppi di 5 e hanno potuto così celebrare l'occasione e degustare un menu ben eseguito dallo chef Oscar Pasinato. È stata una iniziativa molto apprezzata. Interessante e ben eseguito il filetto di capriolo, tenero e aromatizzato. Eccellente anche il dolce dal sapore bilanciato, ispirato al tema. Non si poteva infatti avere l'intero menu a tema per soli 5 commensali. Nell'occasione, è stato consegnato il Diploma di Buona Cucina al locale e sono stati presentati i due nuovi Accademici, Carola Tagliabue e Jahan Rizai cui è stato dato un sentito benvenuto.

STATI UNITI D'AMERICA

NEW YORK SOHO

Ristorante "Il Gattopardo" di Gianfranco Sorrentino, in cucina Vito Gnazzo. ●13-15 W 54th Street, New York; ☎001212/2460412; www.ilgattopardonyc.com; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gnocco fritto con prosciutto, zeppole salate con acciughe di Cetara, frittelle di baccalà e insalatina di melanzane e pomodorini; frittata di maccheroni con scamorza e carciofo; pesce bianco in guazzetto con verdure di stagione; delizia al limone.

I vini in tavola: Falanghina 2018 (Donnachiarà); Lambrusco Mantovano (Bugno Martino); Prosecco (La Marca).

Commenti: Magnifica cena ecumenica preparata dal bravissimo chef Vito Gnazzo. Tutte le pietanze hanno ampiamente soddisfatto le aspettative. Molto apprezzati lo

gnocco fritto e il baccalà. La frittata di maccheroni molto buona ma poco conosciuta al pubblico americano è stata oggetto di una discussione culturale. Ottimo il servizio. Il Console Generale di New York Francesco Genuardi ha salutato telefonicamente gli Accademici. Tra gli ospiti Maria Teresa Cometto del "Corriere della Sera", Glauco Maggi di "Libero", Claudio Pagliara corrispondente RAI negli USA e Giampaolo Pioli di vari giornali. Tra gli applausi e il suono della campana si è conclusa una straordinaria cena ecumenica.

NEW JERSEY

Ristorante "Osteria Trevi" di Vincenzo Padula, in cucina Vincenzo e Marco Padula. ●4 Park Ave, Madison, New Jersey; ☎001973/8459800; osteriatrevinj@gmail.com; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fritto misto in cartoccio alla napoletana e panzerotto barese; cacio e pepe e tortelloni ripieni di spuntature di maiale; scottadito con frittata molisana; frittelle allo zucchero.

I vini in tavola: Vermentino di Sardegna; Chianti Superiore (Zaccagnini); Moscato.

Commenti: L'atmosfera del ristorante è molto bella, con cibo e servizio di qualità. Un vecchio ritrovo visitato in precedenza, sempre con buoni risultati. Ancora una volta, il locale non ha deluso, con un delizioso pasto. Apprezzata soprattutto la specialità del locale: cacio e pepe, uno dei migliori. L'attenzione al tema: "Fritti, Frittate e Frittelle" è stata apprezzata dagli Accademici. Ben abbinati i vini. Cena ecumenica di successo.





Alessandria	Giovanni Costa	Oristano	Mario Carta ● Augusto Onnis
Amsterdam-Leiden	Ennio H.A.R. Senese	Pesaro-Urbino	Roberto Magini ● Giorgio Ragni
Apuana	Carlo Augusto Ciani	Pescara	Licio Pardi ● Antonio Ruscitti
Asti	Carlo Cornaglia	Pescara Aternum	Marcello Zaccagnini
Barcellona	Angela Barusi	Piacenza	Giovanni Montagna
Belluno-Feltre-Cadore	Benedetta Carla Pontil Calamina	Pisa	Anita Baschieri
Brescia-Terre dei Fontanili	Pierluigi Tirale	Pistoia	Giulio Chiostrini
Bressanone	Piergiorgio Baruchello	Pordenone	Ruben Palazzetti ● Alfredo Taiariol
Campobasso	Ernesto Di Pietro ● Anna Maria Lombardi ● Carlo Santaniello	Prato	Massimo Breschi
Castel del Monte	Mariangela Chieppa ● Angelo Di Gioia	Rio de Janeiro	Sonia Maria Cunha Secchin
Colonia	Antonio Jose Da Costa Coelho	Riviera dei Fiori	Cesare Forni ● Carmelo Mazza
Cortina d'Ampezzo	Rolando Pellegrino ● Fulvia Sancin	Roma	Aristide Colonna ● Cinzia Sebastiani Zoli
Cremona	Carlo Gamba	Salsomaggiore Terme	Roberto Tanzi
Crotone	Vincenzo Cizza ● Domenico Scala	San Paolo Sud	Giancarlo Affricano
Den Haag-Scheveningen	J.W. Cornelisse	Sassari Silki	Maria Vittoria Cella ● Stefano Tolu
Faenza	Tomaso Emaldi ● Giovanni Zauli	Siena	Claudio Magagnoli
Foligno	Luisa Vincenti Mattonelli	Siracusa	Angelo Tamburini
Francoforte	Rodolfo Dolce ● Mario Giuranna	Stoccolma	Anna Catellani ● Salvatore Grimaldi
Frosinone-Ciociaria	Giuseppe Picano	Torino	Emanuela Ferrari Bonacina
Gubbio	Giovanni Battista Pauselli	Torino Lingotto	Carlo Conti
Lariana	Giovanna Verga	Toronto-Ontario	Patricia Bertozzi ● Massimo Fantoni
Lecce	Angelo Sticchi Damiani ● Marco Giuseppe Torsello	Trento	Patricia Deinies Benussi
Livorno	Enrico Baracchino ● Gianfranco Porrà	Trieste	Elisabetta Rosati Rizzi
Londra	Paride Di Giorgio ● Luigi Forni	Valdelsa Fiorentina	Alessandro Signorini
Mantova	Carlo Zanetti	Valdichiana-Valdorcina Sud	Giancarlo Bologna ● Ettore Falvo ● Pier Francesco Grossi
Marsala	Antonio Alagna ● Epifanio Barracco ● Giuseppe Bianchi ● Antonella Bonventre Cassata ● Raffaello Governale ● Francesco Parigi Adragna D'Altavilla ● Nicola Michele Titone	Venezia	Giorgio Babanicas
Milano	Sergio Brodasca ● Antonio Franchi ● Gian Battista Rosa	Vicenza	Mauro Bolla ● Giovanni Manfredini ● Fernando Rigon
Montreal-Quebec	Giuseppe Maiolo	Vigevano e della Lomellina	Sebastiano Rapaglia
Nuoro	Brunello Fiori ● Lorenzo Soro ● Antonio Soru		



35 anni di Accademia

Bassano del Grappa- Altopiano dei Sette Comuni	Giorgio Tassotti
Berlino	Claudio Ciacci
Colli Euganei Basso Padovano	Pietro Fracanzani
Crema	Giorgio Barbesti ● Sergio Fiori
Enna	Salvatore Tudisco
Frosinone-Ciociaria	Carlo Marsella ● Filippo Pericoli Ridolfini
Londra	Nicolò Pignatelli Aragona Cortez
Losanna-Vennes	Alessandro Caponi
Lucca	Umberto Tenucci
Lunigiana	Andrea Baldini
Macerata	Sergio Branciarri ● Giancarlo Pantanetti
Maremma-Presidi	Piero Calisti

Messina	Salvatore Ragusa
Modena	Luigi Cremonini ● Alberto Mantovani
Napoli	Stefano Rispo
Padova	Marco Dal Pont ● Danilo Gelmi
Parma	Giovanni Ballarini
Pavia	Bruno Rondi
Pinerolo	Giancarlo Ortali
Prato	Marco Gramigni ● Gianni Limberti
Roma Olgiata Sabazia- Cassia	Silvio Gattamelata ● Marco Laganà ● Raffaello Ragolini ● Claudio Saporetti
Salerno	Gaetano Troisi
San Marino	Ingeborg Restelli Della Fratta
Siena Valdelsa	Luciano Franchi
Tigullio	Ilia Tuci



40 anni di Accademia

Alessandria	Gianfranco Sassi
Belluno-Feltre-Cadore	Bruna Piva Bosco
Cuneo-Saluzzo	Francesco Bonamico
Den Haag-Scheveningen	Alessandro Germano
Firenze	Giuseppe Stancanelli
Lucca	Frediano Chiocchetti ● Giovanni Cicerchia

Monaco di Baviera	Roberto Cecchini
Perugia	Bruno Urbani
Ragusa	Francesca Carfi
Suisse Romande	Fausto Giori
Trieste	Maurizio De Vanna
Valdarno Fiorentino	Max Ferranti



50 anni di Accademia

Cento-Città del Guercino	Gianni Negrini
Milano	Franco Cammarota ● Olga Finzi Baldi

Perugia	Angelo Meneghini
----------------	------------------



60 anni di Accademia

Genova	Giovanni Gramatica di Bellagio
---------------	--------------------------------



65 anni di Accademia

Milano	Alfredo Campanini Bonomi
---------------	--------------------------



NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

 **Novara**
Alessandro Cafagno

 **Vercelli**
Angelo Santarella

LIGURIA

 **La Spezia**
Elena Broccini

LOMBARDIA

 **Milano**
Giacomo Vivante

VENETO

 **Belluno-Feltre-Cadore**
Carlo Garbuio

EMILIA ROMAGNA

 **Parma**
Melita Barbara Olga Clemenza

COLOMBIA

 **Bogotà**
Accademico onorario: Gherardo Amaduzzi

LIBANO

 **Beirut**
Choucri Elkhoury ● Harout Missirian

SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

 **Singapore-Malaysia-Indonesia**
Maria De Iorio

VARIAZIONE INCARICHI

VENETO

 **Bassano del Grappa-
Altopiano dei Sette Comuni**
Consultore-Segretario: Gianni Albertinoli
Consultore-Tesoriere: Federico Colognese

SVEZIA

 **Stoccolma**
Delegato: Massimo Apolloni
Vice Delegato: Jole Björling
Consultore-Segretario-Tesoriere:
Bengt Savérus
Consultori: Claudia Alfare ● Tony Anello ●
Lena Collin ● Carlo Fischione ● Emilio Gentile

SVIZZERA

 **Svizzera Italiana**
Vice Delegati:
Francesca Bonifaccio Meschini ●
Pier Franco Gaggini
Consultore-Segretario-Tesoriere: Luca Soldati

NON SONO PIÙ TRA NOI

VENETO

 **Venezia**
Aldo Andreolo

FRIULI - VENEZIA GIULIA

 **Udine**
Giuseppe Di Lenardo

TOSCANA

 **Livorno**
Maria Giovanna Stellini Masi

 **Lucca**
Edda Bresciani

LAZIO

 **Roma Appia**
Fabio Nobili

SICILIA

 **Messina**
Francesco Marullo di Condojanni

SARDEGNA

 **Gallura**
Antonio Domenico Mura

CANADA

 **Toronto-Ontario**
Anne Marie Applin

URUGUAY

 **Montevideo**
Eduardo Rocca Couture

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga, Ilenia Callegaro, Marina Palena



FOCUS

see page 3

RESTAURANTS SINK INTO A MORASS OF IMPROVISATION

Prohibitions, closures, uncertainties, risible assistance.

A basic premise appears necessary: are we sure that this most ingenious virus understands regional, provincial and even municipal administrative boundaries? The evidence so suggests: it is indeed aware that a while ago (to multiply bureaucratic posts), Molise became a region unto itself after separating from the 'Abruzzi and Molise' region. Hence the virus infects people there differently. It likewise displays its geographical erudition by distinguishing the Autonomous Province of Trento from Bolzano, which its brutal onslaught has classified as a 'red zone'.

A kaleidoscope of weekly regional colour changes

With such suppositions being elevated to gospel truths by fervent virologists, Italy's map is now a riot of yellow, orange and red thanks to the new **regional colour-coding game**. Cue: whiplash-inducing weekly colour changes and unstable, tentative decisions taken overnight, with minimal notice and brief validity periods. When the three colours were deemed insufficient, the powers that be invented a **fortified yellow** tinged with orange and a fabled, unattainable Utopia: a white or green region, where happiness reigns and all is possible – until disaster strikes there too. All told, this **Babel of regulations and prohibitions confounds** citizens and especially restaurateurs, hoteliers and merchants in general, **heartlessly abandoned to their fate with miserly compensation** more similar to alms, barely grazing 20% of losses. **There's no end in sight**, judging from the Prime Ministerial Decrees (DPCMs) that are on the cards. To quote **Lino Stoppani**, President of the **FIPE** (Italian Federation of Public Enterprises, encompassing restaurants, bars etc) and First Vice-President of the business association Confcommercio: *"Why can a plant with thousands of workers remain open with shifts, refectories, entries and exits, while we cannot? Are the security protocols required of us not enough? Then let them tell us what we should add. It's been almost a year: time to discontinue this paradigm, with its uncertainties, proliferation of decrees and last-minute decisions.*



We are not switches to be turned on or off at a moment's notice. The sacrifices continually demanded of us appear ineffectual against contagion, as demonstrated by recent events".

Youngsters' education and serenity are severely compromised

This issue is not directly relevant to our Academy's activities, but it is distressing to see our children and young relatives buffeted by the regrettable squabbling between government, regions and parties regarding school reopening. Our youngsters are shackled to computers, tablets and other screens for days, months, perhaps years: they cannot go out, must return by 10 p.m., and cannot play sports or socialise. **An entire generation will pay dearly in terms of education and psychological well-being.**

The former 'lab rats', now omnipotent and omnipresent showboaters (the types decried by Artusi when he excoriated *cuochi da baldacchino* - show-off cooks), who daily spout self-fulfilling prophecies of doom and bring solace, aid or comfort to none, exhort us never to lower our guard. But if we stay permanently, excessively on guard, we end up sprawled on the mat anyway.

Paolo Petroni

BACK TO THE GARDEN: CHEFS REDISCOVER SUSTAINABILITY

[See page 4](#)

Today, 'green' cooking means respecting nature and the earth first and foremost. The cooks who have understood this, and use 'zero food miles' products gathered from the vegetable patches behind their restaurants, represent the sustainable future of Italian cuisine, which has always been rooted in ingredients more than techniques. The 'green star' symbol of the 2021 Michelin guide, says Gigi Padovani, Honorary Academician for Torino Lingotto, is a beacon of this movement.

THE ART OF WINE

[See page 7](#)

Wine is a living form of creativity, with a strong aesthetic element. It is a living product with a great capacity to stimulate the senses by generating memories and emotions: taste, smell, sight, hearing. Many eminent and famous wine historians and producers have associated their names with art forms: painting, sculpture, architecture, music, poetry or design. International sommelier Mauro Polticchia affirms that when we buy a bottle of wine and sample its contents, we are, to all effects, engaging in an artistic experience.

MILANESE COOKING IN THE POEMS OF CARLO PORTA

[See page 8](#)

Lunigiana Academician Giuseppe Benelli recalls the Milanese poet Carlo Porta, whose original, incisive poems in dialect portrayed Milan during the Napoleonic and Restoration eras. Between poems, Porta added amusing anecdotes and mouth-watering accounts of typical Milanese dishes.

THE EVOLUTION OF CONSUMPTION

[See page 10](#)

The period between the late 19th and early 20th centuries (1870 - 1914) is remembered

for the wholesale transformations wrought by the industrial revolution. In this period, Italy was divided between a traditional and an industrial economy. Turin Academician Elisabetta Cocito describes the evolution of consumption, starting from artisans' shops and village fairs, very ancient forms of commerce, by way of elegant boutiques and luxury cafés, and finishing with the department stores and shopping centres that represented a radical sea change.

CINEMA AND FOOD DELIVERY (OR CARRYOUT)

[See page 12](#)

Food home delivery can become a sort of 'exorcism' against our fears, including our new, current fears - and the art of cinema has always explained this phenomenon. La Spezia Academician Egidio Banti describes several scenes from famous films starring home food delivery, from such classics as *Miseria e nobiltà (Poverty and Nobility)* to today's food delivery drivers in *Sorry We Missed You*, where the deliverer, not the recipient, plays the main role.

FRYING IN GASTRONOMIC HISTORY

[See page 14](#)

According to Marcus Terentius Varro's chronology, humans first learned how to roast, then boil and then fry. Three peoples are in the running for first known fryers, explains Macerata Delegate Ugo Bellesi: the Egyptians, the Jews and the Chinese; though in the Middle Ages frying became precisely systematised and cookbooks began describing various frying recipes.

WHEN A RECIPE POINTS TO A MEMORY

[See page 16](#)

The inhabitants of the Ledro valley have enriched local traditions with recipes picked up during their deportation to Bohemia and Moravia during the First World War. Upon returning to their valley, they brought back not only their few material possessions but also delicious

Bohemian and Moravian recipes and several plum seedlings necessary for preparing them. Terre Modenesi Delegate Rosalba Caffo Dallari describes a few of these.

LEONARDO'S VINEYARD: CHRONICLE OF A DISCOVERY

[See page 18](#)

Attilio Scienza of Milan University describes the work leading to the reconstruction of a vineyard gifted to Leonardo by his patron Ludovico il Moro (Ludovico Sforza), destroyed by aerial bombardments in 1943. The idea was not only to reconstruct the vineyard, respecting its location and layout, but also to reinstate its genetic lineage. So the grape variety cultivated at the time, very similar to today's *Malvasia di Candia aromatica*, was found. Leonardo's vineyard has now been reconstructed in the Atellani garden, and has produced wine since 2018; its few bottles are sold in benefit auctions in various parts of the world.

THE SWEET SALT OF CERVIA

[See page 20](#)

Cervia is part of the Adriatic riviera which has now become a seaside tourism hub; however, it was not always thus. Cervia was once famed for its salt works and its 'sweet' salt. The sun, which is less strong in that area, permits a 'softer' salt maturation, without the deposition of chlorides with a bitter aftertaste. Furthermore, the salt is not artificially dried nor chemically whitened, so it maintains its original abundance of trace metals. After a period of decline, salt production in Cervia resumed thanks to a group of citizens who obtained a licence to reopen the centuries-old salt works.

TOMBEA: A CHEESE FROM MAGASA

[See page 22](#)

In Magasa, one of Italy's smallest municipalities at the foothills of Mount Tombea, in the uncontaminated Valvestino

area in the province of Brescia, an excellent cheese is still produced, which is distinctively flavoured by the local flora. Sadly, only a few Tombea cheese makers remain, contributing to the continued existence of this precious niche product.

THE PÀ PUNYAT OF ALGHERO

See page 24

Pà punyat, a local bread speciality which reached Alghero through 16th-century Catalan colonies, is so named because it is kneaded with fists (*pà* means 'bread', cf. *pane* in standard Italian; *punyat* is 'pummelled with fists', cf. *pugno*, 'fist', in standard Italian). Following lengthy and extensive historical research, in 2015 Antonio Masia, a bread specialist at the Cherchi bakery, resumed the production of this sourdough bread after a 50-year hiatus, as well as producing other traditional breads of Alghero. Since March 2020 this bread has been acknowledged as a Sardinian PAT (Traditional Agrifood Product).

CHESTNUT SOUP

See page 26

Chestnuts were known and valued in ancient Greece and Rome. In the 19th century, chestnuts were a daily staple alongside potatoes in the Valdinievole hills which meet the hills of Pistoia. Roberto Doretti, Honorary Delegate for Montecatini-Valdinievole, describes a simple, substantial and flavoursome local recipe: chestnut soup, seasoned with a hint of freshly pressed olive oil – a precious commodity used sparingly.

PEARÀ: THE SOUL OF VERONESE COOKING

See page 28

This is a sauce made of grated stale bread, meat stock, beef marrow and abundant pepper, a necessity on Veronese tables especially during holidays. It is in a sense the soul of Veronese cuisine: served with bollito misto (mixed boiled meats), it can also be used on many other occasions.

FOOD FOR THE... SOLE

See page 30

Padua Academician Giancarlo Burri provides pointers for identifying Italian sole, more prized than other varieties. Its fine white flesh requires brief cooking to leave its softness unaltered, and though it is available practically year-round, it is best consumed in autumn. Greatly desired since antiquity, it remains the protagonist of many starred chefs' imaginative recipes.

REDISCOVERING BROWN STOCK

See page 32

Gorizia Delegate Roberto Zottar explains the nature of stock or *fond*: essentially a liquid reduction obtained by slow-cooking vegetables (carrot, celery, onions) and animal (including fish and crustacean) bones, carapaces or shells. Stocks are classified into white or brown, depending on the preliminary high-temperature oven roasting of bones and carcasses, which produces brown stock. Industry facilitates the use of stock nowadays by providing dehydrated pre-made stock powders.

THE GREAT BEAUTY OF THE TABLE

See page 34

Imola Delegate Antonio Gaddoni honours the memory of the recently deceased Gianluigi Morini, founding father of the San Domenico restaurant. He abandoned a banking career to pursue his dreams, and with a pinch of reckless folly, he transformed his family home into a restaurant, a stage on which to display "the great beauty of the table".

OBESITY AND THE CORONAVIRUS

See page 35

Excess weight has an effect on COVID-19 patients, being associated with more severe symptoms. The WHO has therefore assembled a group of experts from various nations to provide adequate care to obese coronavirus patients.

ANTI-COVID MEASURES IN THE RESTAURANT SECTOR

See page 36

Andrea Vitale, Honorary Academician for Milano Navigli, shines a spotlight on the many measures applied to the food and beverage sector since the beginning of the pandemic. Such legislative interventions have not always been uniform and coherent, having initially imposed food service space modifications followed by a succession of total, partial and sectorial closures. Considerations of urgency should now be replaced by logistical efforts to find workable solutions.

FOOD ALLERGIES TODAY

See page 38

Widespread neglect of this problem is increasingly evident notwithstanding its high social impact. As well as incurring serious health risks, notes Pescara Aternum Academician Maria Cristina Serra, those with food allergies or sensitivities cannot always enjoy the pleasure of eating out. This is due to some restaurateurs' lack of interest, insufficient impetus to find alternative ingredients for traditional regional dishes, and the *prima facie* 'invisibility' of allergens.

Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti