

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

GIUGNO 2021 / N. 338

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
GIUSEPPE ANASTASIO, GIUSEPPE BENELLI,
FLORO BISELLO, ATTILIO BORDA BOSSANA,
ROSARIO BRANDA, MARIA AUSILIA FADDA,
GABRIELE GASPARRO, ANNA LANZANI,
MARCO LEPORATI, PAOLO LINGUA, GIGI PADOVANI,
MORELLO PECCHIOLO, PAOLO PETRONI,
LUCIO PIOMBI, ROBERTO PIRINO,
ANTONIO RAVIDA, GIANCARLO SARAN,
ANDREA STANZANI, ALDO E. TAMMARO,
ANDREA VITALE, ROBERTO ZOTTAR.

CREDITI FOTOGRAFICI
ADOBE STOCK,
MUSEO DELLA LIQUIRIZIA GIORGIO AMARELLI.



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



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

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

STAMPA
DIGITALIALAB SRL
Via GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



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

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

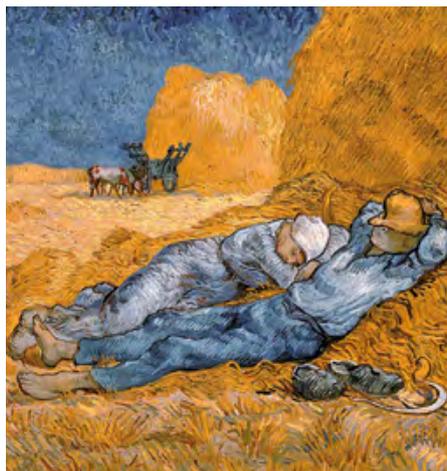
L'Accademia Italiana della Cucina, quale titolare del trattamento, con la presente nota informa che i dati personali degli associati sono trattati nel rispetto di principi di correttezza, liceità, trasparenza nonché di tutela della riservatezza e dei diritti dei propri associati per dare esecuzione alla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



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana



L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
È STATA FONDATA NEL 1953 DA 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
"Mezzogiorno - Riposo dal lavoro" (1890)
di Vincent Van Gogh, Musée d'Orsay, Parigi

Focus del Presidente

3 Se non fosse una tragedia saremmo alle comiche finali
(Paolo Petroni)



Attualità • Costume • Società

4 La cantina Italia soffre
(Gigi Padovani)



6 Il recupero della merenda
come atto di socialità
(Marco Leporati)

Tradizioni • Storia

8 Savoiardi di Castel San Pietro
(Andrea Stanzani)



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



Territorio • Turismo • Folklore

- 10** Il miele della Lunigiana evoca profumi sacri e preziosi
(*Giuseppe Benelli*)



- 12** I trappeti delle meraviglie
(*Giancarlo Saran*)

- 14** Il *pitzudu* di Ovodda
(*Maria Ausilia Fadda*)

- 16** Vinicius de Moraes, sonetti e spaghetti
(*Anna Lanzani*)

- 18** L'aristocratico "cappon magro"
(*Paolo Lingua*)

- 20** Lo stracchino della Valle Imagna
(*Lucio Piombi*)

- 22** I golosi cannelloni della costiera amalfitana
(*Giuseppe Anastasio*)

- 24** La liquirizia di Calabria
(*Rosario Branda*)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

- 26** Scampi in *busara*
(*Roberto Zottar*)



- 28** La "cassetta di cottura" e la miracolosa cucina
(*Attilio Borda Bossana*)

- 30** I peperoni che colorano l'estate
(*Morello Pecchioli*)

Ristorazione e cuochi

- 33** Il sole nel piatto
(*Roberto Pirino*)

Salute • Sicurezza • Legislazione

- 34** Evitato il rischio di depenalizzazione dei reati alimentari
(*Andrea Vitale*)

- 36** Una mela al giorno...
(*Floro Bisello*)

- 38** Allergie sempre più frequenti
(*Antonio Ravidà*)

- 39** Chiarezza sull'etichetta dei salumi
(*Gabriele Gasparro*)

In libreria

- 40** Recensioni di Aldo E. Tàmmaro

Le rubriche

- 41** XVIII Assemblea ordinaria dei Delegati
45 Consulta Accademica
46 Consiglio di Presidenza
47 Eventi e Convegni delle Delegazioni
51 Calendario Accademico
54 Attività e riunioni conviviali
Accademici in primo piano
56 Carnet degli Accademici
57 Donatori della Biblioteca Nazionale "Giuseppe Dell'Osso"
58 International Summary





Se non fosse una tragedia saremmo alle comiche finali

di Paolo Petroni

Presidente dell'Accademia

*Anche in questi giorni,
che mostrano segnali di regressione
del virus, siamo al culmine della confusione.*

È noto come i momenti più pericolosi, che caratterizzano la fine delle guerre, siano i colpi di coda, gli ultimi susulti di regimi morenti. Persone che hanno comandato incontrastate, fondando il potere su paure e leggi compiacenti, vedono svanire i motivi del loro essere. Così anche questi giorni, che mostrano chiari segnali di regressione del virus, seguono il copione del fine corsa. **I virologi da baldacchino**, che si sono azzuffati sulla pelle dei cittadini, **stanno per tornare nell'oscurità**: i *talk show* chiudono per le consuete ferie estive e non li intervisterà più nessuno; i giornali troveranno altri argomenti ai quali inginocchiarsi; i politici sentono svanire il loro *appeal*, non hanno più terrore da spargere.

I colpi di coda che rischiano di raggelare le speranze

Ecco allora i colpi di coda che rischiano di raggelare le speranze. Innanzitutto è bene ricordare che il calo, quasi l'azzeramento di contagi e di morti, è identico a quello dello scorso giugno, quando di vaccini non si parlava nemmeno. Allora fummo tutti liberi: baci, abbracci, canti e balli. Oggi, tanto liberi non siamo (al chiuso solo in 6 per tavolo, cerimonie col misterioso *green pass*, in macchina solo in 3 non conviventi, niente balli, e altro ancora) ma siamo su quella strada, nella speranza che i vaccini non ci facciano ripiombare nella tragedia dell'ottobre scorso. Tuttavia è bene chiarire che, al di là di entusiastici annunci, **la vaccinazione resta nel caos**. A metà giugno siamo al 26% delle vaccinazioni e la mitica immunità di gregge (se esiste, non sarà certo sufficiente lo sbandierato 70%) è di là da venire nel 2022, anche in assenza degli ultimi intoppi che hanno mandato in crisi tutti gli enti preposti a salvaguardare la nostra salute. Tra questi brilla il CTS (Comitato Tecnico Scientifico), composto da 11 luminari, che ha suggerito di tenere la mascherina anche a tavola, mentre si mangia, tra un boccone e l'altro. La proposta non è stata alla fine accolta, sommersa da una grande risata, ma solo il fatto



di averla elaborata la dice lunga sulle persone che l'hanno avanzata.

Adesso siamo al culmine della confusione, sono tutti in bambola, non sanno che pesci prendere, politici e virologi annaspiano, tutti contro tutti, sulla pelle dei vaccinandosi. Non saranno mai giudicati da un tribunale, ma un giorno saranno giudicati dalla storia.

Cominciano a rinascere le iniziative e le attività accademiche

Vogliamo chiudere questo editoriale entrando nella nostra "oasi" di persone normali, prudenti, fiduciose, con voglia di fare. **Nel mese di maggio si è tenuta l'Assemblea ordinaria dei Delegati e la riunione della nuova Consulta Accademica**. Troverete, come promesso, un'ampia cronaca di entrambi gli eventi che hanno avuto un grande successo anche se si sono tenuti a distanza. **Si è tenuta anche la prima riunione del Consiglio di Presidenza, in presenza**, dopo un anno di riunioni virtuali. Simbolicamente è stato l'inizio per tutte le attività accademiche. Ci giungono notizie che, dove si può, le Delegazioni tornano a riunirsi; questo mese e il prossimo vedranno rinascere le nostre iniziative e le nostre abitudini. **Grazie ai Delegati e a tutti gli Accademici è arrivato il momento che tanto aspettavamo.**



La cantina Italia soffre

di Gigi Padovani

Accademico onorario di Torino Lingotto

*Ora il turismo
può aiutare il vino.*

“**U**n pasto senza vino è come un giorno senza sole”, scrisse, nel 1826, il gourmet francese **Anthelme Brillat-Savarin** nel suo *La fisiologia del gusto*. Per tanti mesi abbiamo dovuto rinunciare al piacere delle cene fuori casa. Ne hanno risentito non soltanto gli chef, rimasti con i fornelli spenti, ma anche i vitivinicoltori, che hanno le cantine piene. **Le perdite globali si aggirano intorno ai 3 miliardi per il solo 2020**. Con l'arrivo dell'estate e con la riapertura di hotel, ristoranti, agriturismi, grazie alla campagna vaccinale, il settore del vino potrà risollevarsi. “Le macerie sono ancora fuman-

ti - afferma **Sandro Boscaini**, imprenditore vitivinicolo da 12 milioni di bottiglie l'anno, alla guida di Agricola Masi e Presidente di Federvini, la Confindustria degli alcolici -. Nei primi mesi di quest'anno non è cambiato molto, rispetto al terribile 2020. Però, nel settore, si respira un po' di ottimismo, perché i consumatori hanno voglia di convivialità è socialità”.

*Oggi il vero problema
per i ristoratori è la liquidità*

Oggi il vero problema per i ristoratori è la liquidità: dopo un anno e mezzo di timide aperture, dehors, coprifuoco, sale vuote e brigate in cassa integrazione, stanno riaprendo i loro locali ma si tro-

vano nei bilanci anche i debiti pregressi verso le case vinicole per le precedenti scorte di vino: si stimano circa 500 milioni di crediti da riscuotere. Commenta un altro rappresentante del mondo enologico, il Presidente dell'Unione Italiana Vini, **Ernesto Abbona**, alla guida della prestigiosa *maison* langarola Marchesi di Barolo: “I vari decreti ristori finora non sono serviti ad aiutare veramente il settore: il cosiddetto “Bonus Bellanova” per l'acquisto di prodotti agroalimentari locali non è ancora arrivato a un quarto delle aziende e andrebbe rifinanziato dal governo, insieme ad altre misure. Altrimenti la ristorazione non riuscirà più a risollevarsi e noi viticoltori dovremo versare l'Iva su fatture che non ci sono ancora state pagate. Anche le banche potrebbero intervenire per rendere sostenibili tali crediti”.

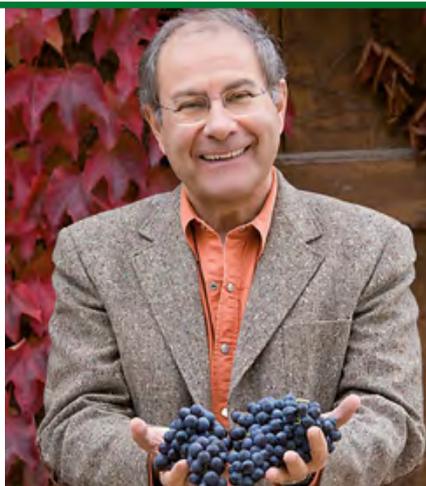




Durante la pandemia molti consumatori hanno comprato qualche bottiglia di vino in più

Durante la pandemia molti consumatori hanno comprato qualche bottiglia di vino in più: la prova viene dall'incremento delle vendite enoiche nella grande distribuzione. Lo confermano i dati per il primo trimestre 2021 raccolti dall'Iri (Agenzia di ricerche di mercato, Information Resources Inc), che certificano **un incremento del 22% delle vendite di bottiglie nella Gdo**, con un più 15% dei vini fermi e un più 51% degli spumanti. "È vero che sugli scaffali il *trend* è stato positivo - continua Abbona, che con Uiv rappresenta 650 case vinicole medio grandi e gran parte della cooperazione -, però **il calo del mercato interno non è stato compensato dalle vendite nei supermercati o dell'e-commerce**: la stima per il 2020 è di un meno 24% a valore. Il calo maggiore è stato nell'Ho.Re.Ca, cioè tutto il settore degli esercizi pubblici (hotel, bar e ristoranti), con una perdita del 38%, seguita dal 23% nelle enoteche e dal 19% delle vendite dirette. D'altra parte, molte piccole cantine familiari non riescono a portare le loro bottiglie sulle grandi piattaforme di commercio *online* o nella Gdo: come Uiv chiediamo al Governo che soprattutto a queste aziende siano versati contributi a fondo perduto affinché possano ripartire".

Il prezzo medio del vino venduto sugli scaffali dei supermercati si aggira sui 3,58 euro al litro: **durante la pandemia si è bevuto di più, ma con qualità peggiora**. Il ristorante, invece, è da sempre un grande ambasciatore del territorio e del



vino, perché offre un servizio verso la clientela che è anche culturale.

Una ripresa del turismo, sia pure interno, farà tornare il sorriso ai cantinieri

Soltanto una ripresa del turismo, almeno quello interno, potrà far tornare il sorriso ai cantinieri. "Devono poter riaprire i grandi alberghi delle città d'arte come Venezia, Firenze, Roma - prosegue Boscaini, - e penso anche ai viaggi d'affari e alla convegnoistica come il Vinitaly. Nei ristoranti si promuove il vino, mentre le nostre storiche cantine sono i luoghi esperienziali per apprezzarlo che, purtroppo, sono stati come 'anestetizzati' in questi mesi di pandemia. **Il turista ormai ricerca le bottiglie e i prodotti tipici nei luoghi di produzione**: il piacere della scoperta è ineguagliabile".

Qualche buona notizia è arrivata dai mercati esteri. Le esportazioni hanno tenuto - come ricorda il principale sito di informazioni sul settore, WineNews.it - con un valore di 6,3 miliardi nel 2020, sceso soltanto del 2,2%. Secondo uno studio di Unicredit, il giro d'affari del vino avrà un rimbalzo nel 2021, ma tornerà ai livelli pre-Covid soltanto nel 2022, ossia ai 13 miliardi di valore alla produzione del 2019, ultimo anno prima della pandemia. Commenta ancora Boscaini: "Agli inizi dell'anno scorso la paura per i dazi che **Trump** voleva mettere sul nostro vino ha fatto scattare una corsa agli acquisti da parte degli importatori americani, che ora hanno i magazzini pieni. Le nuove tasse non sono scattate, ma ci vorrà un po' per tornare alla normalità".

Nelle foto: da sinistra
Ernesto Abbona e Sandro Boscaini

Se le cantine sono piene, qual è la soluzione? La distillazione forzata? Sia Federvini (che rappresenta anche il settore spirit, ossia i liquori e gli aceti) sia Unione Italiana Vini sono contrarie a questa misura estrema, come hanno confermato i Presidenti. Dice Abbona: "È una pratica eticamente scorretta e tende a svilire il vino. Già troppi commercianti hanno immesso sul mercato buon vino a basso prezzo, svuotando in *dumping* alcune cantine in difficoltà. Noi crediamo, invece, che si debbano dare contributi per lo stoccaggio non soltanto ai vini Dop e Igp, di maggiore pregio, ma anche agli sfusi da tavola". E gli fa eco Boscaini: "Stiamo lavorando a una campagna europea per sensibilizzare la Commissione a sostenere meglio il settore".

Anche in campo enologico la parola d'ordine è "sostenibilità"

Anche in campo enologico la parola d'ordine è "sostenibilità". **Non solo con un incremento del biologico** e un abbassamento delle rese di uva per ettaro, ma anche con un moderato impiego della chimica nel vigneto e una riduzione degli sprechi nel *packaging*. Ne è convinto Sandro Boscaini. Quasi si commuove, ricordando le cure che nelle cantine della Valpolicella si dedicano all'appassimento dei grappoli per produrre l'Amarone: un patrimonio di umanità, di amore, di passione che non ha eguali. "Il mondo si è fermato da un giorno all'altro - aggiunge l'imprenditore veneto - e ci ha fatto riflettere: abbiamo dovuto ridimensionare la nostra prosopopea di invincibilità. È un insegnamento che ci è costato molto, in termini di vite umane e di perdite economiche". È lo stesso amore per la terra che si avverte nel racconto di Ernesto Abbona, quando cita i tesori enoici prodotti dai 98 ettari vitati aziendali di Marchesi di Barolo, con una vendemmia lunga due mesi tra Langhe, Roero e Monferrato. Due secoli di storia tra le colline di Langa, per produrre un milione e mezzo di bottiglie, per metà destinate all'estero e per metà al mercato nazionale.



Il recupero della merenda come atto di socialità

di Marco Leporati

Delegato di Shanghai

Dal rito dello spuntino pomeridiano di un tempo, per riflettere sulla perdita della socialità e della memoria di oggi.

Abitualmente nei programmi radiofonici italiani è in uso chiedere agli ascoltatori ricordi o commenti su argomenti i più disparati che variano ogni giorno. Qualche settimana fa, durante la conduzione di un programma, si richiedeva una testimonianza riguardante la merenda.

Come era ovvio, coloro che rispondevano appartenevano a una fascia di età non giovane. E anche il sottoscritto, non estraneo a tale categoria, ne traeva piacere nell'ascoltare l'Italia che ha ancora

la memoria di un modello organizzativo e sociale che, seppur con limiti discutibili, è stato il motore dell'avanzamento del nostro Paese a partire dal dopoguerra.

Il termine deriva dal latino "merere", meritare

Nella semantica del termine "merenda" si ritrovano le radici del verbo latino *merere*, che significa meritare, e il suo ge-





rundio moltiplica il significato in “cose da meritare”.

Oggi, dell’accezione merenda si usa spesso il suo diminutivo merendina, avendo abiurato, per necessità o per scelta, questo momento di pausa pomeridiana optando per il prodotto di solito dolce e preconfezionato.

Non è mia pretesa, in questa breve trattazione, avvalorare o meno la merendina quale succedaneo della merenda, quanto far rientrare quest’ultima in un atto di memoria, al quale, spesso, le nuove generazioni non prestano attenzione come aspetto cognitivo soggettivo (il ricordo di un atto che disvela sapori e profumi in un rituale quotidiano) e oggettivo ossia un modello di vita ormai scomparso, purtroppo, con ovvie ripercussioni anche sociali. Tutti gli ascoltatori, nelle loro testimonianze, hanno descritto non solo il contenuto della propria merenda - che spaziava dal Settentrione con **pane, burro e zucchero** o lo zabaione (senza aggiungere il Marsala se non con qualche sotterfugio), verso il Centro-sud con **pane, olio e pomodoro**, con la **fettunta toscana** di pane raffermo abbrustolito e buon olio di oliva o la **frisella pugliese** composta da pane biscottato bagnato nell’acqua e condito con olio e pomodoro, senza dimenticare la cioccolata o la marmellata sempre accompagnata da una fetta di pane - ma anche chi era l’artefice della preparazione: i nonni o i vicini, in una socialità abitativa a spazi aperti e comuni, ancora legata a una tradizione italica contadina.

La merenda si consumava generalmente intorno alle quattro del pomeriggio: il ri-

tuale era iterativo e veniva impresso nella memoria dei bambini e degli adolescenti.

La giornata poteva anche riservare il castigo di stare senza merenda

La giornata poteva anche riservare la sorpresa del castigo senza merenda, come conseguenza di un cattivo comportamento. **Oggi non solo non esiste la memoria del fare merenda** ma tutto viene rimosso in tempo reale per lo strabordare di immagini e app che incidono sulla personalità del bambino o dell’adolescente.

Memoria significa anche ricordo da tramandare alle generazioni future, come la cultura del cibo, e non è certo una foto anonima postata sui *moment* che può conservare un ricordo. **Ricorrono in questi giorni i quindici anni della creazione di Twitter**, con i suoi *feed*, che certamente ha ampliato l’orizzonte comunicativo ma ha anche aumentato l’isolamento psicologico. Ci troviamo spesso a osservare **un bambino che, solitario, sgranocchia uno snack** con una mano e con l’altra **chatta sul telefonino**.

“Un tempo avevamo il privilegio di essere guidati dalle esperienze”

Salvo qualche eccezione, come **Zygmunt Bauman** o **Douglas Rushkoff** che sostiene: “Un tempo avevamo il privilegio di

essere guidati dalle esperienze; la nostra attenzione era unidirezionale e seguiva un sentiero narrativo incondizionato” (*Presente continuo*, ed. Codice, 2014), è proprio in questo momento di apoteosi autocelebrativa della comunicazione **che gli studiosi, in ritardo, iniziano ad avere la percezione e il timore che le relazioni interpersonali possano essere snaturate** al culmine dell’utilizzo dell’Intelligenza artificiale, e degli algoritmi necessari per il suo funzionamento. Il neurologo **Antonio Damasio** teorizza sulle emozioni: “Chi è immaturo nelle proprie emozioni, è incapace di capirle ed esprimerle” (“Il Sole 24 Ore” - 14 marzo 2021). Quindi il problema non è tanto nelle ragioni della scomparsa della merenda, ma in **un paradigma sociale interattivo negativo** per le generazioni future, aggravato dalla contingenza del Covid-19 che obbliga a ridisegnare per la maggior parte delle famiglie un *life style* penalizzante. Nel romanzo di **Ian McEwan**, *Macchine come me* (Einaudi, 2020), vi è uno stralcio molto significativo: “Il nostro progresso tecnologico ci stava superando, come era da sempre destino che accadesse, lasciandoci spiaggiati sulla lingua di sabbia della nostra intelligenza”. Purtroppo, ritornare alle origini è impossibile, ma sviluppare una consapevolezza individuale è azione doverosa e **la merenda potrebbe ritornare a occupare la posizione perduta. In alcune scuole si è rinnovata questa consuetudine**, oggi difficile per le lezioni a distanza, che contribuiscono al disagio psicologico. Non vorrei che l’atto della merenda scompaia nel fiume fangoso della comunicazione da Tik tok.



Savoardi di Castel San Pietro

di **Andrea Stanzani**

Accademico di Castel San Pietro-Medicina

La storia di un prodotto tipico ancora oggi realizzato sulla ricetta seicentesca dei cuochi bolognesi.

La denominazione "savoiaro" richiama il nome della Real Casa; nonostante ciò, i savoiardi sono una **specialità riconosciuta della città di Castel San Pietro e di Bologna**, ed è documentato che essi fossero consumati nei ricevimenti nobiliari già nel 1600. Attualmente, i savoiardi di Castel San Pietro sono celebri e apprezzati perché componenti basilari della storica zuppa inglese, specialità dell'Emilia Romagna. **Napoleone Neri**, esperto di cultura gastronomica bolognese, ha condotto un'approfondita ricerca sulla storia dei savoiardi di Castel San Pietro.

I cuochi bolognesi del 1600 celebravano i savoiardi, tramandando le loro ricette

La prima annotazione storica documentata viene rintracciata quando il senatore **Giovanni Gasparo Grassi**, il 1° maggio 1623, organizzò a Bologna un **solenne**

banchetto di fine gonfalonierato e offrì un sontuoso menu composto da tre servizi di credenza e sette servizi di cucina: **tra le varie portate, vi erano i biscottini savoiardi.**

Lo studioso e agronomo bolognese **Vincenzo Tanara** (1600-1667), nel trattato *L'economia del cittadino in villa* (1644), descrive i "Biscotti alla Savoiarda". Egli racconta anche di due memorabili banchetti, che si tennero a Castel San Pietro nel 1629 e nel 1652, in onore rispettivamente del Cardinal **Antonio Barberini** e del Cardinale **Lomellini**, dove furono serviti i biscotti "alla savogliarda". Un'altra testimonianza importante è quella di **Bartolomeo Stefani**, famoso cuoco bolognese del XVII secolo, autore de *L'arte di ben cucinare* (1662), dove descrive la sua ricetta dei "Biscottini alla Savoiarda" spiegandone in dettaglio i segre-

ti: probabilmente è la prima ricetta pubblicata e arrivata intatta ai giorni nostri.

Un'altra documentazione storica, fondamentale per comprendere il procedimento di produzione dei savoiardi, la fornisce **Giuseppe Lamma** (1607-1691), cuoco della famiglia Bentivoglio, che lasciò una grande testimonianza con i suoi *Libri di cucina*. Egli rappresenta l'anima della cucina bolognese, e fra le tante ricette fornisce un'originale e dettagliata descrizione per fare "... una cotta di biscotti savoiardi", completa di ingredienti e pesi.

Nel 1800 i pasticceri di Castel San Pietro li fecero conoscere in tutta Italia



La premiata ditta **Gardini**, nel 1860, aprì un'importante produzione artigianale, e i savoiardini di Castel San Pietro furono venduti in tutta Italia. **Quelli di Gardini ottennero il diploma e la medaglia d'argento all'Esposizione Industriale Italiana di Roma** (17 febbraio 1890).

I savoiardini di Castel San Pietro furono molto apprezzati dalla regina madre **Margherita di Savoia**, la quale, l'11 maggio 1903, inviò una lettera e una spilla d'oro a Giuseppe e Ludovico Gardini, esprimendo lusinghieri apprezzamenti per i savoiardini ricevuti in dono.

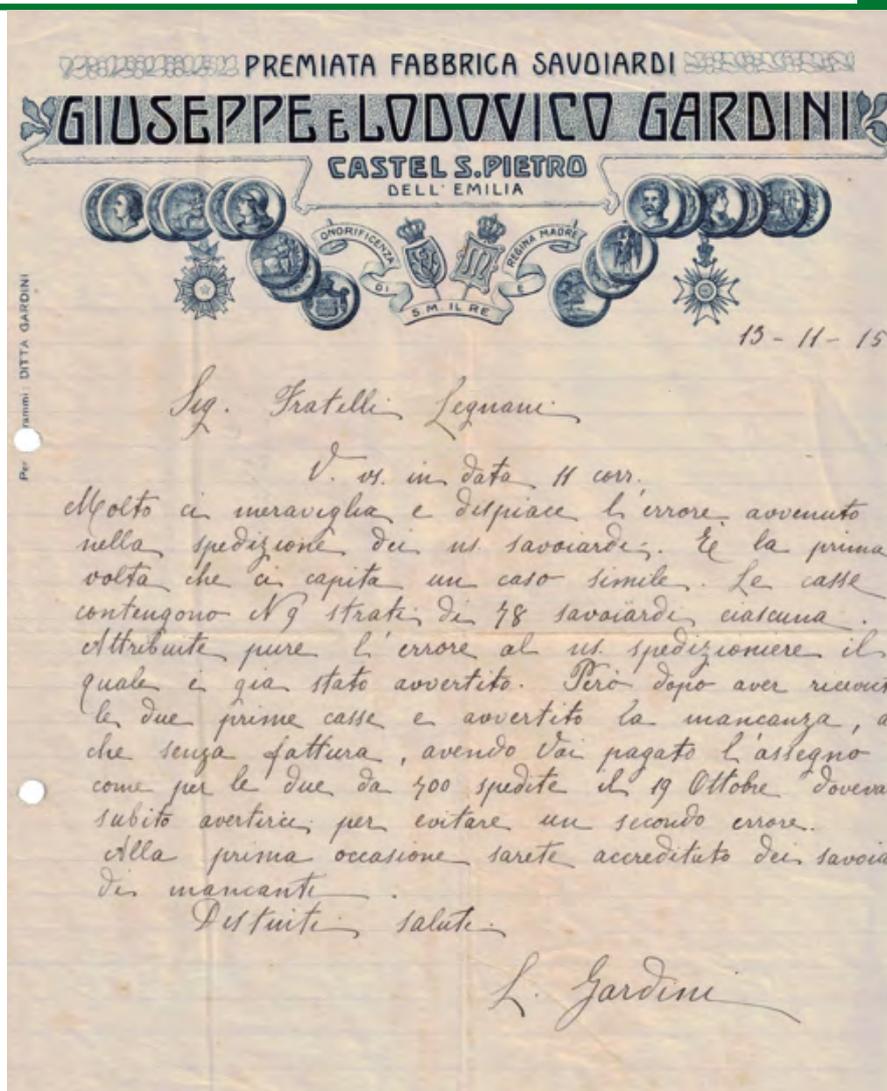
Un'altra azienda importante fu quella di **Raffaele Bortolotti**, che aveva una florida produzione di savoiardini: il 17 febbraio 1890 ricevette la medaglia d'argento all'Esposizione Industriale di Roma.

All'inizio del secolo scorso, gli italiani amavano i savoiardini sia per fare la zuppa inglese sia per intingerli nello zabaglione: la rivista mensile del Touring Club del 1920 elencò i "Savoiardini di Castel S. Pietro" tra le specialità italiane. In seguito, nella **Guida gastronomica d'Italia del 1931**, che come noto è un documento storico perché per la prima volta veniva realizzato un inventario meticoloso delle specialità gastronomiche su tutto il territorio italiano, si afferma: "Savoiardini: specialità assai fine e rinomata in tutta l'Emilia". Altrettanta citazione non fu riservata a Torino, la città di Casa Savoia.

La tradizione è tuttora viva

All'inizio del 1900 la tradizione dei savoiardini era sostenuta principalmente dalla famiglia Gardini. Il fornaio **Giuseppe Gardini** aveva tre figlie che lo aiutavano nella produzione e nella vendita: una di queste, **Ida Gardini**, sposerà **Natale Salieri** e, nel dopoguerra, l'eredità dei savoiardini passò a **Edmondo Salieri** che proseguì la prestigiosa produzione fino agli anni Settanta.

La tradizione dei savoiardini tipici è viva ancora oggi grazie ai fornai e pasticceri di Castel San Pietro.



L'ANTICA RICETTA

(I savoiardini sono realizzati rispettando la ricetta seicentesca che fa riferimento ai cuochi bolognesi Bartolomeo Stefani e Giuseppe Lamma).

Ingredienti: 12 uova intere e fresche, 360 g di zucchero bianco (12 once), 360 g di farina 0 (12 once), 300 g zucchero per guarnire (10 once).

Preparazione: in una ciotola rompere le uova scartando 2 albumi; aggiungere lo zucchero bianco e con una frusta sbattere il composto affinché risulti gonfio e denso. Setacciare la farina 2 volte per farle prendere aria, e incorporarla delicatamente, poco alla volta, nelle uova sbattute. Imburrare un multi stampo per savoiardini, con una sacca da pasticceria distribuire il composto negli stampi. Prima di infornare, spargere in abbondanza sui savoiardini lo zucchero bianco (serve per fare barriera vapore), cuocere in forno a 230 °C a valvola aperta (nel forno di casa tenere aperto lo sportello di circa 2 dita) per circa 9-10 minuti fino a completa doratura dei savoiardini. Far raffreddare; togliere dallo stampo i savoiardini. Per una miglior conservazione e degustazione è consigliabile riportare i savoiardini in forno a circa 120 °C per un leggero effetto biscotto.



Il miele della Lunigiana

evoca profumi sacri e preziosi

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

*Dal legame
con l'ambiente deriva
un prodotto
peculiare e prezioso,
che si fregia della Dop.*

Sentinelle della biodiversità, **le api sono le custodi dell'ambiente**, donando prodotti straordinari in una natura protetta dagli inquinamenti. La Lunigiana, al confine tra la Liguria e la Toscana, è un territorio tra i primi, a livello nazionale, per la sua grande varietà di vegetazione. Gli erbari raccolti, e in parte pubblicati da **Ermino Ferrarini**, confermano i dati tassonomici e fitogeografici relativi alla flora del territorio

lunigianese e dell'Appennino Tosco-Emiliano. Esperti apicoltori, attraverso analisi condotte in collaborazione con l'Università di Perugia, hanno ottenuto dall'Unione Europea nel 2004, primi in Italia, **la Denominazione di Origine Protetta del miele di Lunigiana**, il più alto riconoscimento della tipicità di un prodotto. Il territorio di lavorazione comprende l'alta e media Lunigiana, il cui paesaggio, tipicamente montano, presenta una particolare diffusione di boschi di acacia e di castagno, essenze vegetali molto pregiate dal punto di vista apistico. Tale fatto, unito a una tradizione che risale al Medioevo e legato all'ambiente incontaminato con grandi varietà floreali e fruttifere, determina un territorio idoneo allo svolgimento di un'apicoltura di qualità. L'area di produzione comprende i comuni di Pontremoli, Zeri, Mulazzo, Tresana, Podenzana,

Aulla, Fosdinovo, Filattiera, Bagnone, Villafranca in Lunigiana, Licciana Nardi, Comano, Fivizzano e Casola in Lunigiana. **Gli alveari di produzione possono essere "stanziali"**, cioè permanere per l'intero arco dell'anno nella stessa postazione, o **"nomadi"**, ma con spostamenti entro il territorio sopra descritto per tutto il periodo delle fioriture interessate.

A Pontremoli, l'apicoltura era diffusa nelle ville e in particolar modo in quelle situate nella valle del Verde, come attesta la località Bambarone che prende il nome da *bombus* "alveare". **Il miele era il dolcificante più diffuso** e sostituiva il consumo di zucchero importato dall'Oriente e riservato a una cerchia ristretta di persone, in quanto si trovava a prezzi elevati. Molto usata era la cera per fare candele di varia misura e per modellare le immagini della Santissima Annunzia-



ta, che i frati agostiniani vendevano ai devoti. La sua importanza si deduce dalle severe disposizioni, previste negli *Statuti di Pontremoli*, per chi osava vendere, distruggere o mandar fuori dal distretto gli alveari. Nei libri dell'Estimo della Comunità di Pontremoli del 1508, gli alveari censiti erano 331 ed era prevista una tassa per ogni alveare posseduto. Anche gli Statuti delle varie Comunità e gli Usi Civici confermano l'importanza dell'attività apistica in Lunigiana. In essi vengono regolamentati, con grande meticolosità e precisione, il recupero degli sciami vaganti e la collocazione dei bugni sul territorio. Era regola che il proprietario di uno sciame avesse a disposizione 24 ore di tempo per recuperarlo, dopodiché il proprietario del terreno su cui si era fermato aveva la possibilità di entrarne in possesso.

Molti documenti, tra il 1700 e il 1800, attestano l'importanza degli alveari nel Pontremolese

Documenti giudiziari del 1700 testimoniano di **dispute in tribunale per il furto di alveari**. Da un rapporto del Comune di Pontremoli risalente al periodo napoleonico, denominato "Stato informativo sugli alveari da miele e loro prodotti durante l'anno 1813", si rileva un **elevato numero di alveari esistenti** (800 bugni), con una produzione che ammontava a 2.000 kg per quell'anno, con un mercato di miele che riguardava non solo l'ambito locale. Il documento fa riferimento a una vendita di 1.600 kg di miele a Chiavari da parte di mercanti pontremolesi che acquistavano miele anche dai comuni limitrofi. Lo stesso testo dà notizia dell'esistenza di una cereria a Pontremoli, annotando che il consumo locale di cera era molto più alto della raccolta. Nel 1852, due erano le fabbriche di cera: una di **Nicola Albertosi** e l'altra di **Luigi Bocconi**. Nell'*Atlante geografico, fisico e storico del Granducato di Toscana* di **Attilio Zuccagni Orlandini**, del 1832, viene sottolineato come **nel circondario pontremolese gli alveari fossero tenuti**



molto in conto. A ulteriore testimonianza dell'importanza e del diffuso uso del miele nella zona, va ricordato che, **nei ricettari ottocenteschi** della pasticceria Ceppellini di Pontremoli, **il miele figura come ingrediente fondamentale della spongata**, dolce tipico del territorio. Nel 1873 si costituiva una Società Apistica Pontremolese che aveva come scopo fondamentale quello di "impartire e diffondere il più possibile l'apicoltura razionale nella Lunigiana".

La Dop della Lunigiana è riservata alle due tipologie di acacia e di castagno

In Lunigiana, dunque, la tradizione della produzione di miele si è perpetuata con continuità nei secoli e **anche oggi il "miele della Lunigiana" è largamente conosciuto** per le grandi risorse nettarifere. Le arnie, le cassette che fanno da casa alle api, sono posizionate **in luoghi riparati dal vento, dove non deve esserci umidità**, nemico più pericoloso del freddo; serve qualche ora di sole al giorno; tuttavia, nelle vicinanze, ci devono essere alberi per l'ombra, ma che non sia troppa. La Dop è riservata alle due tipologie di acacia e di castagno. **Il miele di acacia** è prodotto dalla fioritura di *Robinia pseudoacacia L.* e **si mantiene a lungo liquido e limpido**; può tuttavia presentare, nella parte finale del periodo di commercializzazione, una parziale formazione di cristalli, senza comunque arrivare a una cristallizzazione completa.

Il sedimento del miele si presenta in genere povero di polline, con un numero di granuli di polline di acacia inferiore a 20.000/10 g di miele. **Ha un colore molto chiaro**, da pressoché incolore a giallo paglierino e **un profumo leggero**, poco persistente, fruttato/confettato, simile a quello dei fiori. **Il miele di castagno** è prodotto su fioritura di *Castanea sativa M.* e si mantiene per lungo tempo allo stato liquido; può tuttavia anch'esso presentare una parziale e irregolare cristallizzazione. Il sedimento del miele si presenta ricco di polline, con un numero di granuli pollinici di castagno superiore a 100.000/10 g di miele. **Ha un colore ambra scuro**, spesso con tonalità rossastra e **un profumo abbastanza forte e penetrante**. L'ampia diffusione, sul territorio, di essenze arboree di castagno e di acacia garantisce **quantità costanti e uniformi** con fioriture tali da consentire importanti produzioni, sicuramente monofloreali e competitive per le caratteristiche organolettiche. Il legame con l'ambiente determina così un prodotto peculiare, la cui preziosità e sacralità è espressa da **Luciano Bertocchi** ed **Ernesto Galanti**, ai quali si deve il riconoscimento della Dop. Nelle loro parole cogliamo il profumo del miele come "un'anima dei fiori condensati" e il ronzio delle arnie come "un mondo governato da un perfetto congegno meccanico". Gli ondeggiamenti, i giri, le angolazioni rappresentano il linguaggio danzante delle api, che comunicano tra loro che c'è del cibo e spiegano come raggiungerlo, indicando la distanza e il momento giusto per muoversi.



I trappeti delle meraviglie

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

Luoghi sotterranei pugliesi dove avvenivano tutte le fasi per la produzione dell'olio.

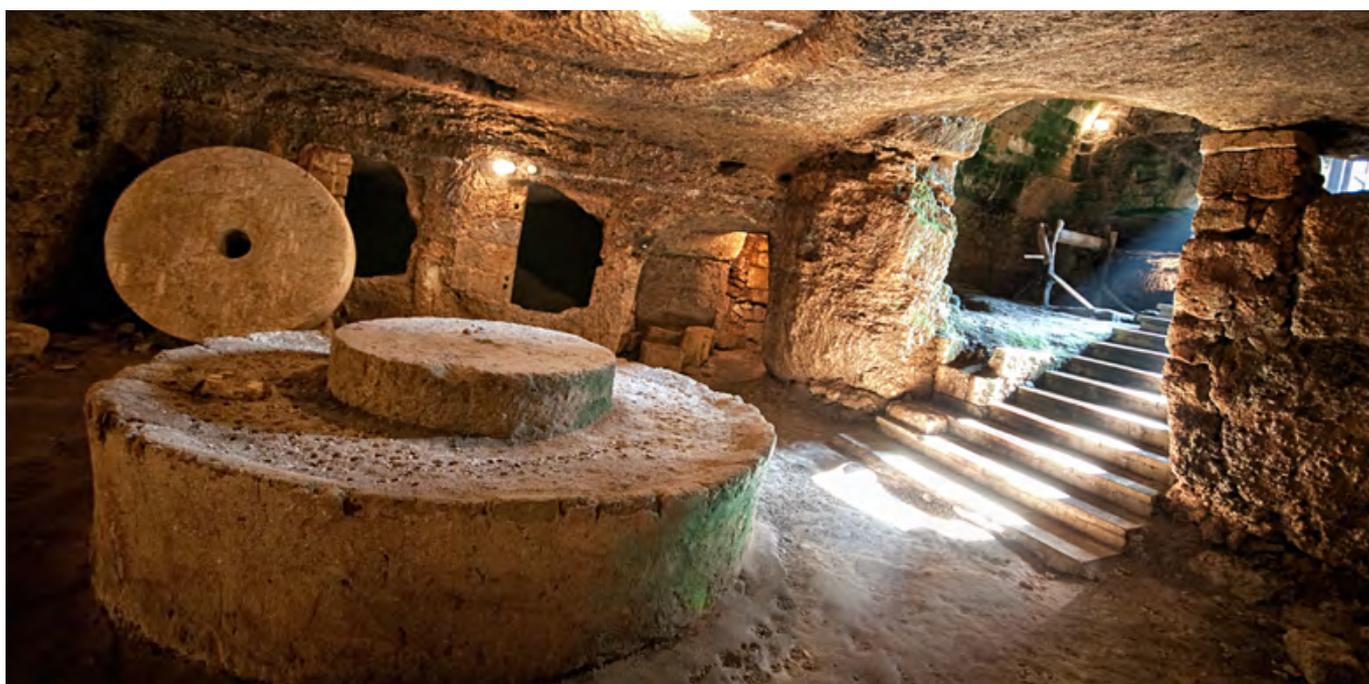
Ci sono delle realtà che lo scorrere veloce del tempo tende a far dimenticare, magari sepolte non solo nella memoria di chi le ha conosciute, ma anche più semplicemente per la loro collocazione fisica: parliamo dei **trappeti ipogei** "Testimoni nascosti di una millenaria civiltà, all'interno di una spazialità arcana fatta di penombre e silenzi" come li ha magicamente definiti **Lucia Milizia Fasano** nel suo documentatissimo (e

appassionato) **Il Trappeto sotterraneo in Terra d'Otranto** (Capone Editore, 1991). La coltivazione dell'ulivo è legata alla civiltà dell'uomo tanto che **Tucidide** fu molto chiaro: "I popoli del Mediterraneo cominciarono a emergere dalla barbarie quando impararono a coltivare l'ulivo e la vite", con una piccola differenza, come ricorda **Plinio il Vecchio** nel suo *Naturalis historia*. "Due sono i liquidi graditissimi all'uomo, il vino e l'olio, entrambi frutto delle piante, ma è l'olio quello necessario". Pianta originaria del Caucaso, giunse in Italia dal mondo greco dove era arrivata grazie ai commerci dei Fenici. E proprio **nella Magna Grecia salentina l'ulivo ha posto solide radici**, tanto che i viaggiatori del tempo annotavano nei loro diari di viaggio come l'ulivo caratterizzasse il paesaggio, anche se erano gli **invisibili**

trappeti a dare struttura economica e commerciale a questa realtà.

Strutture carsiche trasformate in miniere d'oro verde

Qui entra in gioco la **componente geologica del territorio**. Strutture carsiche con anfratti che, nel tempo, avevano ospitato le prime comunità, in epoca messapica, cioè preromana, che qui trovavano rifugio dalle ricorrenti scorrerie di armate foreste. Luoghi sotterranei dove, in tempi di pace, si conservavano frumento e armenti. Fu la **civiltà bizantina, a partire dal IX secolo**, che trasformò questi luoghi in "**miniere d'oro verde**", destinate cioè alla lavorazione del prezioso



frutto degli ulivi, ponendo quindi l'**olio d'oliva al centro dell'economia e del commercio salentino**.

Sull'**etimologia** del termine trappeto vi sono **due scuole di pensiero**. Dal greco **trapeza**, cioè "pietra per la macina", anche se non vi sono tracce documentali che vi fosse questa tradizione al tempo delle comunità elleniche sul territorio, oppure dal latino **trapetum**, a indicare il luogo in cui si lavorava, però all'aperto, il raccolto. **Per vari secoli i trappeti furono esclusivamente ipogei**, posti a una profondità variabile dai due ai sei metri, con una planimetria frutto più di quanto offriva il luogo che di un progetto prestabilito. Come ricorda **Antonio Monte**, **vari i vantaggi pratici** che portarono al loro sviluppo. Una **temperatura costante**, che consentiva una lavorazione ottimale del prodotto. Una **economicità di costruzione**, in quanto non era necessaria manodopera specializzata. Un **luogo che proteggeva da furti** sempre in agguato, e una **buona conservazione** di quanto sarebbe poi stato posto sul mercato. Una prima descrizione di questi luoghi è di **Giovanni Presta**, medico e agronomo gallipolino nel XVIII secolo. Dalle sue note si ha conferma di come "... dietro a questi ambienti non vi sia un architetto, ma predomina la sapienza costruttiva di maestranze che, senza dottrina o accademia, muovevano sul filo dell'acuta osservazione con metodi e tecniche che dovevano essere precisi senza alcun rischio per cose e persone".

Venivano fatti scendere, oltre agli uomini, anche gli animali: l'operazione più delicata

Si accedeva con una scala la cui imbocatura era generalmente posta a Sud, quindi soleggiata, per evitare squilibri termici da piogge o venti di tramontana. Qui venivano fatti scendere, oltre agli uomini, anche gli animali addetti al traino della macina, generalmente muli. "Era forse l'operazione più delicata. Bendato per evitargli capogiri, l'animale doveva scendere a ritroso, trattenuto da robusti



contadini, e lo si guidava lentamente fino a raggiungere la sua stalla". Le olive erano raccolte in maniera molto "artigianale", ossia **a pizzicu**, cioè a mano, una volta cadute, da donne e ragazzini. Il terreno era prima lavorato, cioè diserbato, e pressato da un **cilindraro**, ossia una pietra cilindrica trainata da un animale. Il tutto delimitato dal **cjiaru**, un argine di terra, frasche e sassi, per evitare che le olive corressero a sparpagliarsi nei dintorni. Tramite carretti, poi, il tutto arrivava al trappeto e da qui, attraverso un'apertura sulla volta, scaricato nelle **sciave**, sorta di depositi della capacità di diverse decine di quintali. Qui le olive restavano qualche giorno, frollando a una temperatura che le rendeva ideali per la macina. La **vasca di molitura** era base per le ruote, che potevano essere una (*alla calabrese*) o due (*alla francese*), **trainate diciotto ore al giorno dal mulo paziente**. A fianco vi era il **turlicchiu**, un addetto il quale provvedeva a che il macinato non fuoriuscisse dall'apposito binario, controllando il tutto con una specifica pala. Il frutto della molitura era posto su un ripiano, la **bbanchina**, dove il **nachiro**, ossia il capo della **ciurma** (così era chiamata, con termine marinaro, la squadra degli addetti) provvedeva a riporlo entro i **fiscoli**, sorta di canestri di giunco che, una volta, erano posti **sotto i torchi per la relativa spremitura**.

Il lavoro paziente e manuale della pressatura

Un lavoro paziente, di alcune ore, dove i **trappitari**, cioè i lavoranti, provvedevano alla pressatura manuale. I torchi, in legno di quercia o ulivo, potevano essere il classico *calabrese* (doppio, che agiva su di un asse orizzontale), oppure il *genovese*,

singolo e di maggiori dimensioni, affermatosi a partire dalla fine del XVIII secolo. Da qui il **nachiro** eseguiva una **prima separazione dell'olio dalla sentina**, cioè i residui solidi, poi riutilizzata per una seconda torchiatura. Quel che avanzava poteva essere usato come **concime**, oppure nei **forni di panettieri o ceramisti**. Seguiva l'affinamento in appositi contenitori e la vendita. Tuttavia, **non sempre il prodotto finale era di pregiata qualità** quale quello lavorato in Toscana o più semplicemente poco più a Nord, nel Barese. Vari i motivi. La coltivazione dell'ulivo era trascurata "... lo si riteneva un albero boschivo, tanto che i contadini non erano in grado di distinguere i rami da frutto da quelli invasi dai parassiti". Inoltre, le condizioni stesse dei trappeti erano ad alto rischio igienico, non solo per i lavoranti, che **vivevano per diversi mesi accanto al bestiame, anche se il salario permetteva poi di far vivere con tranquillità la famiglia per i mesi a venire**. **Dare del trappetaro** a qualcuno, nel gergo comune, stava a significare "lercio e maleodorante". Ne poteva risentire anche il prodotto finale, tanto che gran parte della lavorazione prendeva poi le rotte commerciali di tutta Europa, ma non per uso alimentare.

Gallipoli era la capitale europea dell'olio lampante, quello che illuminava la città dell'epoca. Era l'**olio di Gallipoli a fare il prezzo alla borsa di Londra**, tanto che **la stessa regina lo preferiva agli altri** per dare luce ai suoi palazzi.

Con l'arrivo della modernità e delle nuove tecnologie, i trappeti sono ritornati nell'ombra anche se molte delle loro bellezze **si possono ancora ammirare, perfettamente restaurati**, non solo a **Gallipoli**, ma pure a **Grottaglie, Minervino, Sternatia** e altri luoghi di quella **Grecia salentina** custode di molte altre bellezze.



Il *pitzudu* di Ovodda

di Maria Ausilia Fadda

Accademica di Nuoro

Un piatto della tradizione sarda che testimonia antiche differenze sociali.

Nella Barbagia di Ollolai, il paese montano di Ovodda offre l'occasione per descrivere **un esempio di gastronomia resistenziale che ripropone un piatto rimasto inalterato dalle sue origini** documentate a partire dal 1700. Si tratta di *su pitzudu* la cui ricetta, dal 6 giugno 2014, con un regolare atto notarile, è stata depositata alla Camera di commercio di Nuoro. **Il comune di Ovodda**, con 1600 abitanti, **si annuncia all'ingresso del borgo come "il paese del pane"** inciso in un grande masso di granito, e nei suoi quattro grandi panifici, che impiegano 50 lavoratori, si diffonde un odore buono di pane carasau appena sfornato, commercializzato in tutta l'isola e all'estero. La vocazione agricola del territorio è attestata già dal Neolitico finale (3500 a.C) con la presenza di 28 tombe

ipogee in *domus de janas* (casa delle fate) e da numerosi menhir (*perdas fittas*), posti come misteriosi marcatori aniconici lungo il corso del fiume Taloro, e da numerosi villaggi nuragici che sono sorti durante le varie fasi dell'Età del Bronzo (1500-900 a.C).

Il ripieno è un impasto di formaggio pecorino crudo e di patate locali

Il *pitzudu* è storicamente considerato **un piatto unico tipico della cultura gastronomica di una comunità di montagna** delle zone interne della Sardegna. Il ripieno è un impasto di formaggio pecorino crudo e di patate locali a pasta gialla e la percentuale dell'uno o dell'altra dipendeva dalle condizioni sociali ed economiche della famiglia e dal numero dei figli da sfamare. Dalle testimonianze degli anziani, **la composizione del *pitzudu* era motivo di discriminazione sociale tra le famiglie più abbienti, i pastori che producevano il formaggio e il resto della popolazione** che trovava composizioni più economiche a favore del contenuto di patate che tutti potevano coltivare nell'orto di famiglia. L'impasto di formaggio e patate, con l'aggiunta di un pizzico di sale e una piccola quantità di olio, è **il ripieno che viene inserito tra due strati circolari di pasta** orlati da una rotella dentata. L'aspetto esterno assomiglia alla più nota *sevada* o *sebada* che, a differenza del *pitzudu*, è fatta con il formaggio pecorino cotto, detto *casu vortau* "formaggio girato", perché si gira a fuoco basso in un recipiente, facendolo scio-





gliere e lavorandolo a caldo con l'aggiunta di un po' di semola. La *sevada* fritta, da sempre un ottimo fine pasto, viene ad-

LA RICETTA

Ingredienti: 500 g di formaggio pecorino fresco, 100 g di patate a pasta gialla, 300 g di semola di grano duro, 200 g di semolato, 1 uovo, sale, olio.

Preparazione: macinare il pecorino e unire le patate dopo averle bollite, pelate e schiacciate. Amalgamare bene con l'aggiunta di un pizzico di sale e 1 cucchiaino d'olio. Preparare la pasta con la semola di grano duro, il semolato, l'uovo, il sale e un po' d'acqua per ottenere un impasto omogeneo. Dopo averlo fatto riposare, stendere la pasta e formare 12 dischi di 18 cm di diametro. Dividere l'impasto di pecorino fresco e patate in 6 porzioni da 80 g circa, porle al centro dei dischi di sfoglia, sovrapporre un secondo disco di sfoglia chiudendo bene i due strati con una leggera pressione e tagliare il bordo esterno del disco con una rotella dentata. Friggere il pizudu in abbondante olio bollente, muovendolo in senso circolare per uniformare la giusta cottura del ripieno. Dopo la cottura, i pizudos si sovrappongono, si tagliano a spicchi e si servono ben caldi.

dolcita con lo zucchero o preferibilmente con il miele, mentre il *pizudu* è di dimensioni più grandi e si consuma semplicemente fritto e **sovrapponendo diversi pizudos prima di servirlo tagliato a spicchi**. Esiste una variante poco praticata che prevede il condimento con sugo di pomodoro e formaggio pecorino.

Si consuma in occasione di un singolare Carnevale che si festeggia il mercoledì delle ceneri

Il piatto si consuma tutto l'anno ma la produzione aumenta durante le feste

locali e in occasione di un singolare Carnevale che il paese festeggia il mercoledì delle ceneri (*Mehuris de lessia*). I riti del Carnevale nascono in modo spontaneo e non sono patrocinati da nessuna istituzione o da enti di promozione turistico-culturale e le trasgressioni più licenziose dei cittadini mascherati, e con la faccia annerita dal sughero bruciato, trovano il culmine con la simbolica uccisione di Don Conte. Questi viene rappresentato con il viso fatto di cortecchia di sughero, con un grosso pancione e vistosi genitali che evocano un personaggio di origini medievali che tiranneggiava gli abitanti di Ovodda.





Vinicius de Moraes, sonetti e spaghetti

di Anna Lanzani

Accademica di Buenos Aires

*Il poeta brasiliano
che amava la musica,
la cucina e Roma,
raccontato da Marta
Rodriguez Santamaria,
la sua musa.*

È la Marta di *Soneto de Marta* la destinataria di *Se Ela Quisesse*, scritta da **Vinicius de Moraes** e cantata poi da **Ornella Vanoni** con il titolo *La voglia, la pazzia* nel 1976. È la donna cui l'autore, che appena quindici anni prima aveva composto, insieme ad **Antônio Carlos Jobim**, l'intramontabile *Girl from Ipanema*, dedica in età matura versi folli di passione.

La incontrò una prima volta a cena da amici a Buenos Aires, dove vive, e vorrei chiederle come ci si sente a essere la Beatrice di Dante, o la Marta, appunto, di Vinicius. La discussione verte invece sulla burrata, così difficile da trovare in

Argentina. Seguono, negli anni, altri numerosi e piacevoli incontri e un'amicizia allegra, tra musica, cibo e storie "come piacerebbe a Vinicius", dice sempre Marta. Il *lockdown* ha un po' raffreddato gli animi e questa lunga intervista è frutto di un incontro algido, "sanitariamente corretto" in un bar ventilato, davanti a un caffè in bicchiere monouso. Solo un racconto caldo, di amore e vita poteva salvarci dalla tristezza.

*Inizia così la storia di Marta
e Vinicius, di fronte al panino
simbolo dell'Uruguay*



Racconta Marta del cantautore morto oramai da quarantuno anni: **"Non era un goloso ma assaporava il cibo, e ne godeva, come faceva con la vita. (...). Ci siamo conosciuti in un ristorante.** Io avevo 22 anni, eravamo nel pieno dell'estate e con il mio primo stipendio mi ero pagata un viaggio sulle spiagge di Punta del Este, in Uruguay, con un'amica. Lui, 60 anni, era già il grande compositore, cantante e poeta che tutti amavano. Dopo i concerti andava a cena, tardissimo, al "El Mejillón", un ristorante iconico della zona. Ci siamo appostate lì. La prima sera non è comparso, la seconda sì. Ci siamo visti e non è servito altro. Io avevo ordinato un *chivito*: non ho mai fatto in tempo a finirlo".

Inizia così la storia di Marta e Vinicius, di fronte al panino simbolo dell'Uruguay, ripieno di carne, prosciutto e verdure. Stanno insieme da subito ed è una girandola di emozioni, al punto che Marta dimentica del tutto di spostare il volo

di ritorno e di avvisare la madre e il fratello, i quali l'aspettavano in aeroporto a Buenos Aires.

Nel viaggio in Italia lavorò con molti amici artisti e in ogni città aveva un ristorante preferito

Pochi mesi dopo, il viaggio in Italia:

"Per Marcus Vinicius, nato a Rio de Janeiro nel 1913, Roma era un destino. *In nomen, omen*, e lui lo sentiva profondamente. Siamo arrivati alla fine del 1975 per la registrazione dell'album *La voglia la pazzia la tristezza l'allegria*" di Ornella Vanoni, con **Toquinho**. L'Italia, per lui, era già casa. Nel 1969, con **Ungaretti, Sergio Endrigo** e lo stesso Toquinho, aveva registrato *La vita, amico, è l'arte dell'incontro*, con RCA. Nel 1971, aveva duettato con **Patty Pravo**. Nel 1974, era uscito *Per vivere un grande amore*, registrato assieme a Toquinho. Vinicius godeva di quel calore. In Sud America avevamo le dittature, **Roma era un mondo parallelo, fresco, aperto**. Vivevamo a casa di **Sergio Bardotti**, indimenticabile produttore e paroliere, oppure all'Hotel Imperiale di via Veneto. **Vinicius era un bon vivant, amava le strade, i bar, le taverne**. Mangiavamo spesso al ristorante "Al Moro", in Vicolo delle Bollette. **Mario Romagnoli**, l'oste, aveva interpretato Trimalcione nel *Satyricon* di Fellini. **Gli altri ristoranti dove Vinicius si sentiva a casa erano "Alfredo" e "La Taverna Flavia"**. Viaggiavamo anche in altre città, Firenze, Milano. In ognuna di esse aveva un ristorante preferito, amici. Del periodo a Roma ricordo in particolare una cena a casa Vanoni. Ornella gli aveva fatto trovare sul tavolo una collezione di bicchieri di whisky. Certo, Vinicius beveva. Amavamo tutti bere molto, ma lui non era smodato. A fregarlo piuttosto sono state le sigarette. Fumava troppo, ma allora non ne avevamo coscienza". Secondo di quattro fratelli, il poeta (così prediligeva farsi chiamare) era cresciuto a *podins e lombinhos*, budini e filetti e **fin da piccolo amava la buona cucina** rivelando poi la sua leggendaria propensione all'edonismo. Emblematica una lette-



ra ad **Antônio Carlos Jobim** (il "padre" della Bossa Nova): "Tomzinho querido... come sempre a quest'ora notturna ti scrivo lettere che non spedirò mai (...), manderò un messaggio a casa e chiederò che mi facciano trovare un po' di cibo, all'arrivo. Per colazione un *tutuzinho con torresmo* (purè di fagioli con trippa fritta), un filetto di maiale, ben *tostadinho* ("ben cotto"), una *couvinha mineira* (foglie di cavolo verde saltate all'aglio) e un dolce di cocco. Per pranzo, gallina al sugo scuro con un riso ben cucinato e *papos de anjo* (un dolce a base di tuorli d'uovo). Ma di quelli che solo una madre sa fare, di quelli che una persona per bene dovrebbe mangiare immersa in un bagno tiepido e al buio completo. Pensando solo alla donna che ama".

Nel libro postumo svela i suoi piatti preferiti

Il libro postumo, *Pois sou um bom cozinheiro* (2013), svela i piatti preferiti da de Moraes, **dai sapori intimi dell'infanzia a quelli degli anni "di lontananza"**, come lui stesso scrive, riferendosi al suo servizio diplomatico. **"A questi piatti, Vinicius si riferiva con diminutivi e vezzezzeggiativi, come faceva sempre anche con le persone che amava"**, racconta sempre Marta - per lui semplicemente *Martinha*. Abbiamo così una sequenza di zuppette, polpettine, gallinucce, tacchinucci, maccheroncini, sughetti. **Vinicius cucinava?** "Poco - ci rivela la sua musa - era piuttosto disorganizzato come cuoco, era un artista. Ricordo che un giorno, a Buenos Aires, invitò tutti a colazione

alle 13 per una *fejoada*, il tipico piatto brasiliano a base di riso, carne e fagioli. Iniziò a cucinarla quando tutti gli ospiti erano arrivati. Fu pronta alle 7 di sera. Con la pasta se la cavava meglio, la faceva a volte. Ma erano anni di molte cene fuori, in realtà". **Il capitolo Vinicius na cozinha (Vinicius in cucina) oltre alla fejoada a modo mio, comprende: uova in camicia, spaghetti, pasta al pomodoro, minestrina di fagioli con letterine, uova strapazzate, pollo alla birra.**

Nel libro ci sono ricette italiane? Naturalmente sì. Una è la pasta alla chitarra al tartufo bianco. "Miúcha - racconta sempre Marta, riferendosi alla cantante **Helôisa Maria Buarque de Hollanda**, sorella di **Chico Buarque** - parlava sempre delle cene dopo i loro spettacoli e dell'amore che aveva Vinicius per i tartufi, soprattutto bianchi, e per il loro profumo. Secondo Toquinho, ancora più che del piatto in sé, **era innamorato della poesia del suo nome... un piatto con il nome di musica...**". E, in effetti, anche l'altro piatto italiano riportato nel ricettario del poeta non manca di fascino: **fettuccine al triplo burro** (di Alfredo) **servite con petali di fiori**. Vinicius riusciva a trasformare ogni gesto, ogni boccone in un'esperienza quasi trascendente. Ecco una strofa del poema musicale *Para viver um grande amor* (Vinicius de Moraes - Toquinho): "... **Per vivere un grande amore è un punto a tuo favore saper fare uova strapazzate, gamberi, minestrine, sughi, bistecche alla Stroganoff, stuzzichini** per dopo l'amore. E cosa c'è di meglio che andare in cucina e preparare una ricca e gustosa insalatina da condividere col nostro grande amore".



L'aristocratico "capon magro"

di Paolo Lingua

Accademico di Genova-Golfo Paradiso

Una scenografica preparazione ligure con pesce e verdure, serviti su una base di galletta da marinaio.

C'è un piatto della cucina ligure che colpì **Pellegrino Artusi** mentre compilava la sua opera principale e non era nessuno dei classici riconducibili all'iconografia consolidata del territorio, ma era piuttosto il simbolo di un'evoluzione - anche sociale - di **una cucina urbana che sapeva giocare sulle trasformazioni**. Si tratta del famoso "capon magro". Era un prodotto, oggi di diffusione generale nei ristoranti del

capoluogo e della regione, che era **nato sia come piatto di mezzo per il giorno di Natale**, da consumarsi tra i ravioli e la pietanza di carne (cappone o tacchino), **sia per imbandire la cena di magro** dopo la messa di mezzanotte del 24 dicembre. Oggi, per ovvi motivi, non è più legato a ricorrenze o a stagioni, ma è gradevole difenderne la preparazione e la presentazione in chiave filologica, perché, non si offenda nessuno, molti ristoranti, anche di prestigio, malmenano a modo loro la ricetta.

Il piatto dovrebbe aver assunto una precisa fisionomia dalla seconda metà del Settecento

Il "capon magro" dovrebbe aver assunto una precisa fisionomia a partire dalla seconda metà del XVIII secolo, anche se l'ipotesi, sia pure sostanzialmente concreta, **non è suffragata da precise documentazioni**. Alcune famiglie aristocratiche genovesi hanno trovato, nei vecchi armadi delle loro case, raffinati servizi d'argento (vassoi, salsiere e posate specifiche) che sarebbero funzionali proprio a tale pietanza. Occorre tuttavia una premessa per comprenderne l'origine e la trasformazione. Infatti, il "capon magro" è **la modifica raffinata d'un piatto popolare che si trova a Genova e nelle due Riviere** di Ponente e di Levante con un nome che presenta una piccola variabile dialettale: **condigion a Genova e a Levante**, mentre è **cundijun a Ponente**. Si tratta di "quasi-parenti" della più celebre insalata *niçoise* che imperversa, sovente trattata



in modo barbarico, in quasi tutti i bar o luoghi di rapidi *brunch*, oltre che in molti ristoranti. Esiste inoltre, in particolare a Genova, una ulteriore variante la *caponadda* la quale, però, non ha nulla in comune con il quasi omonimo piatto siciliano, bensì è una insalata che si fa con la galletta da marinaio spezzettata, inzuppata in acqua e alla quale vanno aggiunti: capperi, acciughe salate, mosciame e olive denocciolate. Su tutto, sale (moderato, visti gli ingredienti molto sapidi) e olio. Il mosciame lo troveremo poi in molti altri piatti simili: si tratta di filetto di tonno essiccato e salato, un ingrediente caratteristico mediterraneo diffuso in Sicilia, Sardegna (Carloforte) e Liguria. Per curiosità, il termine è di origine araba, *mosammed*, e significa "duro e secco". In Spagna, lungo la costa che va da Valencia all'Andalusia si chiama *mojama*. L'impiego è quindi di riferimento medievale.

Il "condigion" genovese e del Levante ligure, antenato povero del cappon magro

Se poi veniamo al *condigion* genovese e del Levante ligure, antenato povero del "cappon magro", ritroviamo nell'allegria insalata-pietanza, oltre che la solita galletta spezzettata con acqua e aceto, la cipolla cruda tritata, il peperone sott'aceto, i capperi, le olive nere seccate al forno, le acciughe salate, le uova sode affettate, il mosciame tagliato sottile, tonno o ventresca sott'olio. Il tutto innaffiato d'olio extravergine d'oliva. L'impiego della galletta da marinaio ha diffuso l'ipotesi che il *condigion* fosse nato come un piatto di bordo. Tesi poco attendibile, perché **il piatto è piuttosto figlio dell'orto**, ma anche i naviganti si fermavano tutte le sere a terra per far riposare i rematori e non era difficile procurarsi le verdure. C'è un dettaglio: dalla fine del XIX secolo in poi, alla ricetta originaria si aggiunge, abitualmente, un pomodoro di discreta grandezza non troppo maturo, sempre affettato sottile. **Poca differenza con il**



cundijun del Ponente ligure che si è attestato nella seconda metà del XIX secolo: **qui troviamo pomodori, cipollina novella, cetrioli, peperoni, olive nere, capperi, uno spicchio d'aglio e foglioline di basilico.** Il tutto va condito con olio e sale, ma ci sono ricette che prevedono l'aceto. Come si può constatare, qui mancano le gallette e la presenza del pesce.

Un piatto spettacolare, anche e volutamente dal punto di vista cromatico

E veniamo al "cappon magro" che è **l'evoluzione, nel contesto delle famiglie aristocratiche o dell'alta borghesia, delle precedenti insalate popolari.** Il piatto è spettacolare, anche e volutamente dal punto di vista cromatico e **si presenta**, proprio nell'obiettivo di colpire una tavolata di festa e con ospiti impegnativi, **come una torre ovale che ha alla sua base la galletta da marinaio spezzettata e imbevuta di acqua e aceto.** La galletta va ricomposta e riunita. **Sopra, si dispone il pesce bollito:** il pesce cappon (o gallinella) oppure nasello, orata o spigola (in genovese *luasso*, ossia "pesce lupo"). Si sovrappongono, poi, **strati di verdure**

bollite che possono variare a seconda della stagione: barbabietole, patate, fagiolini, cavolfiore, carciofi, carote, sedano. Si può fare anche uno strato di mosciame e filetti di acciughe salate. Nelle ultime versioni evolutive, si decora la struttura policroma **con uova sode a fettine, gamberetti bolliti e sgusciati**, e c'è chi pone sulla cima della torre un'aragosta bollita e tagliata a rondelle. Nella decorazione esterna, sui fianchi della torre ovale, possono essere collocati ancora gamberetti lessati e sgusciati, olive e funghetti sott'olio. Le verdure e il pesce vanno conditi con olio, sale e succo di limone. **Il tutto va poi ricoperto** (e questa è un'importazione piemontese) **con la salsa verde di prezzemolo.** Il piatto merita un accompagnamento di vini bianchi, fermi o mossi, ma non troppo aromatici o fruttati. Meglio un prodotto secco. Restando in Liguria, va bene il Pigato. Non bisogna, a questo punto, lasciarsi ingannare dal nome "cappone". Il pesce cosiddetto cappon non ha niente a che vedere, e non c'entra neppure il fatto che questo piatto sia presente nella Vigilia o nel giorno di Natale, come intermezzo tra primo e secondo. **L'ipotesi filologica più seria è il termine francese *chapon* che significa biscotto secco**, ossia la celebrata e storica **galletta da marinaio.**



Lo stracchino della Valle Imagna

di **Lucio Piombi**

Delegato di Bergamo

Raro e prezioso gioiello caseario, lavorato nelle stalle i cui tetti sono di pietre calcaree.

Lo stracchino è uno stile caseario dell'antica civiltà dei bergamini ed è un formaggio che si ottiene lavorando il latte di vacche stanche e cioè "stracche".

Chiariamo subito che **il termine "bergamini" è nato a Foppolo nel 1300** e viene usato in tutte le valli bergamasche: **si tratta di forti montanari** che portano le loro vacche di razza bruno alpina o frisona (con mandrie oltre le cento unità, aiutati solo dai loro cani e da due o tre asini) nelle transumanze, sempre più in alto, alla ricerca di erba fresca.

I mandriani valdimagnini lavorano il lat-

te nel corso dei loro lunghi viaggi, di giorni e giorni, per trasferirsi dalla Valle Imagna sino alla Valsassina attraversando la Val Taleggio e il Passo di Cà San Marco. In realtà lo stracchino valdimagnino fa parte di una grande famiglia di formaggi più noti (quali il gorgonzola, il quartiolo, il taleggio, il salva e tanti altri) ma qui ci occuperemo solo di lui.

È considerato un formaggio "semplice" e, proprio per questo, narra la storia, fosse il nutrimento di Polifemo che, notoriamente, era un pastore, come afferma Omero nell'*Odissea* e si cibava di cacio.





Il centro della sua produzione è, in particolare, nelle valli bergamasche

Questo tipo di formaggio è molto diffuso in tutta la nostra penisola, tuttavia il centro della sua produzione è proprio in Lombardia e, in particolare, nelle valli bergamasche.

I contadini lo offrivano come merenda sopra una fetta di polenta fumante, appena abbrustolita sulla brace del camino: era un'abitudine campagnola e aveva un nome: si chiamava, in dialetto, *schissöl*.

Pochi sanno che in Valle Imagna, una verde valle che si diparte dalla Val Brembana poco prima dello splendido tempio romanico di San Tomè del 1100 e dove confluisce anche la Val Taleggio e la Valtorta, esiste, a Sant'Omobono Terme, un importante e florido "Centro Studi" che ha un ambizioso progetto: studiare un territorio dove l'ambiente umano ha stretti legami con la civiltà del latte e sta monitorando proprio la "strada dello stracchino e della pietra". Infatti, su quell'itinerario pastorale che giunge sino a Morbegno, si trovano edifici e stalle di una tipicità unica, non solo belle, ma anche importanti sia storicamente sia architettonicamente. La "strada" attraversa paesi distribuiti fra il monte Alben, la Costa del Palio e il Culmine di San Pietro, dove lo stracchino è un prodotto caseario e prezioso lavorato nelle stalle con tetti a "piode", lastre di pietre calcaree: ecco quale è il collegamento fra lo stracchino e la pietra. È proprio su questo percorso

che nasce lo stracchino, nel corso delle soste dei mandriani e la sua "semplicità" è un po' illusoria, poiché bisogna scegliere la stagione giusta, conoscere la corretta temperatura di caseificazione e avere una notevole esperienza nella scelta dei pascoli e delle soste.

Lo stracchino, negli anni, ha dato vita alla "civiltà dei bergamini"

Questo formaggio, negli anni, ha dato vita alla "civiltà dei bergamini" e ha contribuito a trasformare una produzione casearia stagionale, seppur molto diversa da luogo a luogo, in un vero stile caseario pur sempre riconducibile a un comune risultato. Ai bergamini, già definiti come "abili casari e agricoltori transumanti di monte", non è certo estranea la cultura casearia diffusa che ha procurato a Bergamo il titolo di "Capitale europea dei formaggi con le sue nove Dop". Anche l'Unesco ha dichiarato Bergamo "Città creativa per la gastronomia" e l'ha ufficialmente legata alla transumanza.

Uno dei segreti dello stracchino, oltre all'alimentazione delle vacche che si nutrono, in alpeggio, di erba tenera e fiori, sta nel breve tempo di lavorazione del latte intero appena munto e, anzi, sino alla metà del secolo scorso, spesso, la cagliata e la stufatura avvenivano addirittura nella stalla scelta per la sosta. Più breve è questo lasso di tempo, maggiore è la qualità del prodotto: il latte, dopo la mungitura, si riposa per pochissimo tempo prima della presa del caglio,

poiché, se si raffreddasse troppo, dai 35 gradi iniziali, ciò potrebbe compromettere la fase di maturazione. La cagliata va immediatamente rotta appena trascorso il tempo di coagulazione e smiuzzata in piccoli pezzi della grandezza di una nocciola e ciò favorisce lo spurgo del siero; si raccoglie e si sistema in piccole cassette di legno forate alla base e lavabili, affinché lo spurgo possa proseguire per circa ventiquattro ore, ed ecco nascere la forma dello stracchino il quale nel frattempo ha assunto sufficiente consistenza.

Le formelle si lasciano riposare per un mese in cantine naturali

Segue la sua salatura manuale e le formelle si lasciano riposare per un mese in cantine naturali, a una temperatura costante di 10-12 gradi, posate su teli di fibre naturali stesi su ripiani di legno di pino: ciò conferisce allo stracchino fragranza e caratteristiche organolettiche particolari.

Le forme quadrate, con lati di 20 cm circa, sono di altezza variabile dai 3 ai 5 cm e il peso intorno al chilo o poco più.

Da fresco, la sua crosta è quasi assente e il colore richiama quello del latte; maturando, il bianco diventa porcellanato e la buccia si copre di muffa bianca. Il sapore, proseguendo la maturazione, diviene intenso con sensazioni gradevolmente dolci; tutto comunque varia secondo i tipi del latte e le stagioni.

Ogni prodotto è unico e irripetibile: quando "si apre" una forma è una sorpresa, poiché le variabili sono infinite: latte, abilità, cura e costante presenza del casaro; stagione, maturazione, salatura e territorio. Il suo sapore varia anche secondo lo stato d'animo di chi lo assaggia, la compagnia, l'ambiente e, perché no, secondo il grado di appetito.

Sarebbe bello diffonderci su questo tipo di formaggio nella letteratura, sulle sue origini storiche, sugli splendidi alpeggi della Valle Imagna, dove nasce questo prezioso gioiello; lasciatemi solo accennare allo "stracchino all'antica" tesoro raro da rintracciare.



I golosi cannelloni della costiera amalfitana

di **Giuseppe Anastasio**

Delegato di Salerno

*La nascita di un nuovo
piatto che avrebbe fatto
il giro del mondo.*

Chi non conosce i cannelloni, quei gustosi cilindri filanti, ripieni di carne macinata, ricotta e fiordilatte che con il loro profumo inondano la cucina nei giorni di festa! Quanti sanno, però, dove trova origine questa prelibatezza? La risposta è: al Sud, anche se è un piatto tipico dell'Umbria e della Toscana, ed è ben noto e apprezzato in diverse zone d'Italia.

A raccontarci questa storia è **Gaetano Afeltra**, vanto del giornalismo italiano, in una pubblicazione del 1987 a cura di Avagliano Editore, oggi preziosa e introvabile. Nel libro *Nascita dei cannelloni ad Amalfi*, Afeltra racconta con precisione gli albori della pietanza che diventano, tra le righe, un accorato invito alla scoperta dei luoghi storici dell'antica Repubblica Marinara, sua indimenticata terra d'origine.



*La golosa invenzione
è legata a due storici
monasteri di Amalfi*

La golosa invenzione dei cannelloni, infatti, è legata a due storici monasteri di Amalfi, **convertiti poi in alberghi**. Si tratta dell'“Hotel Luna” e dell'ex albergo “Cappuccini”, oggi denominato “Grand Hotel Convento”. Il primo era un convento francescano, inaugurato nel XIII secolo, che da duecento anni è stato trasformato in struttura ricettiva, impreziosita da un antico chiostro che, con le sue gigantografie artistiche, testimonia il percorso del turismo dei viaggiatori del “Gran Tour”. Anche l'ex albergo dei Cappuccini risale al XIII secolo, per presentarsi oggi come un hotel di lusso dal valore architettonico e paesaggistico, grazie alla strategica posizione su una



scogliera con viste spettacolari della costiera amalfitana.

Due luoghi da sogno affidati, a partire dal 1800, rispettivamente alla famiglia “Barbaro” e “Vozzi”, che stabilirono un accordo di vicendevole garbo, promettendo che **il primo assaggio di ogni propria invenzione culinaria sarebbe spettato all'altro**. E così accadde anche per i cannelloni, quando nel 1924 **Salvatore Coletta**, lo chef dei Cappuccini,

sottopose al giudizio del suo signore la succulenta pietanza. Don **Alfredo Vozzi** apprezzò: “Per me è cosa divina” e aggiunse “occorre però il giudizio dell'hotel Luna; mandateli subito a don **Andrea Barbaro**”. Quest'ultimo, noto buongustaio (anche nell'aspetto), assaggiò la creazione e proruppe ordinando di **suonare le campane del convento**, al cui suono si unirono tutte le altre di Amalfi e **salutarono insieme e festose la nascita di un nuovo piatto** che da qui avrebbe fatto il giro del mondo.

*Il cannellone fedele
alla tradizione*

Il cannellone per essere fedele alla tradizione **deve essere preparato con la sfoglia fatta a mano** con uova, farina e sale, che poi verrà stesa e tagliata in rettangoli; a questo punto verrà sistemato il ripieno, la sfoglia sarà arrotolata e i cannelloni sistemati nella teglia da forno per essere cotti, dopo essere stati ricoperti da un abbondante strato di besciamella. Solitamente vengono **farciti con ripieno di carne, il rinomato ragù, oppure con un ripieno preparato con ricotta e spinaci tritati**: sono queste le ricette classiche, quelle più tradizionali e conosciute, soprattutto se impreziosite con un poco di parmigiano, pepe e noce moscata. La preparazione è facile purché si possieda una discreta abilità ai fornelli ma, nel complesso, si rivela molto più semplice di quanto possa apparire. Un piccolo consiglio: **i cannelloni non devono rimanere in forno per tanto tempo**, per cui vanno sfornati appena hanno ottenuto la giusta doratura.





La liquirizia di Calabria

di **Rosario Branda**

Delegato di Cosenza

Storia di una piacevolezza millenaria.



La pianta della liquirizia, il cui nome scientifico è *Glycyrrhiza Glabra* ("radice dolce"), è conosciuta e utilizzata da circa 35 secoli per le sue eccezionali proprietà antinfiammatorie, antivirali, epatoprotettive e antiulcerose. È risaputo quanto sia di sollievo all'apparato respiratorio, grazie alla capacità dei flavonoidi di ridurre gli stimoli della tosse e favorire l'espettorazione, al pari dei benefici effetti sui disturbi infiammatori intestinali. È presente in molti Paesi come l'Italia, la Grecia, la Turchia, l'Afghanistan, l'Iran e la Mongolia ma, secondo quanto afferma l'**Enciclopedia Britannica**, la migliore qualità "*is made in Calabria*" dove si concentra circa l'80% della produzione nazionale. Le piante nascono spontanee lungo i litorali le cui caratteristiche del suolo e del clima contribuiscono a conferire un equilibrato contenuto di *glycyrrhizina*, il glicoside

dalla cui presenza derivano le peculiarità del succo di liquirizia.

Si deve al duca di Corigliano l'impianto della prima fabbrica dedicata

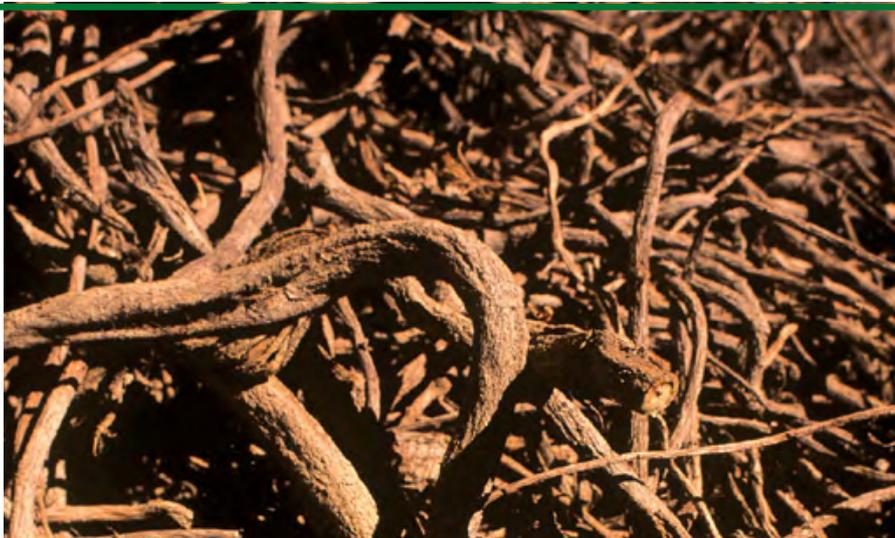
In **Calabria** la storia della sua trasformazione è molto antica e le prime notizie certe di estrazione del succo di liquirizia risalgono al 1500. **Le sue radici, tanto lunghe che si diceva arrivassero all'inferno**, pur contribuendo ad azotare il terreno, come tutte le leguminose, dovevano essere estirpate prima di procedere a qualsiasi coltura. La loro raccolta, in un'economia dipendente dall'agricoltura, consentiva di sfruttare il terreno nell'anno di riposo della rotazione, dando lavoro ai contadini nonché a gruppi di immigrati stagionali provenienti da zone ancora più depresse.

Nel 1715, agli albori dell'industrializzazione, si deve al Duca di Corigliano l'impianto della prima fabbrica dedicata al genere, la quale venne **seguita in rapida successione dalla nascita di ulteriori aziende** a opera di famiglie ricche e nobili: **Amarelli** (ancora in attività e leader di mercato), **Abenante** e **Labonia** nel territorio del comune di Rossano, e **Castriota-Scanderbeg** in quello di Corigliano.

Nel corso del 1800, grazie alla bontà del prodotto, l'industria continuò a svilupparsi **conquistando i mercati d'Europa e d'America** sfruttando sia il miglioramento dei trasporti marittimi sia alcuni privilegi e agevolazioni fiscali concesse dai Borbone a tali industrie tipiche.



Museo della Liquirizia "Giorgio Amarelli"



L'esportazione della liquirizia calabrese si consolidò e ampliò nella seconda metà del XIX secolo e ancora di più nel primo decennio del secolo successivo, grazie anche alle innovazioni di processo garantite **dall'introduzione di caldaie a vapore e pompe motorizzate da 200 atmosfere, in grado di preparare la pasta di radice per estrarne il succo** per poi, con l'azione di torchi idraulici, comprimere di nuovo la pasta e ricavarne ulteriore liquido.

Le tensioni economiche della grande crisi del 1929 e la massiccia sottrazione di materia prima operata a ridosso della Seconda guerra mondiale, furono tra le principali cause della chiusura di quasi tutti i caratteristici "conci" ubicati, prevalentemente, nel territorio tra Rossano e Corigliano.

Il Museo della Liquirizia "Giorgio Amarelli" è, tra i privati, uno dei più visitati in Italia

Giunge ai giorni nostri, come testimonianza storica e culturale, quella dell'azienda Amarelli che conserva la propria sede nell'antichissima dimora di famiglia, risalente al 1400, la cui costruzione presenta l'aspetto di una struttura di difesa di impronta feudale, con un imponente corpo di fabbrica al centro di un agglomerato abitativo costituito dalle case di coloro che operavano nell'azienda. Vi sono alloggiati, tra l'altro, il punto vendita e il Museo della Liquirizia "Giorgio Amarelli" che, tra i privati, risulta essere il più visitato in Italia dopo quello della Ferrari.

Sotto forma di archeologia industriale, è possibile scorgere un antesignano esempio di economia circolare che ha come simbolo visibile la ciminiera della caldaia che, realizzata nel 1907, era alimentata con la sansa, residuo della lavorazione delle olive, il cui utilizzo, tra l'altro, evitava di aggravare il problema dello smaltimento dei rifiuti derivanti dall'estrazione dell'olio. I rami sotterranei della pianta della liquirizia, che altrimenti avrebbero infestato il terreno, erano utilizzati per ottenere un prodotto gradito al gusto, mentre il residuo della lavorazione (pratica ancora in uso) si adoperava, al pari della torba, per coprire il terreno al fine di mantenere un tasso di umidità accettabile nei periodi di siccità.

Il processo produttivo

Per lo "sminuzzamento" delle radici si usavano un tempo le macine a pietra, sostituite ai giorni nostri da un avanzatissimo macchinario le cui fasi sono controllate da computer e processi digitali. Per quanto attiene alla fase di cottura finale, invece, ancora oggi la lavorazione non è dissimile da quella descritta dai grandi viaggiatori del XVIII secolo, fra cui l'**Abate di Saint-Non**.

Certo non c'è più il fuoco diretto sotto la grande "conca" in cui bolle la pasta nera, né sono più gli uomini a girare faticosamente la liquirizia mentre diventa sempre meno fluida; accanto alla "conca" però, **c'è ancora un "mastro liquiriziano" che controlla direttamente e personalmente l'esatto punto di solidificazione del**



prodotto. È solo una grandissima esperienza, infatti, che si tramanda da secoli di padre in figlio, quella che consente di comprendere senza errori il momento in cui la pasta ha raggiunto la consistenza ottimale, sensibile com'è alle mutevoli condizioni atmosferiche. A questo punto, **la pasta densa, scura, lucida e profumata viene portata alle forme desiderate attraverso una serie di specifici macchinari:** diversi, unici e personalizzati. A seguire, **la lucidatura che avviene in via esclusiva con l'impiego di forti getti di vapore acqueo, senza aggiunta di alcuna sostanza chimica.** Finalmente, le liquirizie, nere, brillanti e seducenti, sono pronte per essere confezionate a beneficio dei consumatori.

Prestigiosi chef la propongono in un'infinita gamma di ricette

Molto varia la gamma dei prodotti che se ne ricava: il semplice bastoncino di legno grezzo, le liquirizie pure dal profumo naturale o **con aggiunta di aromi di anice o di menta**, le liquirizie gommose **profumate all'arancia e alla viola** e, infine, la serie dei prodotti di **liquirizia confettata**, dal classico "bianconero", al ricercatissimo **"sassolino dello Jonio"**. Esistono, inoltre, **realizzazioni più fantasiose**, sempre a base di liquirizia, come il liquore, la birra, la grappa, il cioccolato, i biscotti, i torroncini, i tagliolini, il sale, l'acqua di colonia e lo shampoo-doccia.

Grazie all'opera di prestigiosi chef, i quali con estro sapiente e tecniche raffinate la propongono in un'infinita gamma di ricette, la liquirizia ha accresciuto notevolmente la sua diffusione. Soprattutto **nel corso dell'ultimo decennio è diventata un originale ingrediente per preparazioni gastronomiche**, inediti dessert e gustosi gelati.



Scampi in *busara*

di **Roberto Zottar**

Delegato di Gorizia

Un saporito intingolo con pomodoro, aglio, vino, pangrattato e prezzemolo.

Un particolare metodo di cottura "in guazzetto" che ben si sposa con alcuni pesci, molluschi e crostacei, in particolar modo con gli scampi, è quello che sulle coste dell'Alto Adriatico si chiama "in busara" o "alla busara": un saporito intingolo con pomodoro, aglio, vino, pangrattato e prezzemolo.

I riscontri documentali di una ricetta di *busara* di scampi sono relativamente recenti e, infatti, non si ritrovano nei principali testi di cucina triestina antecedenti il 1950. Il piatto ci arriva dalle tradizioni gastronomiche dell'Istria e della Dalmazia, e in particolare della città croata di Fiume (ora Rijeka), che dal 1924 al 1945 ha fatto anche parte del Regno d'Italia, anche se **Predrag Matvejević**, professore dell'Università di Zagabria, nel *Breviario Mediterraneo*, annovera tra le pietanze la *buzara*, però con l'aggettivo *veneziana*.

La ricetta è arrivata a Trieste nel secondo dopoguerra

La ricetta è arrivata a Trieste nel secondo dopoguerra venendovi quasi subito assimilata: il piatto ha trovato qui una sua seconda patria, tanto che **per i triestini di oggi la parola "scampo" evoca automaticamente la busara** e viceversa.

La diffusione della pietanza è stata però così rapida e apprezzata da rendere oggi questo piatto caratteristico un vanto della cucina non solo di Trieste e dell'Istria, ma anche di tutta la costa del Veneto.

Nel golfo del Quarnaro gli scampi, *Nephrops norvegicus*, di color rosso pallido e con un esoscheletro più soffice rispetto a quelli atlantici e perciò più facilmente aggredibili con le posate, **trovano le migliori condizioni** di profondità, temperatura e salinità e danno il meglio di sé con carni dolci, sapide e compatte. Fino al primo Novecento, quando si pescava solo con nasse fino a 20 metri di profondità e non c'erano ancora macchinari per gestire reti a strascico a profondità mag-

giori, si pensava che il particolare scampo del Quarnaro e del Golfo di Fiume fosse una specie nordatlantica relitta, assente o rara nel resto del Mediterraneo, ma rimasta nell'Adriatico settentrionale dopo le ere glaciali, tanto che il naturalista **Giuseppe Olivi**, nella sua *Zoologia Adriatica* del 1792, scrive della "scampa", che egli chiama *cancer norvegicus*, secondo la definizione di **Linneo** del 1758. **Antonio Papadopoli**, gastronomo e comico zaratino, ne tesse le lodi nel 1866 nella sua curiosa e bizzarra *Gastronomia Sperimentale*, ricordando che la città di Fiume è "... prediletta dal Creatore per il suo mare ricco dei migliori scampi".

Papadopoli scrive anche, a proposito di



scampi: "Un giorno un forestiero disse: benedetto Fiume, le sue donne, i suoi scampi! Io invece secondo il mio gusto esclamerei: benedetto Fiume per i suoi scampi prima, e per le sue donne dopo".

Non c'è una soluzione univoca circa il significato di "busara"

Sul significato del termine *busara* si è discusso senza arrivare a una soluzione univoca. C'è chi sostiene si riferisca a **una pentola usata dai marinai per cucinare il pescato sulle barche**, altri ipotizzano che la parola possa **derivare da buzzo cioè "stomaco"**, mentre nel *Dizionario del Dialetto Veneziano* del **Boerio** del 1829, alla voce *buzara* si legge: "buggera, trottola, bagatella, cosa da nulla", e a quella di *buzazar*: "frodare, ingannare, celare il vero". Analoghe interpretazioni, come "inganno, imbroglio, corbelleria" sono presenti sia nel *Grande Dizionario del Dialetto Triestino - storico etimologico fraseologico* - di **Mario Doria** del 1968, sia nel *Vocabolario Giuliano* di **Enrico Rosamani**. Il *Nuovo dizionario del Dialetto Triestino* di **Gianni Pinguentini**, nel 1969, accanto a questi significati, riporta però anche la dicitura "*bužara* de scampi - a Fiume - modo di cucinare i sapori crostacei, nel quale '*bužara*' sta per intruglio, una volta tanto in senso materiale". In questo caso si può pensare a un **passaggio semantico della parola "imbroglio" a quella di "intruglio"**. L'imbroglio era quello dei pescatori che utilizzavano il delizioso sughetto per nobilitare il pescato meno pregiato.



SCAMPI ALLA BUSARA

Ingredienti: 2 kg di scampi, ½ bicchiere d'olio, 4 spicchi d'aglio, 1 scalogno (o 1 cipolla), 1 cucchiaio di pangrattato, 2 bicchieri di vino bianco secco, 3 cucchiai di conserva di pomodoro (o 2 pomodori grandi), prezzemolo tritato, pepe nero macinato al momento (o peperoncino), un cucchiaio di Cognac (facoltativo).

Preparazione: lavare gli scampi con acqua fredda e inciderli sul dorso nel senso della lunghezza, in modo che la polpa possa fuoriuscire con facilità durante la cottura. Soffriggere nell'olio gli spicchi d'aglio schiacciati e toglierli quando saranno imbionditi. Rosolare lo scalogno (o la cipolla) tagliato sottilissimo e aggiungere i crostacei: dopo 3 minuti o poco più di cottura, a fuoco piuttosto basso, quando hanno preso colore, toglierli e tenerli da parte in caldo. Versare nella casseruola il pangrattato e, appena questo sarà abbrustolito, sfumare con il vino bianco, aggiungendo la conserva di pomodoro (o i pomodori, pelati e tagliati a dadini). Salare con moderazione e proseguire la cottura a fuoco dolcissimo per 20 minuti dal bollore. Allungare con un paio di cucchiai d'acqua e rimettere gli scampi nel tegame per altri 7 minuti di cottura. Cospargere di prezzemolo tritato e macinare abbondante pepe nero. Il pepe può essere sostituito dal peperoncino, se piace, ma in questo caso bisognerà aggiungerlo assieme ai pomodori. Se servisse per addensare, unire il pangrattato, mentre se il tutto risultasse troppo asciutto aggiungere vino bianco o Cognac.

Gioia Calussi, scrittrice di tradizioni e cucina dalmata, nel suo testo *Sapori de Dalmazia*, non sembra però avere molti dubbi: "Il nome di questa tipica maniera dalmata ed istriana di cuocere piccoli crostacei è data dalla *buzara*, la pentola di ferro con il manico che i pescatori usavano per cuocere a bordo i pasti".

In ogni famiglia una versione differente

Qualunque sia la sua origine, ciò che è certo è che **la ricetta è un'esplosione di profumi e ha un sapore sublime**. In ogni famiglia c'è una *busara*, **frutto di tradizioni e sapori tramandati**, e quindi le preparazioni differiscono di casa in casa anche se possiamo indivi-

duare due grandi varianti: **in Istria si usa solo aglio**, mentre **in Dalmazia anche cipolla**.

La ricetta degli **Škampi na buzaru** in origine era preparata soltanto con pangrattato, olio, aglio, vino bianco e una spolverizzata di prezzemolo tritato - un condimento che ancora oggi, in Istria e Dalmazia, è impiegato per accompagnare i tartufi di mare. Questa versione di tradizione, che pochi hanno mantenuto, si è poi evoluta con l'aggiunta di *paprika* dolce o di conserva di pomodoro, che non ha acidità e che si abbina bene allo scampo, mentre **ora prevale l'impiego della passata di pomodoro**. Tale metodo di cottura è ideale per tutti i crostacei e rende particolarmente gustosi anche i grandi astici istriani.

Nel realizzare la ricetta, l'errore che più frequentemente si commette consiste nel non togliere gli scampi dal recipiente di cottura quando si aggiungono i pomodori. Essi cuociono così per altri venti o venticinque minuti almeno, e la loro polpa, pur restando candida, diventa troppo soda, stopposa, e priva del suo caratteristico e sottile profumo. A tavola, poi, con la *busara* non deve mai mancare il pane per una scarpetta e la tradizione locale impone che le teste degli scampi vadano prese con le dita e succhiate: attenzione perché è un piatto "macchievole"!



La “cassetta di cottura” e la miracolosa cucina

di **Attilio Borda Bossana**
Accademico di Messina

*La riscoperta
di un metodo per
cuocere i cibi con
risparmio energetico ed
esaltazione dei sapori.*

Uno dei capisaldi fondamentali della gastronomia, che ancora oggi muta e progredisce, è la tecnica di cottura dei cibi, vale a dire la modificazione dell’aspetto fisico, della composizione chimica degli alimenti per renderli, con il calore, più appetibili, più digeribili, più saporiti. Solo nel 1320, in Europa, compaiono le prime pentole e centosettantacin-

que anni fa, **nel 1837, James Sharp**, ingegnere presso lo stabilimento di *Southampton Gas*, **progettò la prima cucina a gas**. In un opuscolo da lui pubblicato nel 1851, in occasione dell’Esposizione universale di Londra, riferì di una sua conferenza tenuta nel giugno 1837 presso la *Mechanics Institution* di *Southampton*, durante la quale “cucinò una sostanziosa cena” per presentare il suo nuovo sistema di cottura. Da parte dei cuochi non vi fu grande entusiasmo, e **solo a partire dal 1880 divenne un successo popolare** e quei primi fornelli, realizzati in ghisa e riscaldati con carbone, sostituirono l’unica fonte di calore fino allora esistente per la cottura, il camino.

Il calore alimentato dal gas liberò milioni di persone dalle fatiche e dalla noia di accudire il fuoco

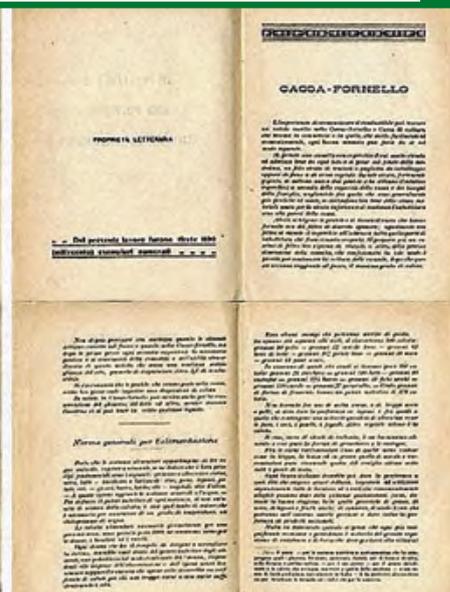
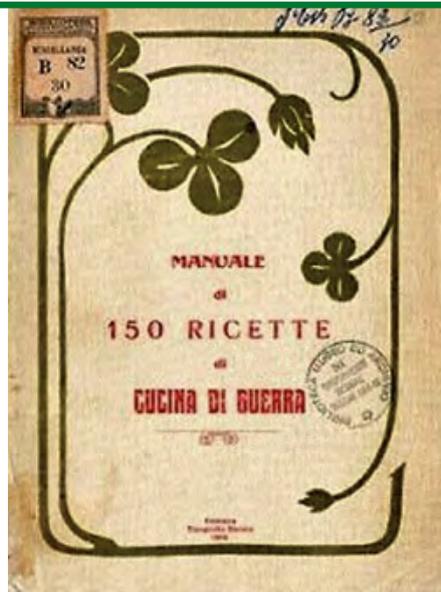
Dopo l’invenzione primordiale della cottura, il calore alimentato dal gas fu l’unico grande progresso mai avvenuto nella tecnologia culinaria, poiché liberò milioni di persone dall’inquinamento, dalle fatiche e dalla noia di accudire il fuoco.

Il rapporto con la fonte energetica del gas è stato sempre di grande dipendenza e così, **durante la Prima guerra mondiale, si svilupparono sistemi alternativi per risparmiare combustibile. Uno di questi fu la cassetta di cottura**, oggi tornata di moda nella cucina salutare e rispettosa dell’ambiente per la riduzione dei consumi energetici. Si trattava di una cassetta di legno o di cartone, con all’in-



terno una imbottitura di paglia, fieno, o crine vegetale, oggi sostituita dalla lana, attorno a uno o due spazi cilindrici rivestiti di feltro ove inserire le pentole per "ultimare" la cottura dei cibi iniziata sul fuoco dei fornelli. **La scatola chiusa permetteva, durante il trasporto al fronte, di ultimare la cottura dei cibi a circa 60°**, offrendo così al fante in trincea un "rancio" tiepido.

Su un *Manuale di 150 Ricette di Cucina di Guerra*, ricettario anonimo stampato nel 1916, nella prefazione si trovava anche l'indicazione su come fabbricarsi una propria *Cassa-fornello* o cassa di cottura, una via di mezzo fra una pentola a pressione e uno scaldavivande. Si leggeva anche l'avvertenza che: "Non si può precisare con esattezza quanto le vivande debbano cuocere sul fuoco e quanto nella Cassa-fornello, ma dopo le prime prove ogni massaia acquisterà la necessaria pratica e si convincerà della comodità e dell'utilità straordinarie di questo metodo che, senza una continua sorveglianza dei cibi, permette di risparmiare circa $\frac{3}{4}$ di combustibile. Si raccomanda che le pentole, che vanno poste nella cassa, siano ben piene, onde impedire una dispersione di calore".



Le sanzioni economiche del 1935-36 riportarono in Italia l'uso della cassetta di cottura

Sembrava un espediente accantonato nell'Italia che uscì dalla carestia della Grande Guerra e dall'indigenza del primo dopoguerra e che stava riassaporando la ripresa della vita, tuttavia le sanzioni economiche deliberate, dal 18 novembre 1935 sino al 4 luglio 1936, dalla Società delle Nazioni contro l'Italia, in risposta all'invasione dell'Etiopia, portarono fame, privazioni e il ricorso... alla cassetta di cottura. Il sistema fu indicato quale metodo da adottare nel periodo delle sanzioni e **le modalità di cottura furono suggerite dal primo chef-star d'Italia, Amedeo Pettini**, capocuoco del re **Vittorio Emanuele III**, il quale firmò un articolo apparso su *La Cucina Italiana*, del 1° dicembre 1935.

Quel cuoco, tra i primi dell'epoca a diffondere **l'idea di preparare piatti più leggeri e meno costosi, per cuocere la pasta asciutta con le cassette di cottura**, consigliava sulle pagine della rivista: "La Pasta asciutta non si deve più scolare! Si scola forse il Risotto? Il caso è identico. L'egregio Prof. Baglioni calcolò in una tavola resa pubblica durante la grande guerra che non meno dell'8 per 100 delle sostanze nutritive si perdesero con lo scolare la pasta o il riso

(il famoso riso in cagnon dei lombardi che dovrebbe perciò proibirsi negli esercizi pubblici nonché nelle famiglie per un'autodeterminazione delle medesime). Ponete a fuoco tre volte in più circa del peso della pasta, tanta acqua giusta di sale; al bollore calate qualsiasi qualità della stessa e 2 o 3 minuti dopo spuntato il bollore, mescolata che sia bene la pasta - a cui avrete aggiunto un pezzetto di burro o altro poco condimento grasso per impedire alla pasta che possa eventualmente ammassarsi - coprite bene il recipiente e racchiudetelo nella cassetta. Quindici o venti minuti dopo, a seconda della qualità o il punto di cottura che desiderate mangiare la pasta, scoprite la cassetta ed ultimate con il condimento caldo".

Oggi, la "scatola di cottura" recupera una tradizione sana e antica della cultura popolare

La *cassetta*, oggi "scatola di cottura" recupera una tradizione sana e antica della cultura popolare, come quella della **cottura lenta dei cibi in chiave innovativa**, indicata per le preparazioni di legumi, zuppe, minestrone, stracotti, con risparmio energetico ed esaltazione dei sapori. **La scatola di cottura ha conquistato**, lo scorso 30 gennaio, **il terzo posto al concorso Smart Talk Video Contest 2021**, della fiera virtuale Geco Expo, che promuove idee e progetti legati alla buona e costante pratica della sostenibilità e della biodiversità a livello individuale.





I peperoni che colorano l'estate

di **Morello Pecchioli**

Accademico onorario di Verona

*Rossi, gialli e verdi,
colorano campi e orti
prima di muoversi alla
conquista dei palati.*

Peperon de' Peperoni abita qui, a Carmagnola, popoloso centro a una trentina di chilometri da Torino, dove legioni di peperoni rossi, gialli e verdi di stazza quadrata (li chiamano *braghèis* o *povron ëd Carmagnòla*) colorano campi e orti prima di muoversi alla conquista dei palati. Sono gli stessi campi, la stessa terra da dove si mosse verso altre conquiste **Francesco Bussone, il Conte di Carmagnola**, sventurato capitano di ventura al soldo prima dei Visconti poi della Serenissima che dopo la vittoriosa battaglia di Maclodio, sospettando, non

a torto, un nuovo salto della quaglia da parte sua, lo fece decapitare nel 1432 con l'accusa di tradimento.

Il Conte di Carmagnola fu cantato nell'omonima tragedia da **Alessandro Manzoni** (*"S'ode a destra uno squillo di tromba/a sinistra risponde uno squillo..."*). Vivendo e morendo alle soglie dell'era moderna, non ebbe la possibilità di conoscere il **peperone**, eccellenza gastronomica piemontese (cosa sarebbe la bagna cauda senza peperoni?) che il Ministero delle politiche agricole e agro-alimentari ha **inserito nel registro dei**





Prodotti alimentari tipici italiani (Pat).

Il Carmagnola e tutte le generazioni della penisola nate prima del 1492 non conobbero il peperone perché **il coloratissimo ortaggio sbarcò dalla caravella di Cristoforo Colombo dopo la scoperta dell'America**. Il grande navigatore genovese lo conobbe sull'isola che battezzò Hispaniola, la moderna Haiti. Nel diario di bordo, descrivendo le abitudini alimentari dei nativi, riportò: "I miei uomini vi trovarono molti aji (peperoni) che gli indigeni usano come fossero pepe e che vantano maggiori pregi del nostro, perché esso può considerarsi vera e propria pietanza... Niuno là mangia senza il condimento di questo aroma". La neonata America colombiana, creatura fresca e ancora tutta da scoprire, aveva in bocca il piacevole, pungente respiro del peperone.

Il peperone incontrò un'iniziale diffidenza nel Vecchio Continente

Ma il Vecchio Continente, che come tutti i vecchi è sospettoso verso le novità, aspettò un bel po' di tempo prima di affettare nell'insalata **quelle bacche forestiere: troppo belle e troppo colorate per fidarsene**. Fu così che il pe-

perone seguì, nei primi tempi, lo stesso destino del cugino pomodoro (stessa famiglia, le *Solanaceae*): **fu usato come pianta ornamentale**, come un oggetto di design esotico. Gli europei non sapevano che oltre a essere ottimo commestibile **possedeva qualità salutari** da vendere. Tuttavia, vitamine, betacarotene, antiossidanti non appartenevano ancora al vocabolario della salute.

Ci volle più o meno un secolo perché il pepe d'India entrasse nell'alimentazione comune in Europa. In Italia, finalmente, c'è chi lo serve in tavola. **Carlo Nascia**, misconosciuto autore de *Li quattro banchetti destinati per le quattro stagioni dell'anno*, **lo propone alla metà del 1600 in abbinamento con il tacchino**. **Vincenzo Corrado**, vissuto a Napoli tra il Sette e l'Ottocento, ne *Il cuoco galante* scrive: "Sono i peperoli rustico e volgar cibo, ma sono però a molti di piacere... i quali li mangiono, mentre son verdi, che li friggono, e polverati di sale, o pure cotti sulla brace, e conditi di sale e olio". I *pearòni soto asédo*, "**peperoni sott'aceto**", sono un'antica ricetta della civiltà contadina riportata da **Dino Coltro** ne *La cucina tradizionale veneta*. Grazie a un anonimo oste veronese del 1800, i *pearòni soto asédo* **arrivarono sulle tavole imperiali di Napoleone** e dell'imperatore d'Austria conquistando i regali palati.

Il pepe è rimasto nel nome, nonostante diversi innesti ne abbiano addolcito il carattere

Verso la fine del 1600, si conoscevano oltre 30 varietà di *Capsicum annum*, così lo battezzò **Linneo** alla metà del XVIII secolo, prendendo in prestito dal latino la parola *capsa*, "scatola" (di semi). Il pepe è rimasto nel nome della solanacea nonostante agronomi e botanici, con secolare lavoro di innesti, le abbiano addolcito il carattere.

Rimane sempre, però, una bellezza peperina, il Mel Gibson degli ortaggi, bello e impetuoso (anche se ha perso lo smalto di *Arma letale*), comportamento tipico di chi sa d'essere un tipo piaciuto. Mel lo sa, il peperone anche. Guardatelo sui banchetti del mercato dove gli ortolani lo dispongono in bellavista o sugli scaffali dei reparti d'ortofrutta nei supermercati. È un ortaggio sull'attenti, petto in fuori, come un corazziere del Quirinale. Prima che il suo destino si compia in cucina - fritto, spellato, grigliato, in agrodolce, ripieno, al forno, con i rigatoni, col pollo, con il merluzzo in cartoccio - il peperone fa passerella, prestante e splendido splendente nelle sue tre livree d'ordinanza: **gialla, verde, rossa**. È consapevole di essere speciale. Calien-



te di natura (sudamericana), è, però, altruista. **Per gli amici che lo apprezzano, si disfa. Letteralmente. Nella peperonata, nella bagna càuda, nel sugo per condire le penne e perfino nel gelato.** Chi non ci crede faccia un giro a **Carmagnola nei giorni della sagra del peperone** per vedere una festa di colori e provare una rivoluzione di sapori. Non è stata forse Carmagnola a regalare l'omonima danza ai sanculotti francesi?

Si coltiva soprattutto al Sud

Il megaricco (di vitamina C) e avarissimo (di calorie) Peperon de' Peperoni è tipico anche in altre regioni italiane. Lo si coltiva soprattutto al Sud, in Sicilia, Puglia, Campania, Basilicata. **Il peperone crusco** (anch'esso Pat) è tipico della cucina lucana. Sempre in Basilicata è celebre **quello di Senise**. **Il peperone Dop di Pontecorvo** (vallata del Liri) è rosso e ha la forma di un cornetto, come quello di Totò: è ottimo sia fresco sia sott'olio. Con esso si produce anche un liquore. Nell'Oltrepò Pavese, troviamo **il dolce peperone bianco di Voghera**. In realtà è di un colore verde pallido che diventa giallino a maturazione inoltrata. **L'arte moderna si nutre di peperoni.** **Guttuso** li prelevava dalle trattorie dove pranzava e poi, in studio, li lucidava e li dipingeva: **nature morte che sembra-**

no vive, tanto si respira il profumo di quei peperoni che dicono: "toccami". Ma se c'è un artista che ha realizzato l'autentico peperone vitruviano, puro, semplice e perfetto nelle sue forme luminose, anche se l'immagine è in bianco e nero, è l'americano **Edward Weston**, magico pioniere della fotografia.

Originario dell'America, è oggi una bandiera della cultura mediterranea

Originario dell'America, il peperone è, oggi, una bandiera della dieta e della cultura mediterranea. **Sventola su ogni cucina che s'affaccia sul Mare Nostrum.** Soltanto in Italia ogni contrada tra il Monte Bianco e Capo Passero vanta una ricetta diversa, ma troviamo il peperone nella *méchouia*, l'insalata tunisina fatta con verdure grigliate; nella *matbucha* marocchina, sorta di peperonata araba; nel *gazpacho* andaluso; nei *piperies ghemistes me feta*, i peperoni greci ripieni di formaggio e nei *biber dolmasi*, i classici peperoni ripieni turchi. Un piatto speciale fatto di pane, vino, sale e peperoni lo troviamo nei bellissimi versi d'amore del poeta turco **Nazim Hikmet**: "I giorni son sempre più brevi/le piogge cominceranno./La mia porta, spalancata, ti ha atteso./Perché hai tardato tanto?/Sul mio tavolo, dei peperoni verdi, del sale, del pane./Il vino che avevo conservato nella

brocca/l'ho bevuto a metà, da solo, aspettando./Perché hai tardato tanto?"

Ernest Hemingway, in *Per chi suona la Campana*, mette in bocca a un rivoluzionario spagnolo un coniglio preparato con peperoni, piselli e vino rosso. Ci fu chi contestò al Nobel per la letteratura l'accostamento tra i due ortaggi osservando che nascono in stagioni diverse. Aveva ragione. Probabilmente gli ingredienti giusti erano peperoni e fagioli, ma vogliamo contestare Hemingway per una confusione di legumi? L'importante è che in quel piatto ci fosse il peperone a infiammare il coniglio e il dinamitardo buongustaio.

Anche il mondo dello spettacolo è sempre stato ghiotto di peperoni.

Edoardo De Filippo preferiva al gratin la **papaccella napoletana**, un peperone assai interessante che si mangia anche crudo o fritto in padella o in salamoia. **Delia Scala**, nel libro *Il cibo dei grandi*, racconta di aver preparato insieme a **Ginger Rogers**, dopo uno spettacolo a "Bussoladomani", mitico locale della Versilia anni Settanta, un bel piatto di peperoni, aringhe e cipolle per **Paolo Panelli**, attore comico di gusti davvero forti. Troviamo peperoni nel film *Cous Cous* di **Abdellatif Kechiche**, nella *Sposa Turca* di **Fatih Akin**, nel divertente *Il mio grosso grasso matrimonio greco* e nelle peperonate di **Martin Scorsese**, memore di quelle di mamma Catherine.

Morello Pecchioli



Il sole nel piatto

di **Roberto Pirino**

Delegato di Albenga e del Ponente Ligure

*Il ricordo di
Gualtiero Marchesi,
e della sua preparazione
più famosa.*

Pensare a **Gualtiero Marchesi**, a tre anni dal suo transito verso l'eternità e nell'occasione del suo novantesimo dalla nascita, ci porta a riflettere sul rinnovamento profondo che ha creato la sua figura nella storia della cucina, e della cucina italiana in particolare. Di lui e sulle sue creazioni si è detto e scritto molto, ma cosa resta oggi della sua "arte" e cosa possiamo ancora immaginare grazie alle sue intuizioni geniali? Abbiamo un ricordo dinamico dei suoi piatti simbolo. Tra tutti "**Riso, oro e zafferano**". Marchesi **amava la semplicità**, e da compositore quale era di una nuova cucina, **utilizzava poche note per le sue sinfonie, pochi elementi**. Già la descrizione del piatto - tre sole parole e una virgola - lasciava intuire un percorso mentale e gustativo che ci avrebbe portato verso le vette della bellezza e della bontà. Una delle affermazioni che amava di più, pensiero di sua figlia Paola, era: "Il bello puro è il vero buono". E cosa può avvicinarsi di più a questo concetto se non la ricetta del "Riso, oro e zafferano"? **A quarant'anni esatti dalla sua creazione è ancora attuale**, immortale nella sua perfezione che cambia a ogni esecuzione, mantenendo intatta l'idea del creatore. Lasciando la parola al Maestro, tratto dal suo *Codice Marchesi*, pubblicato nell'ottobre del 2006: "Il mio piatto più bello? Mi piacciono tutti. Ma la solarità del riso e oro trovo che sia svettante. **È il piatto che meglio riproduce il mio concetto di bellezza**. Essenziale, senza fronzoli".



*"La bellezza,
come la perfezione,
non si fa capire"*

Un'opera d'arte non si può definire, la si deve ammirare e come ha scritto sempre il Maestro: "La bellezza, come la perfezione, non si fa capire". Dopo un'affermazione come questa, dovrebbe calare un silenzio intriso di riflessione e di stupore, eppure, come di fronte a un capolavoro, **viene spontaneo cercare di carpirne il segreto**, svelarne l'arcano. Nel mondo dei sensi, nel quale Gualtiero era completamente a suo agio, il concetto "Forma-Colore-Gusto" era così perfettamente espresso. **La forma del riso**, preziose gocce bianche; **quella del piatto**, un cerchio perfetto; **il colore del sole**; **il gusto, sublime** nella sua essenza, **avevano trasformato il classico riso alla milanese in qualcosa che va oltre la classicità** e diventa infinito. Marchesi aveva posto nel cerchio la sua idea di cucina, come aveva fatto cinque secoli prima **Leonardo da Vinci** con il suo "Uomo Vitruviano", ponendo la figura umana in un cerchio perfetto, essenza della vita.

La ricetta, ormai nei libri di storia della cucina e del costume, non dimostra i suoi anni

Cosa resta dunque del "Riso, oro e zafferano"? Questa ricetta, ormai nei libri di storia della cucina e del costume, non dimostra i suoi anni ed è sempre così buona da desiderare di volerla provare ancora e ancora. Marchesi non voleva interpreti per i suoi piatti, bensì esecutori. La sua Fondazione, le sue allieve e i suoi allievi sono in grado ancora oggi di eseguire fedelmente la pietanza, per portarci in un mondo ideale, dove il bello diventa buono e la cucina si trasforma in arte.

Il sole nel piatto. Le stelle in cucina. Tra le più splendidi in Italia, ho avvertito il desiderio di ascoltare il pensiero di due grandi cuochi: **Ezio Santin**, amico fraterno e sodale di Gualtiero Marchesi e **Roberto Cerea**, che lo ha ammirato sin da ragazzo e che oggi si trova nello stesso Olimpo marchesiano dei grandi del nostro Paese. Ezio Santin mi ha detto: "Il riso, zafferano e foglia d'oro è stata una forma estetica nella presentazione di un piatto della tradizione milanese". Roberto Cerea ha ricordato i suoi primi risotti allo zafferano, e quando Marchesi ha creato il suo piatto ha avvertito quel "tocco di eleganza che solo un grande artista nella vita e nella cucina poteva avere svelando a tutti il sole che avrebbe illuminato la cucina italiana da quel giorno in avanti". Il racconto è terminato, ma lo è davvero? Credo di no, perché il dinamismo di Gualtiero Marchesi è tuttora inarrestabile, così come il ricordo di un giorno in cui il Maestro staccò dall'asola della sua giacca la spilla che rappresentava il famoso piatto per donarmela, opera d'arte e di amicizia.



Evitato il rischio di depenalizzazione dei reati alimentari

di **Andrea Vitale**

Accademico onorario di Milano Navigli

*Corretta dal Governo
l'incongruenza
contenuta in un recente
Decreto Legislativo
che avrebbe potuto
causare un grave danno
alla certezza delle
norme a tutela della
sicurezza alimentare.*

Il Decreto Legislativo n. 27/2021, avente come oggetto l'adeguamento della normativa nazionale al Regolamento Europeo 625/2017 per armonizzare i diversi sistemi del mercato unico in materia di controlli sulla filiera agroalimentare, ha rischiato di causare un grave danno alla certezza delle norme poste dal nostro ordinamento a tutela della sicurezza alimentare.

Il legislatore si era infatti spinto, andando inespugnabilmente fuori tema, sino a prevedere l'abrogazione di alcuni articoli (5, 6, 12 e 12 bis della legge 283 del 1962) sulla "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari

e delle bevande" che prevede, per l'appunto, **sanzioni penali per i più frequenti reati di adulterazione:** dalla messa in commercio di cibo in cattivo stato di conservazione alla vendita di prodotti alimentari con additivi chimici e pesticidi nocivi superiori ai limiti.

Tale provvedimento preso dal legislatore, in assoluto contrasto con il costante e crescente orientamento scientifico e legislativo in tema di sicurezza alimentare, di tutela della salute pubblica, di contrasto alla produzione, commercio e somministrazione di alimenti anche solo potenzialmente dannosi, ha comportato **la richiesta al Governo, da par-**





te dei maggiori esperti del settore, di intervenire urgentemente onde porvi rimedio, in quanto, oltre a minare le fondamenta del sistema sanzionatorio in materia agroalimentare, avrebbe anche avuto un gravissimo impatto "assolutorio/interruttivo" dei procedimenti penali pendenti e conclusi.

Il "grido di dolore" degli esperti e dei consumatori è stato accolto dal Governo

Il "grido di dolore" degli esperti e delle associazioni dei consumatori è stato accolto dal Governo che, con il D.L. 42/2021, entrato in vigore il 25 marzo 2021, ha evitato l'effetto abrogativo di cui si è parlato, **salvaguardando uno strumento di fondamentale importanza** per gli operatori del diritto agroalimentare e per istituzioni e organi preposti alle attività di controllo e sanzionatorie e che addirittura sarebbe stata in contrasto con l'attività legislativa stessa, essendo attualmente in decisione al Senato il DDL 601 S, che tratta delle "Nuove norme in materia di illeciti agroalimentari". Tale Disegno di Legge, come si legge nel discorso di presentazione alla Presidenza da parte dei suoi estensori, nasce dalla necessità di "... una riforma che tuteli in modo più incisivo i beni essen-

ziali per il nostro sostentamento quotidiano, come l'acqua o gli alimenti" e si prefigge lo scopo di intervenire "... su due fronti: la definizione dei reati e le incriminazioni, collegate già alla soglia del rischio, con la rielaborazione del sistema sanzionatorio contro le frodi alimentari, differenziato in ragione dell'effettivo grado di offensività". Ciò alla luce della pregevole riflessione che "La quantificazione delle pene previste per i nuovi reati alimentari non costituisce solamente il necessario completamento punitivo dei reati stessi, ma svolge anche una funzione di natura preventiva e di chiarezza applicativa della riforma, oltre a comportare specifici effetti processuali, e, ispirandosi al criterio di corrispondenza della pena con il tasso di offensività espresso dal reato, mira all'equilibrio ponderale e alla ragionevolezza della

risposta punitiva, con l'obiettivo di dare coerenza al sistema".

Uno strumento strategico nella lotta all'agropirateria

La presentazione prosegue precisando che "Con il disegno di legge si intende fornire uno strumento nella lotta ai reati agroalimentari, nella convinzione che servano nuovi mezzi per il contrasto al crimine in questo settore strategico. L'agropirateria, con le disposizioni in oggetto, diventerà reato; le frodi commesse dalle organizzazioni mafiose verranno punite più duramente; la tutela dei produttori di qualità agroalimentare nel nostro Paese e la salute dei consumatori saranno, di conseguenza, enormemente rafforzate". Tutto ciò comporterà modifiche al Codice penale, alla legislazione speciale del settore agroalimentare, alle leggi complementari susseguitesi negli anni e verranno altresì introdotte nuove fattispecie di reati. Possiamo dunque affermare che grazie all'intervento *in extremis* del Governo, per mezzo del DL 42/2021, **si è impedito l'indebolimento del sistema legislativo in materia agroalimentare** e ancor di più si è evitato il paradosso di un ordinamento che, mentre depenalizza fondamentali fattispecie di reato, discute di come modificarle, inasprirne le pene e introduce di nuove nella medesima materia. Il tutto con il mai sopito auspicio che si possa giungere, finalmente, a una organica riforma e a un riordino della disciplina.





Una mela al giorno...

di **Floro Bisello**

Delegato di Pesaro-Urbino

Importanti studi evidenziano le proprietà di questo eccezionale frutto.

Frutto succoso e appetitoso, apprezzato ampiamente da tutti, la mela vanta numerosissime proprietà curative, tanto da poterla ritenere una vera "farmacia della natura". Nonostante maturi a fine estate, grazie anche all'importazione da Paesi esteri, la mela è ormai disponibile in ogni momento dell'anno e questo permette di usufruire delle sue innumerevoli proprietà in qualsiasi stagione.

Cosa c'è in una mela? L'85% circa nel peso è costituito dall'acqua; dal 9% al 12% circa da zuccheri di diverso tipo, tra cui il fruttosio, che, in quantità ridotte, non richiede l'utilizzo dell'insulina e quindi non ha controindicazioni se consumata dai diabetici. Nella mela sono presenti vitamine A, B₁, B₂, C e PP, sali minerali e oligoelementi come calcio, cloro, ferro, rame, magnesio, zolfo, potassio, fosforo, iodio e silicio. Contiene anche acido malico (circa 0,6-1,3 g), eteri, tannini, alcoli, aldeidi e un elevato

numero di terpeni, che rendono **infinitamente vario il profumo e il sapore** di questo eccezionale frutto. Da sottolineare la quasi totale assenza di grassi e il modesto apporto calorico: circa 40 calorie per 100 g di parte edibile.

Perché fa tanto bene alla salute? Il segreto delle straordinarie proprietà nutrizionali e salutistiche della mela è in gran parte nascosto dietro una fibra solubile, chiamata pectina, di cui è particolarmente ricca. Infatti, una mela di media grandezza, se consumata insieme alla buccia, fornisce circa 4 g di fibre. **La pectina rallenta l'assorbimento degli zuccheri** e aiuta a tenere sotto controllo la glicemia; inoltre contribuisce ad abbassare il tasso di colesterolo cattivo (LDL) nel sangue fino al 16% e ad aumentare la produzione di quello buono (HDL), per questo la mela è un frutto consigliato a chi soffre di malattie cardio-metaboliche come il diabete mellito, ipercolesterolemia, insulino-resistenza, ictus, infarto.

Cosa dice la ricerca

Secondo una ricerca italiana svolta dall'**Istituto Tumori di Genova** e pubblicata sugli *Annals of Oncology* (2005), la mela è un frutto che **ha dimostrato di avere proprietà antitumorali**, tanto che sembrerebbe in grado di **diminuire del 20% il rischio** di sviluppare queste patologie (al cavo orale, esofago, retto, mammella, ovaie e prostata) nelle persone che ne consumano abitualmente **almeno una al giorno**. L'effetto antitumorale è dovuto alla procianidina (po-



lifenolo), una sostanza antiossidante che riesce a **contrastare in modo efficace l'invecchiamento delle cellule** e, quindi, lo sviluppo di tumori.

Un successivo studio americano ha evidenziato che le varietà di mela più efficaci nella prevenzione tumorale sarebbero la renetta, seguita dalla star delicious e dalla granny smith. Le sostanze contenute nella loro buccia (triterpenoidi) avrebbero il potere di diminuire il rischio di sviluppare alcune tipologie di tumore al fegato, colon e seno, in quanto svolgerebbero un'azione di contrasto alla formazione delle cellule tumorali e, in alcuni casi, sarebbero anche in grado di eliminarle. L'azione anticancro delle mele **si deve anche alla presenza di vitamina C**, dalle conosciute proprietà antiossidanti, e alla pectina, che durante la sua fermentazione produce acido butirrico, una sostanza che è alla base di alcuni farmaci sperimentali per la cura del cancro. L'effetto antiossidante contribuisce anche alla riduzione del rischio di altre malattie, quali la diverticolosi del colon, le varici e alcune patologie degenerative.

A proposito di queste ultime, il recente studio di un team di **scienziati della Cornell University** ha evidenziato il **ruolo decisivo della quercetina**, un'altra potente sostanza antiossidante presente nelle mele, **nella lotta contro le malattie neurovegetative**. Nel corso della ricerca, gli scienziati statunitensi hanno riprodotto sui neuroni di ratti di laboratorio il processo che si ritiene avvenga nelle cellule cerebrali dei malati di Alzheimer. Si è così rilevato che i neuroni immersi nella quercetina hanno subito danni significativamente inferiori rispetto a quelli riscontrati nelle cellule trattate con vitamina C o non trattate affatto. La vitamina C, oltre alla sua azione antinvecchiamento, ha comunque numerose altre proprietà, tra cui quella di favorire l'assimilazione del ferro, di **promuovere il mantenimento di cartilagini, legamenti e ossa, di facilitare la cicatrizzazione** e di aumentare la sintesi di anticorpi, con conseguente **potenziamento delle difese immuni-**



TORTA CON MELE, NOCI E UVETTA

Ingredienti: 500 g di farina "00", 5 uova, 150 g di zucchero, 150 g di burro, le scorze non trattate di un limone e di un'arancia grattugiate, ½ cartina di lievito da dolci, 3 mele piccole (o 2 grosse), 100 g di uva sultanina, 100 g di gherigli di noce, Rhum.

Preparazione: in una ciotola, montare gli albumi a neve. In un'altra ciotola, sbattere i tuorli con lo zucchero, incorporando, in successione, gli albumi montati a neve, la farina, il burro sciolto a bagnomaria, le bucce grattugiate e il lievito. Tagliare le mele sbucciate a fettine sottili e metterle a bagno con poco Rhum, poco zucchero e l'uva passa. Dopo un'oretta, incorporare il tutto al composto, unitamente ai gherigli di noce tritati, amalgamando bene. Disporre il composto in una teglia rotonda, alta 2 cm, cuocendo in forno caldo a 180 °C per 40 minuti.

tarie. Grazie alla sua presenza, i benefici della mela riguardano anche **le vie respiratorie**, con effetti che sembrano addirittura superiori a quelli apportati dagli agrumi, spesso considerati la miglior difesa dell'organismo agli agenti esterni.

Recenti **studi di scienziati americani ed europei** hanno dimostrato che **i bambini affetti da asma**, ma che bevono succo di mela quotidianamente, **soffrono meno di attacchi rispetto ad altri** che ne bevono in minor quantità o solo saltuariamente. Gli stessi studi hanno anche evidenziato che i bambini nati da mamme, che durante la gravidanza hanno consumato una maggiore quantità di mele, hanno meno probabilità degli altri di soffrire di asma. Alcuni **studiosi francesi** invece hanno scoperto che **solo nelle mele è contenuto un particolare tipo di flavonoidi** (chiamati phloridzin) in grado di aumentare la densità ossea e **prevenire l'osteoporosi**.

Un frutto che non dovrebbe mai mancare sulla tavola

La mela vanta anche un **potere diuretico**: è un leggero stimolante dei reni e fa bene pure ai calcoli renali. Può essere consumata in abbondanza dalle persone sofferenti di tutte le manifestazioni di artriti, come nella gotta, nel reumatismo cronico. Per il suo contenuto di vitamine del gruppo B, essa aiuta a **combattere la stanchezza, l'inappetenza e il nervosismo** (vitamina B₁), protegge sia la mucosa della bocca sia quella intestinale; rinforza unghie e capelli (B₂). La vitamina contenuta nella mela le conferisce la proprietà di favorire la secrezione di muco intestinale, il quale contiene un enzima che ha un'azione "litica", ossia distruttiva dei batteri infettivi dell'intestino, con conseguente effetto disinfettante intestinale. È proprio vero, quindi, che mangiare una mela al giorno leva il medico di turno!



Allergie sempre più frequenti

di Antonio Ravidà

Delegato onorario di Palermo Mondello

*Quelle alimentari,
ma non solo,
possono comparire
in un momento
qualunque della vita.*

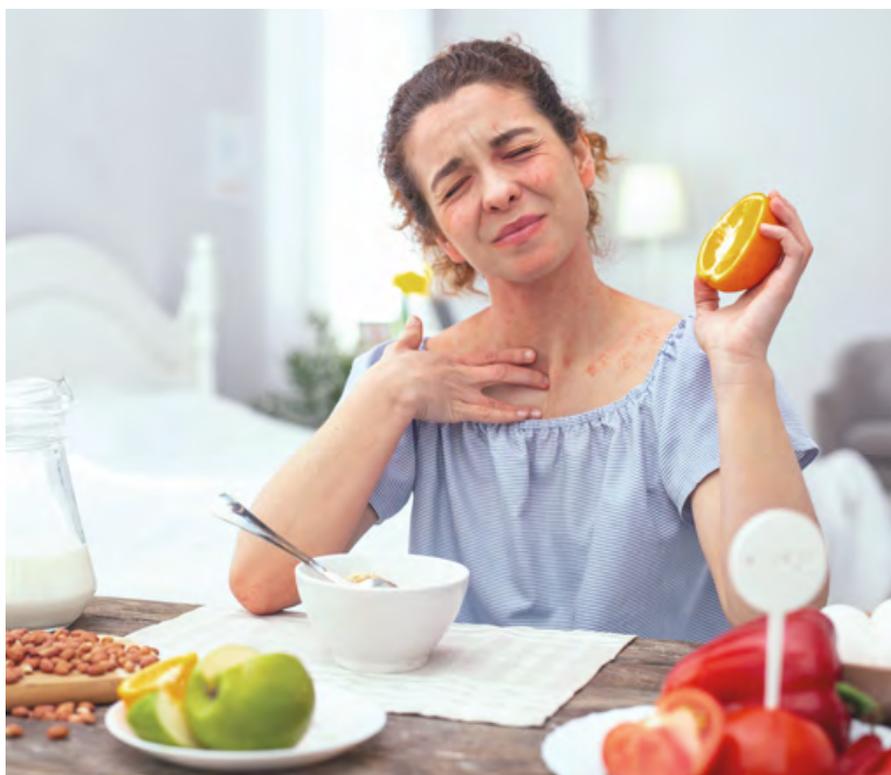
Chi soffre di allergie deve assolutamente evitare cibi con nutrienti che in alcuni casi possono dare anche conseguenze letali. Secondo indicatori statistici attendibili, **nella sola Italia gli allergici adulti sono stimati tra un milione e un milione e mezzo. Oscillano invece tra due e tre milioni i bambini e gli adolescenti.**

È consigliabile dunque non sottovalutare l'antico detto "La gola ne uccide più della spada" che ben si completa con l'esegesi del "Pancia mia fatti capanna" *leit-motiv* dei golosoni. Dell'uno e dell'altro ci siamo occupati in precedenti occasioni. La ragione principale per cui ne parliamo è quella di incoraggiare a proteggere salute e benessere psico-fisico (propri e altrui) a partire dalla scelta degli alimenti, vigilando sulle reazioni che possono essere provocate da un ampio ventaglio di sostanze anche subdole poiché si manifestano sotto traccia o all'improvviso.

*Gli allergeni sono tanti
e gli specialisti guardano
con sospetto molti alimenti*

Gli allergeni sono tanti e gli specialisti della materia guardano sospettosi a pesce, uova, latte e latticini, frumento. La celiachia è da ritenere un capitolo a sé, del quale peraltro in queste pagine e in numerose occasioni di confronti e verifiche ci si è diffusamente occupati. In questo articolo adesso affrontiamo sia pure - direbbero i musicisti - con "toccate e fughe" le tematiche degli allergizzanti su cui ha scritto recentemente il bel mensile medico palermitano, allegato al "Giornale di Sicilia", "AZ Salute" diretto da **Carmelo Nicolosi**, con un documentato *reportage* di **Manuela Campanelli**.

*I prodotti dannosi per gli
allergici spaziano dai molluschi
alla frutta, alle verdure*



Nell'*hit parade* dei prodotti dannosi per gli allergici ci sono molluschi quali cozze, vongole, ostriche, polpi, seppie, totani; crostacei come gamberi e mazzancolle; anche alici, sarde, sgombri e altri **peschi azzurri** i quali è preferibile non mangiare crudi se si vuol evitare il pericoloso *Anisakis* annidato nei loro tessuti e fibre e che la cottura annulla. Può essere un problema per gli amanti del celebratissimo sushi di tutto il mondo? Forse sì.

Attenzione pure a frutta fresca e secca e agrumi: **kiwi**, papaia, pesche, **fragole** e nocciole, noci, **arachidi**, noccioline americane nonché finocchi, sedani, carote. **Gli allergici alle betulle sono esposti ai rischi di meloni e angurie.**

Decisamente lungi da me il proposito di allarmare. Ma in linea con gli allergologi, invito alla prudenza se davvero vogliamo evitare shock anafilattici e peggio ancora.



Chiarezza sull'etichetta dei salumi

di **Gabriele Gasparro**
Delegato di Roma

Finalmente sarà possibile conoscere il Paese di nascita, di allevamento e di macellazione dei suini.

I banchi dei supermercati mostrano una infinita varietà di salumi; molti riportano in etichetta i nomi prestigiosi della nostra tradizione di lavorazione della carne suina. Finora, **a parte il prosciutto di Parma e di San Daniele** e altri salumi Dop, che devono essere italiani al cento per cento, **non si aveva**

certezza della sicura provenienza nostrana delle altre carni.

Un Decreto ministeriale rende obbligatoria l'indicazione della provenienza

Finalmente è entrato in vigore il Decreto ministeriale che rende obbligatoria l'indicazione della provenienza del prodotto. La nuova norma permette di fare chiarezza su quelli presenti negli scaffali e spesso spacciati come italiani. Secondo la Coldiretti, al momento attuale, **solo un salume su quattro sarebbe di origine completamente italiana.**

Il Decreto prevede che sulle etichette degli alimenti trasformati a base di carni suine sia indicato il "Paese di nascita, di allevamento e quello di macellazione degli animali". **Se il Paese in questione è**

l'Italia, può essere utilizzata la dicitura "100% italiano". Se invece la carne proviene da suini nati, allevati e macellati in uno o più stati europei o extra-europei, possono essere usate le diciture "Origine: UE", "Origine: extra UE", oppure "Origine: UE ed extra UE". Tale provvedimento va ad aggiungersi finalmente a quanto già stabilito per l'obbligatorietà dell'indicazione della provenienza per il grano, la pasta, il riso, il pomodoro e il latte.

Il consumatore dovrà conoscere quindi l'intera filiera: solo se il suino non si è mai spostato dal nostro Paese potrà essere certo di acquistare un prodotto interamente italiano. Il Decreto consente lo smaltimento delle scorte già etichettate fino al loro esaurimento.

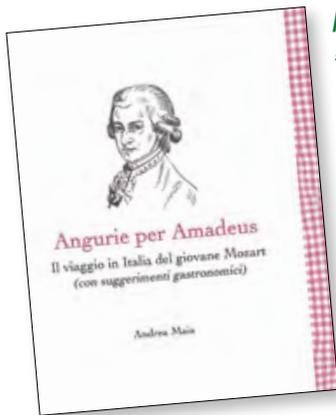
Gli allevamenti italiani potranno evitare la concorrenza sleale delle produzioni estere

Finalmente **i trentacinque milioni d'italiani che settimanalmente consumano i nostri salumi avranno certezza dell'origine del prodotto.** Senza contare che del provvedimento potranno beneficiare i cinquemila allevamenti di maiali che hanno sofferto della pandemia e soprattutto della concorrenza sleale di altre produzioni estere. Finora si è calcolato che **ogni anno entrano in Italia 56 milioni di pezzi destinati alla produzione di prosciutti venduti per italiani.** È sempre più importante difendere la qualità del nostro "Made in Italy" del settore alimentare, al quale il comparto della norcineria contribuisce con un'esportazione di 20 miliardi di euro.





Il leone verde, Torino 2021,
pp. 130
€ 12,00



Fra il 1769 e il 1773, quindi fra i suoi 13 e 17 anni, Amadé (come veniva chiamato da alcuni intimi) e il padre Leopoldo intrapresero tre viaggi in Italia, patria del bel canto, meta irrinunciabile per chi volesse acquisire esperienza e “lanciarsi” verso il firmamento della musica. I due Mozart percorsero la penisola in lungo e in largo, da Verona e Mantova a Bologna, Firenze, Roma, Napoli, Torino e Venezia, ma la maggior parte del tempo la trascorsero a Milano, ospiti del pleni-

Mondadori Libri,
Milano 2021, pp. 353
€ 20,00



Luomo è stato creato onnivoro, d'accordo; vegetariani e vegani spingono oltre il confine del fisiologico il loro estremismo alimentare, d'accordo anche su questo. È però innegabile che l'alimentazione dell'uomo occidentale, per adeguarsi alle esigenze

Angurie per Amadeus

Il viaggio in Italia del giovane Mozart (con suggerimenti gastronomici)

di Andrea Maia

potenziario imperiale per la Lombardia, Carlo Giuseppe Firmian. A Milano, il giovanissimo Mozart compose tre delle sue opere liriche, tutte presentate con successo al Regio Ducal Teatro: *Mitridate, re di Ponto*; *Lucio Silla* e *Ascanio in Alba*. I Mozart non trascuravano né le raffinatezze nell'abbigliamento, né le gioie della tavola e sono proprio le seconde che fanno da cornice all'opera di Andrea Maia, che commenta, anche in chiave gastronomica, una raccolta di lettere scritte (alcune in buon italiano) alla moglie e madre Anna Maria e alla figlia e sorella Nannerl, provetta pianista. Le varie tappe del viaggio sono corredate dalle ricette di piatti locali che anche i due viaggiatori sicuramente gradirono. Del resto, anche all'epoca, l'Italia era il Paese in cui, come

sostenuto di recente, “per mangiare male bisogna impegnarsi a fondo”. A questo punto, chi ha letto il titolo del volume di Maia inevitabilmente si domanderà cosa c'entrino le angurie, visto che si spazia fra risotto alla milanese, abbacchio alla romana, bagna caoda e altre prelibatezze regionali. Invitato dal celebre cantante castrato Carlo Broschi, detto il Farinelli, il giovane Mozart assimilò la macedonia a una sinfonia in cui l'anguria è il clavicembalo che offre la melodia principale, mentre fragole, mele, pere, ciliegie, pesche, uva, banana, frutti di bosco e limone danno il loro contributo con le variazioni sul tema. Anche il genio planetario della musica dedicava un po' della sua attenzione ai piaceri della tavola: non per nulla aveva fama di essere goloso.

Le verdure in quindici passi

Cucinarle, amarle e vivere felici

di Stefano Erzegovesi

di una maggiore salubrità, sia per l'individuo sia per l'ambiente che lo circonda, necessiti di un ripensamento che valorizzi in modo decisivo la componente vegetale. Il percorso, lungo il quale l'Autore accompagna il lettore dopo alcune riflessioni sull'empatia che si deve stabilire con le verdure, attraverso la conoscenza di alcune loro caratteristiche fondamentali, e dopo aver riposto nello zaino lo spazio, gli attrezzi e il tempo necessari per la loro valorizzazione, si snoda attraverso quindici tappe. Queste sono rappresentate dalle tre verdure tipiche di ogni stagione e dalle tre dotate di valenza annuale. Impariamo così a cono-

scere, di ogni verdura, le caratteristiche, la storia e la geografia, i sistemi di coltivazione, le proprietà nutrizionali, le tecniche di conservazione, di preparazione, di cottura e di degustazione. E, inoltre, ci accorgiamo di avere scoperto una componente del tutto nuova del nostro panorama alimentare: le verdure non sono più necessità poco attrattive del menu quotidiano, una sorta di dovere da adempiere *oborto collo* nel nome della correttezza alimentare, bensì possono giocare un preciso ruolo nell'aggiungere piacevolezza al nostro rapporto con la tavola e salubrità al nostro modello di alimentazione.



Paolo Petroni rieletto

Presidente dell'Accademia

di Silvia De Lorenzo

L'Assemblea del 22 maggio, riunita in modalità telematica, ha confermato Paolo Petroni Presidente per il prossimo triennio, con il 96% dei voti.

Il 22 maggio, la XVIII Assemblée ordinaria dei Delegati ha rieletto **Paolo Petroni Presidente dell'Accademia** per il triennio 2021-2024.

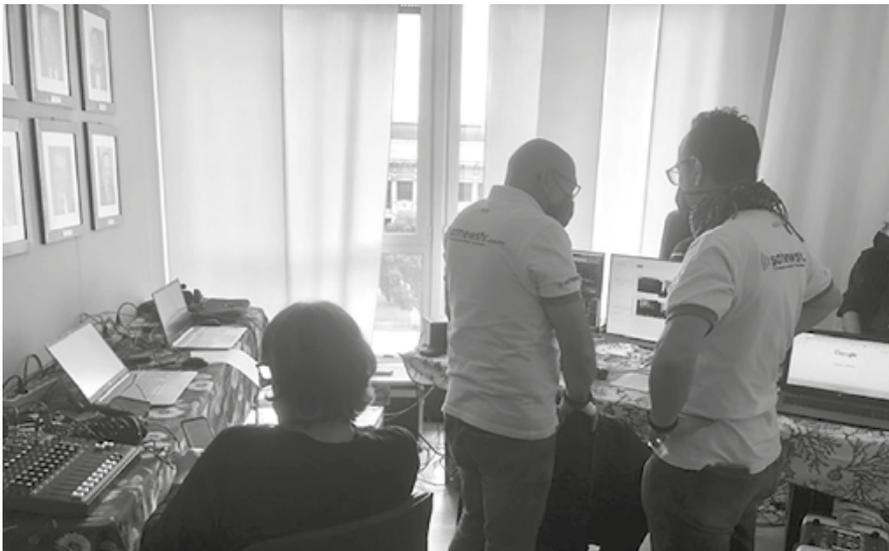
“Sono onorato della **fiducia** che mi è stata rinnovata dai Delegati italiani ed esteri. In questa fase di grande difficoltà, il mio impegno è quello di far sì che l'Accademia continui a essere un **punto di riferimento**, non solo per gli oltre 7.500 Accademici, ma anche per le Istituzioni e per il mondo della ristorazione. C'è bisogno di **una vigorosa ripresa delle attività** culturali e di monitoraggio dei ristoranti”. Queste le parole del Presiden-

te appena rieletto, affidate a un comunicato stampa.

L'Attività culturale dell'Accademia non si è mai fermata

Paolo Petroni è sempre stato presente, per gli eventi importanti, nella sede di Milano dell'Accademia, da quando si è potuto iniziare a viaggiare dopo il *lock-down*: anche formalmente ciò ha costituito una dimostrazione di voler tenere





unita la compagine accademica. E proprio dalla sede di Milano, ha aperto i lavori dichiarando la sua soddisfazione per **la tenuta dell'Accademia** in questo momento difficile, sia per il numero di Accademici, sia dal punto di vista delle attività che non si sono mai fermate. Ha sottolineato che, rispetto allo scorso anno, solo 134 Soci non hanno rinnovato la tessera, prevalentemente per motivi d'età e salute (un numero recuperabile a breve) e che, potendo presto riprendere le riunioni conviviali e l'atti-

ività delle Delegazioni in presenza, saranno finalmente consegnati i volumi accademici realizzati nel frattempo, perché **l'impegno culturale**, anche verso il grande pubblico, espresso dai libri della Biblioteca di Cultura Gastronomica (in libreria) e dalla rivista mensile e bimestrale (quest'ultima in edicola) è sempre proseguito **senza interruzioni**. A tale proposito, ha mostrato le pubblicazioni fin qui realizzate, compresa quella, che uscirà in edicola e in libreria a inizio giugno, dedicata alla **Storia della cucina**

italiana a fumetti, un meraviglioso, divertente e approfondito viaggio nella storia della cucina "dalle tagliatelle etrusche al tiramisù".

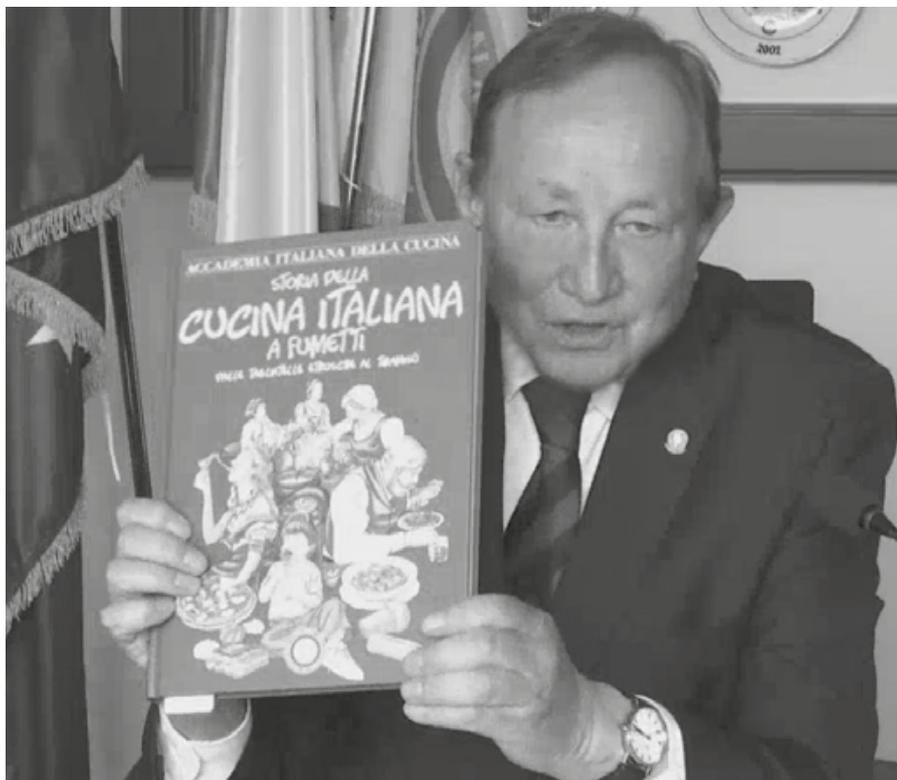
La riunione dell'Assemblea si è svolta in modalità telematica

Per la prima volta, vista l'impossibilità di riunirsi in presenza, l'Assemblea ordinaria dei Delegati si è svolta in modalità telematica, **per poter procedere all'elezione degli Organi centrali dell'Accademia, a conclusione del loro mandato triennale**. Nel rispetto della sicura identificazione degli aventi diritto e dell'assoluta riservatezza delle votazioni, è stata scelta la piattaforma "**SkyVote Meeting**", ritenuta, dopo un'accurata selezione, la più semplice e affidabile. Infatti, un'équipe di tecnici ha coordinato con successo, dalla sede dell'Accademia a Milano, tutto l'iter delle votazioni.

Gli interventi di alcuni Delegati

Alcuni Delegati, che si erano iscritti a parlare prima delle votazioni, **hanno espresso, con parole appassionate, il compiacimento di far parte dell'Accademia**, un'Istituzione aperta sul mondo che, sotto questa Presidenza, ha dato l'impulso a non abbassare la guardia, a continuare a lavorare intensamente, a mantenere i rapporti tra Delegazioni e Accademici.

Franco Di Nucci (Isernia) ha affermato di condividere con il Presidente che an-



Franco Di Nucci (Isernia)



Giuseppe Masserdotti (Brescia)



Marco Leporati (Shanghai)



Laura Melara-Dürbeck (Francoforte)



Santo Santoro (Brisbane)

che nel corso della riunione attuale, sia pure a distanza, si respira un'aria nuova di ottimismo, che fa pensare di essere fuori dall'incubo dei mesi scorsi. Ha ricordato, inoltre, che l'attività della De-

legazione è proseguita anche con incontri tematici con le altre del Molise.

Giuseppe Masserdotti (Brescia) ha presentato un simpatico video, in animazione, con la raccomandazione di aggiornare la Guida ai ristoranti *online*, utilissima per valorizzare la cucina del territorio. **Marco Leporati** ha portato il suo saluto da Shanghai, dove, paradossalmente, ora tutto è tornato normale. Ha annunciato numerosi eventi in programma per coinvolgere gli appassionati di cucina italiana in Cina.

Laura Melara-Dürbeck (Francoforte) ha sottolineato, con vigore, di aver fatto di necessità virtù: al distanziamento, ai divieti, all'impossibilità di incontrarsi, gli Accademici hanno reagito, sotto la spinta di un'Accademia sempre dinamica, con una

maggior vicinanza anche grazie ai numerosi eventi a distanza. Ha concluso la parte dedicata agli interventi **Santo Santoro** (Brisbane) complimentandosi con il Presidente per la sua assidua disponibilità e con lo staff di Segreteria per la costante efficienza. Ha inoltre informato che la Delegazione continua a crescere (altri 4 nuovi illustri Accademici iscritti) e che le attività sono riprese senza restrizioni.

Lo squillo della campana ha dato inizio alle votazioni

Con il suono della campana, **Paolo Petroni** ha dato inizio alle votazioni, nominando come verbalizzante il Segretario





Generale **Roberto Ariani** e dando le indicazioni per utilizzare correttamente le **schede predisposte per l'elezione del Presidente**, per quella dei **componenti elettivi della Consulta Accademica**, del **Collegio dei Revisori dei conti e del Collegio dei Proviviri**. I nominativi, ha sottolineato Petroni, sono stati scelti anche in funzione di incrementare la presenza femminile, gli Accademici esteri e premiare coloro che hanno lavorato bene. Prima della distribuzione "virtuale" delle schede, Paolo Petroni ha voluto ricordare di aver presentato la sua candidatura perché nel precedente mandato non

tutti i progetti previsti si sono potuti realizzare a causa della pandemia e anche per dare un segno di salda continuità alla guida dell'Accademia in un momento ancora problematico.

Ha poi precisato che le liste dei membri elettivi della Consulta Accademica, del Collegio dei Revisori dei conti e di quello dei Proviviri sono state indicate dal Consiglio di Presidenza, a eccezione dell'**autocandidatura** del Delegato onorario di Milano Duomo, **Andrea Cesari de Maria**, nella Consulta. Con il sistema di votazione della piattaforma "SkyVote Meeting", è stato possibile **avere i risul-**

tati delle votazioni in tempo reale. Paolo Petroni è stato confermato Presidente per il prossimo triennio con il 96% dei voti su 217 votanti. Sono inoltre stati **eletti tutti i componenti della Consulta, dei Revisori e dei Proviviri indicati dal Consiglio di Presidenza.** Molto commosso, il Presidente Petroni ha concluso l'Assemblea ringraziando i Delegati e lo staff di Segreteria e Redazione per il supporto determinante in un periodo tempestoso, senza il quale, ha affermato "Non saremmo riusciti a mantenere saldo il timone".

Silvia De Lorenzo





Prima riunione della nuova Consulta

*Subito al lavoro
i nuovi Consulteri
nell'incontro per
l'elezione del Consiglio
di Presidenza.*



Paolo Petroni



Marinella Curre Caporuscio



Roberto Ariani

Si è svolta il 27 maggio la prima riunione della nuova Consulta Accademica, accolta dal cordiale saluto del Presidente Paolo Petroni. Primo atto istituzionale che spettava ai Consulteri è stato quello di **eleggere il nuovo Consiglio di Presidenza** e le votazioni si sono svolte **in tempo reale**, grazie alla già collaudata piattaforma "SkyVote Meeting". In apertura dei lavori, il Presidente **Paolo Petroni** ha ricordato i nomi dei sette Consulteri elettivi **presenti per la prima volta (Ugo Bellesi, Rosa Cartella, Antonio Gaddoni, Laura Melara-Dürbeck, Roberto Pirino, Anna Ricci Pinucci, Stefano Zanolin)**. Ha poi proseguito sottolineando l'importanza dell'elezione del Consiglio di Presidenza che costituirà, per il prossimo triennio, il gruppo compatto che assiste il Presidente nelle sue funzioni ed è per tale motivo che egli stesso ne ha proposto i componenti. Tra le novità, ha segnalato la prima presenza femminile, una maggiore rappresentanza estera, la mancanza di una colonna storica

dell'Accademia: **Severino Sani**. All'amico con il quale ha collaborato per 22 anni, e che comunque rimane nella Consulta, Petroni ha dedicato **un affettuoso saluto e un ringraziamento speciale**.

I risultati dell'elezione del nuovo Consiglio di Presidenza

Nel giro di 10 minuti, i risultati delle votazioni erano disponibili. I 27 votanti hanno confermato le 8 preferenze della lista orientativa proposta dal Presidente, tra le quali, **per la prima volta è annoverata una presenza femminile: Marinella Curre Caporuscio**, che ha voluto esprimere il suo ringraziamento per la stima dimostrata. **Il nuovo Consiglio di Presidenza** è quindi così composto: **Roberto Ariani, Dino Betti van der Noot, Marinella Curre Caporuscio, Mimmo D'Alessio, Alessandro Di Gio-**

vanni, Maurizio Fazzari, Renzo Rizzi, Ugo Serra.

I prossimi appuntamenti della Consulta

Nel dichiarare operativo già da subito il nuovo Consiglio di Presidenza, con il quale si svolgerà una riunione in presenza a inizio giugno, il Presidente ha poi annunciato i prossimi appuntamenti con la Consulta. **In ottobre**, è prevista una riunione per discutere sulle **possibili variazioni ad alcuni articoli dello Statuto e del Regolamento**, che si presentano ormai un po' "barocchi" e superati. Si procederà, inoltre, all'**approvazione del Bilancio di previsione del 2022** (ricordiamo che il Conto Consuntivo dell'esercizio al 31 dicembre 2020 era stato approvato all'unanimità nell'ultima riunione della precedente Consulta, il 13 maggio scorso). (**SDL**)



Riunito in presenza il nuovo Consiglio di Presidenza

*Subito all'opera,
per dare inizio
alle attività
del prossimo triennio.*

Lo scorso 9 giugno si è tenuta la prima riunione del Consiglio di Presidenza eletto dalla Consulta Accademica per il triennio 2021-2024. Per la prima volta, dopo molti mesi, la sessione ha avuto luogo in presenza nella Sede dell'Accademia a Milano. In un clima di palese soddisfazione per la possibilità di rivedersi dopo un lungo periodo di incontri virtuali, il Presidente **Paolo Petroni** ha dato il benvenuto ai due nuovi componenti: **Mari-nella Curre Caporuscio**, Delegata della Spezia, prima donna a entrare in Consiglio nella storia dell'Accademia, e **Ugo Serra**, membro della Consulta e finora Coordinatore Territoriale della Sicilia Orientale.

Definite le varie cariche dei componenti del Consiglio

Come primo atto il Consiglio, su proposta del Presidente, ha eletto le varie cariche. Vice Presidente Vicario è stato conferma-

to **Mimmo D'Alessio** (Delegato onorario di Chieti); Vice Presidente è stato eletto **Maurizio Fazzari** (Delegato di Londra); Segretario Generale e Tesoriere è stato confermato **Roberto Ariani** (Delegato di Firenze); Segretario del Consiglio di Presidenza è stato confermato **Renzo Rizzi** (Delegato Alto Vicentino). Gli altri membri sono **Dino Betti van der Noot** (Delegato di Milano), **Alessandro di Giovanni** (Delegato di Roma Nomentana).

La nomina dei Coordinatori Territoriali

Il Consiglio si è poi subito messo all'opera nominando i Coordinatori Territoriali, dopo che nei giorni scorsi erano già stati sentiti tutti i Delegati, territorio per territorio.

Sono stati nominati **nuovi** Coordinatori:
Lombardia Est: Patrizia Zanotti (Alto Mantovano e Garda Bresciano)
Toscana Est: Roberto Vasari (Valdarno Aretino)
Toscana Ovest: Alberto Petracca (Viareggio Versilia)
Lazio Nord: Fabio Ludovisi (Viterbo)
Abruzzo: Nicola D'Auria (Chieti)
Molise: Italo Sciarretta (Termoli)
Basilicata: Anna Paola Vergari (Potenza)

Puglia Nord: Vincenzi Rizzi (Bari)
Sicilia Occidentale: Daniela Nifosi Caracappa (Palermo)
Sicilia Orientale: Vittorio Sartorio (Ragusa)
Confermati tutti gli altri.

I nuovi Delegati

Si è poi passati alle nomine di tutti i Delegati e Legati facendo un attento esame di ogni posizione. Questa fase ha richiesto molto tempo, ma nella maggior parte dei casi i Delegati sono stati confermati e il Consiglio ha espresso **un caloroso ringraziamento per aver saputo tenere ben saldo il rapporto con i loro Accademici**. In particolare sono stati nominati nuovi Delegati, a seguito di spontanee dimissioni dei predecessori, i seguenti Accademici:

Bergamo: Anna Marina Bisutti
Bologna: Cristina Bragaglia
Del Vasto: Filippo Pietrocola
Padova: Piero Dal Bello
Vicenza: Paolo Portinari
Bruxelles: Carlo Pagliacci
Monaco di Baviera: Carlo Pandolfi

È stato infine confermato **Sergio Corbino** quale Presidente del Centro Studi "Franco Marenghi".





Liguria

GENOVA

Cucina siciliana a casa

Profumi e sapori della tradizione dal ristorante-bistrot "Don'Cola".

L ristorante-bistrot "Don'Cola", in una centrale zona pedonale di Genova, recentemente rinnovato con un fresco dehors, è il riferimento per gli amanti della cucina siciliana. La riunione conviviale di marzo, grazie alle mani dello chef, e alla consegna in *delivery*, ha avuto come protagonisti i profumi e i sapori della tradizione siciliana. Ecco, perciò, l'arancino al ragù di salsiccia di suino nero dei Nebrodi; il timballo di anelletti alla Norma

con crema di ragusano e basilico; la guancetta di manzo brasata al Cerasuolo di Vittoria e pure di patate agli agrumi; l'immane cannolo alla ricotta con pistacchio e arancia candita. Caratterizzato dall'altissima qualità delle materie prime e dall'autenticità delle ricette della tradizione, "Don'Cola" ha trovato pieno gradimento da parte degli Accademici. Ampia la scelta di bevande disponibili. Consegna puntuale e precisa.

Trentino - Alto Adige



ROVERETO E DEL GARDA TRENINO

Riparte l'attività in presenza

Incontro conviviale sull'elegante terrazza, con menu di altissimo livello.

Riunione conviviale sull'elegante terrazza dell'Hotel du Lac et du Parc di Riva del Garda. Il Delegato Germano Berteotti, nel salutare i numerosi ospiti, tra i quali il Sindaco di Riva del Garda Cristina Santi e gli Assessori provinciali al Turismo,

Roberto Failoni, e allo Sviluppo Economico, Achille Spinelli, ha espresso la più viva soddisfazione per la tanto attesa ripartenza dell'attività, dopo oltre un anno non facile e di grande sofferenza, in particolare per il settore turistico ed enogastronomico.

Lombardia

MILANO DUOMO

Sostegno e vicinanza agli amici ristoratori

Un goloso menu home delivered dal ristorante stellato.

La Delegazione, dopo una precedente esperienza positiva di riunione conviviale *home delivered*, ha deciso di "riunirsi" di nuovo con la stessa modalità. Già prima della pandemia era stata programmata una visita al ristorante "L'Alchimia". Visto il perdurare delle norme restrittive, e come segno di sostegno e di vicinanza agli amici ristoratori e in attesa di riaperture che consentano di riprendere appieno le attività accademiche, si è scelto quel ristorante. Il patron Alberto Pasinato e lo chef Giuseppe Postorino, con il Simposiarca Giorgio Introvigne, hanno elaborato per l'occasione un menu, che è stato consegnato a casa degli Accademici. La serata è stata anticipata da un video realizzato dal ristorante che descriveva le caratteristiche delle vivande proposte, con i consigli necessari per presentare al meglio ogni piatto. Il video si chiudeva con gli abbinamenti consigliati per i vini, un tema che divide e appassiona: abbinamenti suggeriti dal giovane e brillante sommelier, Ilario Perrot, che ha recentemente ricevuto il *Prix au Sommelier* da parte dell'Académie Internationale de la Gastronomie.

Dopo la cena, la Delegazione si è riunita *online* insieme allo chef e al patron. I commenti sono risultati molto positivi e in linea con le aspettative per un ristorante che gode di una stella Michelin, con punte di apprezzamento per il salmone marinato, il maialino in crosta (con il suo gustosissimo sugo) e la sfera di cioccolato al caramello. I ravioli di pesce, pur giudicati di ottima qualità, non sono stati ritenuti adatti per una consegna a domicilio. Proprio partendo da questo punto, si è aperta una simpatica discussione tra gli Accademici, lo chef e il patron su quale sia il giusto equilibrio tra il voler ridurre al minimo le attività di chi a casa deve "portare in tavola" i cibi consegnati dal ristorante e il voler preservare al meglio alcuni sapori e preparazioni, demandando a chi riceve i piatti qualche piccola rifinitura. Vista la situazione, nuova per tutti, e le diverse opinioni, questa sarà una scelta importante per il futuro della ristorazione in *delivery*, pur augurandoci che tale modalità possa ritornare già nel prossimo futuro a essere un'eccezione o un completamento dell'offerta e non la norma. (Maria Luisa Mandelli)

Berteotti ha inoltre annunciato l'intenzione della Delegazione di organizzare a Riva del Garda, nella prossima primavera, grazie anche alla preziosa collaborazione con la società Rivafirecongressi, un convegno per festeggiare il quinto anniversario di fonda-

zione, qualora sia autorizzato dal Segretario Generale. Il convegno sarebbe dedicato a un tema molto ambizioso: "Cucina è Cultura. Tra Arte, Tradizione e Sostenibilità, considerando la cucina italiana quale straordinario laboratorio di biodiversità culturale". "E su que-



sto preciso obiettivo - ha continuato Berteotti - il Trentino ha molte eccellenze da proporre e da mostrare con grande orgoglio". Lo staff dell'hotel ha predisposto magnificamente la terrazza, soprattutto in considerazione delle norme anti-Covid, mentre i cuochi hanno saputo stupire con un menu di altissimo livello. Il tutto abbinato agli ottimi spumanti, vini e grappe della Cantina Pisoni, sita a Pergolese nella suggestiva vicina Valle dei Laghi. Molto apprezzata la relazione di

Massimo Fia, Direttore di "Agraria" di Riva del Garda, sul tema dell'olio del Garda: un extravergine di limitata produzione ma di elevatissima qualità e ormai rinomato in tutto il mondo. Nel corso della riuscita riunione conviviale, sono stati presentati cinque nuovi Accademici: Bruno Ambrosini, Maurizio Delgreco, Alessandro Molinari, Francesco Pallaver e Maria Antonietta Tezzele. Il brindisi finale ha chiuso gioiosamente l'incontro tanto atteso. (Paolo Farinati)

Toscana

LUCCA

Prima cena in delivery

Dal ristorante "Gigliola": una versione moderna di osteria.

Prima riunione conviviale in *delivery* in tempi di pandemia, Simposiarca l'Accademico Guglielmo Cicerchia. Anche se è tempo di distanziamento, "... il cibo è un argomento che unisce", ha affermato la Delegata Daniela Clerici. Per l'occasione, è stato scelto "Gigliola", locale che ha aperto, in città, poco prima dell'emergenza Covid, nato già con l'idea di *delivery* e asporto. È, al tempo stesso, un negozio, un laboratorio, un luogo d'incontro: una versione moderna di osteria in cui tre giovani cuochi - Benedetto Rullo, Lorenzo Stefanini, Stefano Terigi - dello già stellato

"Giglio", riportano il loro entusiasmo, capacità e voglia d'innovazione. Il menu propone in chiave accattivante le loro radici ma è frutto di esperienze in giro per il mondo. Le pietanze della serata: hummus e pita; falafel e tzatziki; jaket potato; crème fraîche all'aringa e uova di lompo; indivia honey mustard e blu cheese; involtino vietnamita di verdure e arachidi; tartare di manzo; focaccia piselli e formaggio; ribs curry e Coca-Cola; panna cotta con caramello salato al miso e mele. Il menu ha riscosso pareri lusinghieri per gli assaggi tutti accattivanti e intriganti.

L'esperienza prosegue

Con il secondo convivio in delivery si torna a un menu della tradizione.

La seconda riunione conviviale in *delivery* del 26 marzo torna al classico, con "Il

Cuore", storico ristorante nel centro di Lucca più noto, però, per l'attività di *catering*. Simposiar-

Emilia Romagna

BOLOGNA

L'avventura del parmigiano

Incontro online sulla storia del formaggio principe della gastronomia italiana.

Pochi sanno che anche nel Bolognese si produce il parmigiano-reggiano. Lo si fa nella zona dell'Appennino bolognese che si colloca a sinistra del fiume Reno: un territorio che in gran parte coincide con quello della Delegazione. Perché, quindi, non approfittare della forzata astinenza conviviale per riflettere su questo formaggio, ingrediente fondamentale in molti dei piatti emiliani?

L'occasione è stata fornita dalla pubblicazione del libro del Presidente onorario Giovanni Ballarini, *La forma dell'oro*, per i tipi di Slow Food. Chi meglio di lui, brillante oratore, avrebbe potuto raccontare le vicende attraverso cui si snoda per secoli la storia del parmigiano? Così, grazie all'aiuto tecnico fornito dall'Accademica Claudia Nardi e da

Claudio De Angelis, gli Accademici si sono ritrovati sul Web, lontani, ma accomunati dall'interesse per il vivace racconto di Ballarini, che faceva rivivere la storia del formaggio principe della gastronomia italiana, dall'origine del mito, nel Medioevo, alla sua fortuna attuale, precisando lo stretto rapporto con il paesaggio e la società dell'Appennino emiliano. Alle domande della Vice Delegata Cristina Bragaglia sono seguite quelle dei partecipanti (più di 70) alla riunione Zoom, tese a soddisfare curiosità come, per esempio, sulla razza delle vacche o sulle differenze tra i vari grana. Il Delegato Guido Mascioli coordinava il dibattito e, in chiusura, ha mostrato soddisfazione per il buon esito dell'iniziativa, dando appuntamento a quelle che seguiranno. (Guido Mascioli)



ca l'Accademico Giovanni Cicerchia. Il menu si compone di piatti semplici, riproposti con tocchi e profumi originali ma senza tradire la tradizione: bavaresina di carciofi con salsa al pecorino e speck croccante; lasagnetta con ragù bianco e timo; brasato al vino rosso con cipolline borettane in agrodolce; ricordo degli anni Ottanta: uno zucchetto "goloso" che ben declina l'atmosfera

versiliese di quegli anni e strappa i maggiori consensi. In una terra dove la carta e suoi derivati sono il motore dell'economia, non può, però, passare inosservato l'uso eccessivo della plastica nel *packaging*. La serata ha piacevolmente confermato che la voglia di convivialità reale è davvero tanta, anche se, non essendoci alternative, in compagnia "virtuale" gli Accademici sono stati benissimo.

Abruzzo

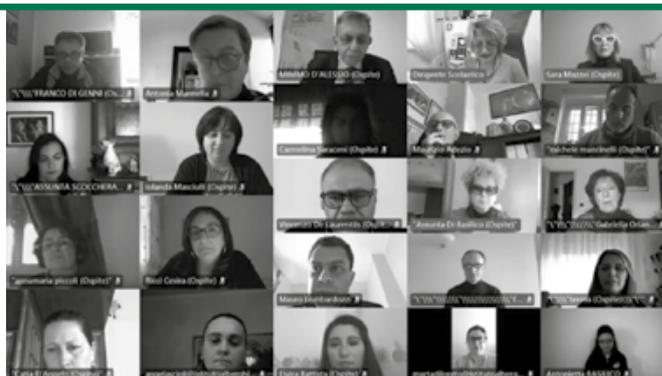


Una radice preziosa: la liquirizia

Interessante relazione, nel corso di una riunione virtuale, sulla sua storia.

Nuovo incontro virtuale della Delegazione, con relatore della serata l'Accademico Aurelio Menozzi che, nell'esposizione sulla liquirizia, ha ripercorso la storia della fabbrica di Atri e della sua famiglia, industriali del settore. La liquirizia è un prodotto prettamente asiatico, soprattutto cinese; da noi è arrivata nel periodo romano. Si hanno notizie di questa radice già a partire dal 2800 a.C., ma in Cina era, ed è tuttora, un prodotto prettamente medicinale, un cicatrizzante, un cortisonico naturale. Nelle parti più desertiche dell'Asia, veniva mescolata con l'acqua, per aumentare la capacità di resistere alla sete. In India si adoperava per una cerimonia chiamata "Il bagno di Buddha"; in Tibet era considerata afrodisiaca, tanto che se ne hanno notizie perfino nel Kamasutra. Quando i Romani ar-

rivarono in Asia e scoprirono la proprietà di resistenza alla sete dei militari, cominciarono subito a utilizzarla. In Africa la stecca si adoperava come spazzolino: si scorticava la parte della radice per lavarsi i denti. Dopo i Romani, i frati continuarono a usare il prodotto, sia per le tisane mediche sia per i liquori. In Italia la liquirizia ha due regioni di produzione: la Calabria e la Sicilia. Ad Atri, infatti, la prima fabbrica fu fondata da un calabrese che, dalla sua regione, con le barche, portava la materia prima. Quando ci si è accorti che anche nel territorio di Atri c'era questa pianta selvatica, sono nate le più note fabbriche locali. Oggi viene lavorata principalmente la liquirizia asiatica e calabrese; si è scoperto anche il suo impiego in cucina. Ad Atri è prevista l'apertura del museo della liquirizia. (Stefania Martin)



CHIETI

L'arte del banchetto

In collaborazione con l'Alberghiero di Villa S. Maria, un webinar sull'evoluzione del galateo.

Su piattaforma Microsoft Team e in diretta streaming su YouTube e sulla pagina Fb dell'Istituto Alberghiero di Villa S. Maria, si è tenuto il secondo webinar organizzato dall'IPSSAR, in collaborazione con la Delegazione, dal titolo "L'arte del banchetto e della buona tavola... a lezione di galateo". La Dirigente scolastica Giovanna Ferrante ha accolto e presentato i relatori Mimmo D'Alessio, Vice Presidente Vicario, e Sara Mazzei, Managing & Creative Director of "Infinity Wedding", i quali hanno vivacizzato il dibattito sulle norme del galateo da Monsignor Della Casa a oggi, distinguendo ciò che è ancora inderogabile da ciò che ha subito qualche evo-

luzione nei secoli. In apertura del webinar, il Vice Presidente Vicario ha voluto dare risalto al servizio di sala che non sempre è all'altezza della cucina italiana. Questa, negli ultimi 25-30 anni, infatti, è diventata famosa nel mondo più della cucina francese, grazie agli chef nazionali che hanno saputo coniugare, con spirito critico, la tradizione con l'innovazione. Hanno seguito l'evento gli studenti dell'Istituto, alcuni operatori del settore banchettistico e gli ospiti della Delegazione, quali il Vice Delegato Paolo Albanese, l'enologo Leonardo Seghetti, diversi Accademici della regione e l'Accademica Anna Rita Mele della Delegazione di Bari.

Il gusto di comunicare bene

Convegno con l'Ordine dei Giornalisti d'Abruzzo sulla comunicazione enogastronomica.

Per il terzo anno, la Delegazione fa il punto insieme all'Ordine dei Giornalisti d'Abruzzo sulla comunicazione enogastronomica contemporanea, in un convegno dal titolo "Il gusto di comunicare bene: quando le mode influenzano la penna",

che ha richiamato numerosi giornalisti da tutta Italia. Accademici e professionisti dell'informazione si sono interrogati sullo stato di salute di un settore stretto tra i richiami delle "mode" del momento e i rigori della deontologia professionale, che impone al



giornalista di comunicare la verità sostanziale dei fatti senza lasciarsi travolgere da interessi e pressioni. Moderati dal Vice Presidente Vicario, Mimmo D'Alessio, si sono alternati al tavolo virtuale dei relatori Tony Sarcina, gastronomo e giornalista, nonché Presidente della Commanderie des Cordons

Bleu de France; Francesco Siddi, ex segretario della FNSI e già consigliere del Cda Rai, oggi Consigliere del Consiglio Generale degli Italiani all'Estero (Cgie); Giovanni Angelucci, giornalista enogastronomico *freelance*; Carlo Cambi, giornalista, scrittore e conduttore televisivo; Peppino Tinari, chef.



Sicilia

DELEGAZIONI DELLA SICILIA OCCIDENTALE

Tradizioni e cibi rituali della festa

Un seguitissimo evento in videoconferenza con numerosi relatori.



Le Delegazioni della Sicilia Occidentale, coordinate dal CT Rosa Cartella, Delegata di Canicattì, hanno promosso in videoconferenza l'evento "Tradizioni a tavola e cibi rituali della Pasqua".

La Coordinatrice ha aperto i lavori sottolineando che "I simboli pasquali, riferiti ai cibi tipici siciliani, tra cultura, gastronomia e religione, ci aiutano a prendere coscienza di ciò che mangiamo: in tal modo

PESCARA

Gli italiani a tavola

Un avvincente webinar storico-letterario sui costumi alimentari.

Si è svolto sulla piattaforma Zoom l'incontro "Gli italiani a tavola dai golosi di Dante agli eserciti di Napoleone", organizzato dalla Delegazione nella ricorrenza del settimo centenario della morte del sommo poeta italiano e del bicentenario di quella del generale francese. Il webinar, introdotto e diretto dal Delegato Giuseppe Fioritoni, ha visto come relatore il Presidente Onorario Giovanni Ballarini, il quale, in un avvincente *excursus* storico-letterario,

ha messo in evidenza come le abitudini alimentari, di pari passo con la moda e la musica, rappresentino lo specchio più spontaneo e immediato della società e dell'evoluzione dei costumi. L'evento *online*, accessibile al pubblico previa registrazione, è stato un piacevole momento di aggregazione per molti Accademici, ma anche un'occasione di divulgazione delle attività accademiche agli ospiti esterni che vi hanno preso parte. (Alessandra D'Attilio)



possiamo preservare le nostre tradizioni". Sono intervenuti Marcella Natale, Assessore alla Cultura e Accademica di Caltanissetta; Claudio Barba, Delegato di Agrigento, che ha parlato del "Tagano aragonese"; Monsignor Giovanni Lo Giudice, Accademico onorario di Palermo Mondello che ha trattato il tema "Pasqua e Pasquetta a tavola". Inoltre, lo chef Andrea Finocchiaro ha relazionato su "La pasta: ricette e consigli per un primo piatto pasquale"; Nicola Nocilla, Delegato di Cefalù, si è occupato di "Cibo pasquale"; Salvatore Farina, Presidente dell'Associazione Duciezio (premio Orio Vergani 2010) ed esperto di Storia della pasticceria siciliana, ha trattato il tema "I dol-

ci della tradizione siciliana". Adele Crescimanno, Accademica di Alcamo-Castellammare del Golfo, ha fatto un *excursus* storico letterario sulla cassata siciliana; Matteo Pillitteri, Accademico di Sciacca si è occupato di "Agno pasquale saccente"; Carmen Augello, Accademica di Canicattì ha presentato il suo cortometraggio "I Bonbon di casa La Lomia". Le conclusioni sono state trattate da Girolamo Cusimano, DCST della Sicilia Occidentale. Erano presenti all'evento numerosi ospiti, tra Accademici e Delegati siciliani ed esteri, tra i quali Laura Giovenco, Delegata di Parigi Montparnasse, e Alberto Tibaldi, Delegato di Budapest. (Rosa Cartella)

MODICA

Scampagnata per il lunedì di Pasqua

Gli Accademici si sono ritrovati in una radura alberata, per gustare pietanze tradizionali cucinate a casa.

Non essendo possibile visitare ristoranti o trattorie, in quanto la Sicilia era ricadente in zona arancione, la Delegazione, nel mese di aprile, ha organizzato un inedito evento itinerante. Ha ricreato il menu che si preparava il lunedì di Pasqua nei tempi passati e che è stato consumato nei pressi di una radura alberata con vista sul mar Mediterraneo. In ottemperanza alla normativa anti-Coronavirus, ogni auto era rigorosamente occupata solo da un nucleo familiare, qualcuno con figli al seguito.

Queste le pietanze, assolutamente tradizionali e preparate con prodotti di stagione, cucinate dalle Accademiche partecipanti e dalle loro amiche o vicine di casa: vari tipi di frittate di uova; pastieri di carne macinata; uova sode; scacce di pomodoro e cipolla oppure di pomodoro e prezzemolo, o di ricotta e salsiccia, o ancora di ricotta e cipolla; cassatelle di ricotta al forno. È stata una riuscita e spensierata riunione all'aria aperta, all'insegna dell'amicizia, della voglia di vivere e della convivialità accademica. (Carlo Ottaviano)



Europa

Malta

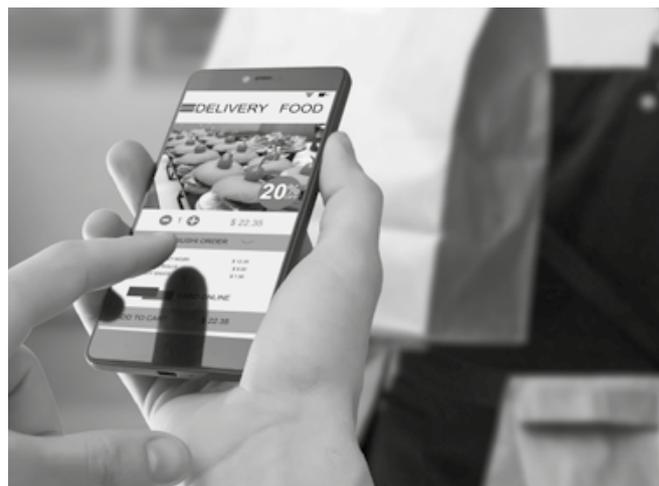
MALTA

Delivery: non solo disagi, ma nuove consapevolezze

Il significativo ruolo degli Accademici nei confronti dei ristoratori.

È vero, il Covid ci ha privato della nostra amata "normalità", ma ci ha anche fornito nuove occasioni, che riguardano, in particolare, il ruolo dell'Accademia in una crisi che ha visto ristoranti chiudere e ristoratori piangere. Infatti, in questi bui tempi

pandemici, la Delegazione ha saputo reinventarsi, assumendo il preminente ruolo di sostenitrice, di presenza amica. Un cambiamento che i ristoratori hanno sentito e apprezzato. A Malta, con i ristoranti chiusi, si è fatto ricorso al *delivery system*, rivolgendosi a



CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2021

GIUGNO

Dal 16 giugno al 17 novembre - **Bologna, Bologna dei Bentivoglio, Bologna-San Luca**
3° ciclo di incontri "I mercoledì dell'Archiginnasio"

24 giugno - **Sulmona**

Incontro online "Modalità applicative per una nuova funzione del tratturo"

25 giugno - **Imola**

Cinquantennale della Delegazione e Convegno
"A tavola con San Domenico - la prima mensa domenicana nella Tavola della Mascarella con l'immagine più antica del Santo (1235-50)"

LUGLIO

16 luglio - **Lucca**

Sessantennale della Delegazione



quelli già inseriti nella guida, ai quali, avendoli apprezzati in tempi normali, si sapeva che si sarebbe comunque perdonata qualche pecca che il sistema di consegna a domicilio sempre comporta. Una telefonata della Delegata, che chiedeva come poteva aiutare, ha costituito un approccio d'impatto e una piacevole sorpresa per un ristoratore abbandonato da clienti e istituzioni nel momento del bisogno. L'apertura all'ascolto del grido di aiuto del ristoratore in difficoltà ha dato vita a un rinnovato rapporto di fiducia, dove la Delega-

zione accademica non è più il giudizio da temere, ma diventa fattivo sostegno. Alcuni ristoratori si sono persino commossi, riconoscenti.

Se i ristoratori hanno beneficiato di questo cambio di passo, anche gli Accademici hanno guadagnato qualcosa. La pandemia li ha visti compatti, facendo scoprire un nuovo ruolo che ha reso più significativa e più umana la loro figura. Ancora più importante, ha dato la possibilità di acquisire la consapevolezza di poter davvero fare la differenza... e non è poco. (Massimiliana Affanni Tomaselli)

Nel Mondo

Israele



TEL AVIV

Serata a casa dell'Ambasciatore

Conferenza sulle frittiture nei vari periodi storici e nelle diverse culture.

Si è tenuto il secondo incontro dell'anno della Delegazione presso la Residenza dell'Ambasciatore d'Italia S.E. Gianluigi Benedetti. Simposiaria della serata, l'Accademica onoraria Sabina d'Antonio, consorte dell'Ambasciatore, che ha condiviso il ruolo con la Delegata Cinzia Klein, che le ha consegnato il piatto in ceramica sul tema dell'anno

2021 come riconoscimento della Delegazione per il suo grande impegno nelle attività accademiche. Il menu, realizzato dallo chef Michele Bozzetto, ha compreso portate ispirate al tema ecumenico 2020 (Fritti, frittate e frittelle) e a quello dell'anno in corso (La cucina del bosco e sottobosco): un'anteprima di ciò che sarà proposto nella prossima cena ecumenica.

Svizzera

SUISSE ROMANDE

Prodotti artigianali italiani

Una splendida confezione pasquale da gustare virtualmente insieme.

La Delegazione si è riunita virtualmente su Zoom per gli auguri di Pasqua. La Delegata Zena Marchettini-Jeanbart ha dato il benvenuto a quattro nuovi Accademici e ha augurato a tutti serene festività, ripromettendosi di organizzare una riunione conviviale in presenza, appena possibile. Tutti gli Accademici avevano ricevuto una splendida confezione,

che ricordava nel decoro le maioliche italiane, contenente prodotti artigianali forniti dalla gastronomia "MangioeBevo" a Losanna. Sono stati degustati: taralli dell'azienda "Basilia" di Matera; pecorino al tartufo del caseificio "La Manteca" di Salerno; salsiccia dolce lucanica del salumificio "Emmedue" di Potenza; colomba classica del panificio "Centola" di Potenza.



L'Accademica Nessia Laniado, antropologa, giornalista e scrittrice gastronomica, ha tenuto una bre-

ve conferenza sul tema del fritto: sviluppo e uso nei diversi periodi storici e nelle diverse culture.



Repubblica Popolare Cinese

 SHANGHAI

“Il Gusto del Lavoro”

Questo il tema della serata, alla scoperta delle ricette tipiche della cucina popolare italiana.

Per celebrare il primo maggio, festa internazionale dei lavoratori, la Delegazione ha organizzato una serata conviviale, presso il ristorante “Atto Primo”, sul tema “Il Gusto del Lavoro”. Un’esperienza culinaria unica, interamente alla scoperta delle ricette tipiche della cucina popo-

lare italiana e delle professioni che ne hanno ispirato la creazione. Un menu studiato attentamente, con grandissima cura, da parte del Simposiarca Luca Carpinelli e dallo chef Gianluca Serafin. Tanti ospiti, tra cui il Console Generale d’Italia a Shanghai, l’Accademico onorario Michele Cecchi.



Stati Uniti d’America

 CHICAGO

Lezione virtuale di gastronomia sarda

Gli Accademici preparano a casa fregola e arselle.

Dopo il successo della serata con i chiusoni sardi a gennaio, una seconda attività a distanza della Delegazione ha mantenuto il tema della cucina della Sardegna con fregola e arselle. La fregola è una pasta a forma di pallina di circa 4 mm di diametro che viene tostata e poi bollita come normalmente si cuoce la pasta. Le arselle sono una varietà di vongole. In collaborazione con l’azienda Buon Gusto del signor Fabio Pibiri, che importa prodotti alimentari sardi a Chicago,

sono stati confezionati pacchetti di ingredienti per i partecipanti, che sono intervenuti attivamente alla lezione via internet dalle loro cucine. In questo caso, la pasta è stata cotta come il risotto, prima nel soffritto, cui si aggiunge gradualmente brodo vegetale, seguito da pomodoro secco e vongole. La lezione è stata tenuta dal padre di Fabio, signor Francesco Pibiri, in collegamento da Cagliari, che ha condiviso con gli Accademici la ricetta tramandata nella sua famiglia.



Cucina italiana per analisti finanziari

Gli esperti di investimenti hanno partecipato con entusiasmo alla realizzazione di due ricette: risotto allo zafferano e gnocchi di patate.

Nello spirito accademico di promuovere la conoscenza della cucina italiana tramite la gastronomia, il Delegato Michele Gambera ha organizzato due serate, in febbraio e marzo, per tenere lezioni pratiche di cucina ai suoi sodali nella CFA Society of Chicago, la più vecchia società di analisti finanziari negli USA, che

vanta oltre 4.000 membri. Le due serate virtuali hanno visto circa 40 partecipanti ciascuna. Le ricette presentate sono state: risotto allo zafferano con contorno di insalata di finocchi, e gnocchi di patate con contorno di asparagi e uova. Gli esperti di investimenti hanno aderito con entusiasmo, partecipando attivamente e chiedendo

informazioni sulla gastronomia italiana.

Una nota sugli ingredienti usati. Nei negozi di verdure in Italia, si trovano soprattutto patate vecchie. Nel resto del mondo è difficile reperirle. La rivista *Cook’s Illustrated*, che segue il motto artusiano di scienza in cucina per adattare ricette a quanto si trova in vendita negli USA, suggerisce di utilizzare patate cotte intere in forno in modo da far perdere l’umidità e simulare il processo di invecchiamento in magazzino. La ricetta della rivista suggerisce di usare 125 g di farina, mezzo kg di

patate cotte al forno e schiacciate, un uovo e sale. È stata eseguita con successo.





VALLE D'AOSTA

AOSTA
6 marzo 2021

Ristorante "Granta Parey" di gestione familiare, in cucina Aziz Abdelaziz. ●Località Chanavey 23, Rhemes Notre Dame (Aosta); ☎0165/936104; info@rhemegrantaparey.com, www.rhemegrantaparey.com; coperti 150+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1° ottobre - 30 novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,25; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tortino di patate e boudin; insalatina con noci, fontina e mirtilli; pane nero con lardo, miele e castagne; seppia i plat; cervo con polenta; torta di mele retette di St. Pierre con crema.

I vini in tavola: Petite Arvine VdA Dop; Torrette Superieur 2019 Chateau Feuillet VdA Dop.

Commenti: La riunione conviviale è stata organizzata dal Simposiarca Paolo Sammaritani nel comune più a Sud e meno abitato della Valle d'Aosta, per lunghi periodi dell'anno coperto di neve. Le pietanze servite sono state tutte composte con prodotti del luogo, semplici, ma estre-

mamente gustosi. Particolarmente apprezzati dai commensali il tortino con patate e boudin (insaccato tipico) e la seppia i plat (piatto contadino con pane, brodo e verdure di stagione). Vini Dop valdostani di ottimo livello. Accoglienza familiare in un locale con ormai un secolo di storia.



SARDEGNA

ALGHERO
14 marzo 2021

Ristorante "Musciora" di Danilo Delrio, in cucina Antonio Delrio. ●Via G. Mazzini 59, Alghero (Sassari); ☎079/9737519, cell. 347/231561; info@musciora.it, www.musciora.it; coperti 40+35 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: menu mare: versione "Musciora" di seppia ai piselli; bresaola di tonno rosso, lamelle di finocchio, rapa rossa, mandorle e polvere di mirto; polpo fritto con vellutata di ceci bio e spinaci ripassati; paninetto con razza alla catalana moderna; fregula al ragu

di polpo e salsa all'erborinato di capra; involtino di pà punyat con muggine, lardo, finocchietto e pomodoro secco in crema di carciofi. Menu terra: carpaccio di manzo sardo, salsa di erborinato, polvere di cappero e tartufo bianco di Lacconi; millefoglie di mozzarella di S. Fauro con carciofi e croccante di pane; zuppa di cipolla con uovo di quaglia a 63 gradi; cestino di pane carasau con guanciaio croccante di M. Salis; fregula al ghisadu bianco di coniglio; rollata di agnello Igp a bassa temperatura, crema di carciofi e pecorino. Dessert per entrambi: mangiare in bianco al nostro modo.

I vini in tavola: Yios Vermentino di Sardegna Doc; Graffiante Alghero Cagnulari Doc.

Commenti: All'evento hanno partecipato, oltre a diversi Accademici della Delegazione, anche il Delegato di Sassari Silky e il panificatore del panificio Cherchi, Antonio Masia. Quest'ultimo ha ricevuto il piatto d'argento dell'Accademia, per l'impegno profuso nel recupero della panificazione tradizionale del pūnjat, a base di lievito madre, servito in occasione della riunione conviviale, la cui ricetta è stata reperita nell'archivio storico del comune di Alghero. L'evento è stato magistralmente organizzato dalla Simposiarca Domenica Obimu. È stata offerta ai commensali la possibilità di scegliere tra un menu di terra o di mare. La scelta prevalsa è stata quella del menu di mare.



NEL MONDO

AUSTRALIA

SYDNEY
15 aprile 2021

Ristorante "Seta" di Joan Boucresse, in cucina Giovanni Astolfoni. ●11 Barrack Steet, Sydney; ☎9262/2624, cell. 041/5331847; info@setasydney.com.au, setasydney.com.au; coperti 120. ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo oltre 100 €; car-

te accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: gnocchi con granchi di mare, aglio, peperoncino; risotto Carnaroli Acquarello con capesante, midollo e pollo; ravioli con pasta di acciughe, nocciole e parmigiano reggiano; formaggi dolci assortiti; torta al cioccolato fondente; panna cotta con bacche rosse alle spezie selvatiche.

I vini in tavola: Pinot Grigio 2018 (Marco Felluga) Friuli; Collio Montepulciano d'Abruzzo 2017 (Masciarelli).

Commenti: Ristorante di classe, in guanti bianchi, con ambiente molto elegante. Cucina a vista. Servizio attento e discreto. Prezzo alto. Ottima serata.

GIAPPONE

TOKYO
15 aprile 2021

Ristorante "Peppe NapoliStaCa" di Giuseppe Errichiello, anche in cucina. ●4-5-1 Kamiyama, Setagaya-Ku, Tokyo; ☎0357876475; www.peppenapolistaca.com; coperti 35. ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: zeppoline con alghe di mare; montanare; pizza frita con ricotta e salame; pizza margherita "a ruota di carro", "a punta di coltello", "a canotto"; pizza marinara; pizza Mastunicola; pizza gourmet con astice e caviale; calzone; panuozzo cicorie e mozzarella; sorbetto al limone; pastiera.

I vini in tavola: Falanghina; Aglianico.

Commenti: La Legazione si è riunita per una serata incentrata sulla "pizza napoletana". Ma dire "pizza napoletana" vuol dire affrontare una varietà di declinazioni immensa che la Legazione ha provato a esplorare, almeno in parte, con l'aiuto del bravissimo Giuseppe Errichiello (Peppe), maestro pizzaiolo titolare della pizzeria. Simposiarca della serata l'Accademico Matteo Belfiore, napoletano Doc, che con simpatia e grande preparazione ha guidato alla scoperta dell'impasto della pizza napoletana e di come le tecniche di fermentazione si siano

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

Il Delegato onorario della Svizzera Italiana, **Paolo R. Grandi**, è stato insignito del titolo di Commendatore dell'Ordine della Stella d'Italia.

L'Accademico di Bologna-San Luca, **Giuseppe Landini**, ha ricevuto l'onorificenza di Commendatore al Merito della Repubblica Italiana.

Il Delegato del Valdarno Aretino, **Roberto Vasarri**, ha ricevuto l'onorificenza di Cavaliere al Merito della Repubblica Italiana.

Il Delegato di Carpi-Correggio, **Pier Paolo Veroni**, ha ricevuto l'onorificenza di Cavaliere al Merito della Repubblica Italiana.

evolte negli ultimi anni. Il menu proposto spaziava dalle pizze più antiche, alla Mastunicola e Marina.

REPUBBLICA POPOLARE CINESE

 **SHANGHAI**
27 aprile 2021

Ristorante "Atto Primo" di Gianluca Serafin, anche in cucina. ●2/F Guangdong Road, the Bund 5, Shanghai; ☎0086/6328027172; ap.rsv@attoprino.com.cn.; coperti 130. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie n.d.; giorno di chiusura n.d.. ●Valutazione 8,3; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pan ner e lardo; acciughe al verde; frise; cace e ova; mesciua; pasta c'anciova e muddica atturrata; peposo alla fornacina; tor-

ta di pane; panificato al cioccolato.

I vini in tavola: Anthium Bellone (Casale del Giglio); Sedara Sicilia Doc (Donnafugata); Carmignano Docg (La Farnete); Moscato d'Asti Docg (Marchesi di Barolo).

Commenti: Per celebrare il 1° maggio, festa internazionale dei lavoratori, la Delegazione ha presentato "Il Gusto del Lavoro", un'esperienza gastronomica per riscoprire le ricette tipiche della cucina popolare italiana. Il menu è stato elaborato con molta attenzione dal Simposiarca Luca Carpinelli e dallo chef Gianluca Serafin che hanno presentato ricette regionali tradizionali. Il perfetto abbinamento con i vini, e una presentazione chiara, meticolosa, curiosa e a tratti divertente, hanno fatto scoprire, ai numerosi ospiti, tra cui il Console Generale d'Italia a Shanghai - Accademico onorario Michele Cecchi - piatti dai sapori e dalla storia incredibili.

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

 **SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA**
24 marzo 2021

Ristorante "DOC" di Daryl Chan, in cucina Zhu Huan Tao e Davide Tanda. ●21 Tanjong Pagar, Singapore; ☎0065/62261631; doc21tp@gmail.com; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: prosciutto, coppa, lardo di Colonnata, rucola e burrata; pizza a scelta: margherita con fiordilatte o bufala, napoletana, ortolana, diavola, prosciutto e funghi, 4 formaggi, capricciosa.

I vini in tavola: Diana Nemorensis 2013; Hermes Diactoros Il White 2018.



Commenti: La serata a tema: la pizza è stata articolata su cinque diverse date. Simposiarchi: Elena Simmen, Roberto Fabbri, Michele Rossi, Chiara Randi e Renato Sirtori. Il comun denominatore degli interventi è stato il riferimento ai parametri tecnici per la valutazione della pizza, estrapolati dal Disciplinary Internazionale dell'Associazione Pizza Verace Napoletana. Roberto Fabbri ha focalizzato l'attenzione sulla pizza nel mondo della musica e del cinema. Il pizzaiolo Davide Tanda ha spiegato la "sua" procedura di lievitazione e di lavorazione dell'impasto. Gradita partecipazione di Rossella Gentile, First Secretary and Deputy Head of Mission dell'Ambasciata di Singapore.

ISTRUZIONI PER LA COLLABORAZIONE ALLA RIVISTA

La collaborazione degli Accademici alla loro rivista, oltre che gradita, è indispensabile. Per dare **maggiore 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.



NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

 **Verbano-Cusio**
Donatella Omodeo Zorini

LIGURIA

 **Riviera dei Fiori**
Manuela Guatelli ● Elena Monasterolo ●
Bianca Rizzo

LOMBARDIA

 **Milano Duomo**
Davide Chiumello ● Amarylli Gersony ●
Sergio La Verghetta

TRENTINO-ALTO ADIGE

 **Merano**
Antonio Andreano ● Walter Andriolo

VENETO

 **Colli Euganei-Basso Padovano**
Margherita Chiavegato

EMILIA ROMAGNA

 **Bologna dei Bentivoglio**
Laura Beccari

 **Piacenza**
Paola Ugolotti

TOSCANA

 **Firenze**
Edoardo Faucci

UMBRIA

 **Foligno**
Daniele Falchi

LAZIO

 **Roma Appia**
Nicola Listorti

MOLISE

 **Campobasso**
Ernestina Simeone

SARDEGNA

 **Cagliari**
Alessandra Guigoni

AUSTRALIA

 **Brisbane**
Kasper Kuiper ●
Caterina Anna Maria Pappalardo ●
Orazio Rinaudo ● Salvatore Paul Vasta

CILE

 **Santiago del Cile**
Mauro Battocchi (*Accademico onorario*) ●
Maria Del Carmen Formoso

CINA

 **Pechino**
Maurizia Galvan

REGNO UNITO

 **Londra**
Luigi Gnudi ● Adriana Ornaghi Petrini

REPUBBLICA POPOLARE CINESE

 **Canton e Guangdong**
Moris Ren

 **Shanghai**
Francesca Bonesi ● Mattia Marino ●
Simone Trazzi

SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

 **Singapore-Malaysia-Indonesia**
Rossella Gentile

SVIZZERA

 **Suisse Romande**
Danielle Giachetti ● Carla Giral ●
Caroline-Marie Giral ● Didier Lanciaux

STATI UNITI D'AMERICA

 **Miami**
Federico Agostinucci ● Alessandro Gennai ●
Magda Novelli Pearson ● Paolo Pucci



TRASFERIMENTI

LOMBARDIA

 **Bergamo**
Giovanni Pisacane (*da Shanghai*)

EMILIA ROMAGNA

 **Reggio Emilia**
Luca Biagini (*da Shanghai*)

VARIAZIONE INCARICHI

CANADA

 **Toronto-Ontario**
Delegato: Laura Peraboni Krawczyk

NON SONO PIÙ TRA NOI

PIEMONTE

 **Biella**
Stefano Balocco

LOMBARDIA

 **Varese**
Enrico Colombo

VENETO

 **Colli Euganei - Basso Padovano**
Pietro Fracanzani

EMILIA ROMAGNA

 **Modena**
Umberto Borelli

UMBRIA

 **Perugia**
Mario Davighi

LAZIO

 **Roma Appia**
Aldo Aniello

ABRUZZO

 **Teramo**
Alfano Di Paolo • Renato Savino

CAMPANIA

 **Penisola Sorrentina**
Raffaele Zito

PUGLIA

 **Foggia**
Ercole Di Biase • Maria Maddalena Gervasio

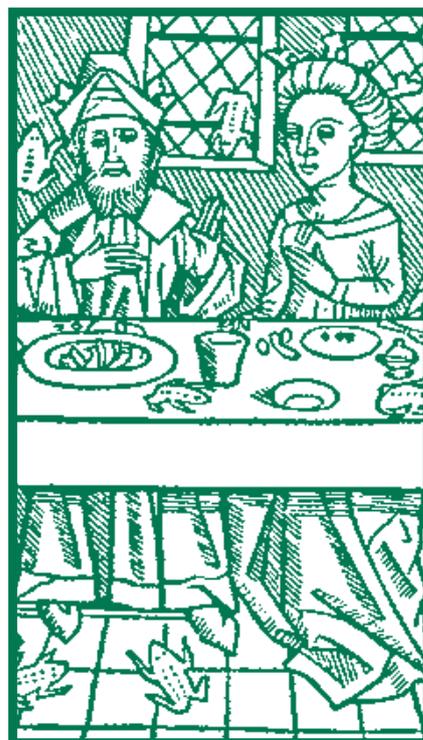
GERMANIA

 **Colonia**
Ralf Gerd Kahrmann

STATI UNITI D'AMERICA

 **New York**
Francesca Baldeschi Balleani

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



DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Ragna Engelberg, Vice Delegata della Lunigiana
La pentola di Leonardo. Storie di corte, di vita quotidiana, di cibo, di cucina
di Carlo G. Valli (Sommacampagna: Cierre edizioni, 2019)

Laura Melara-Dürbeck, Delegata di Francoforte
"I sapori del giovane Goethe. Ricette e pietanze dal Viaggio in Italia"
di Laura Melara-Dürbeck (Torino: Il leone verde Edizioni, 2021)



FOCUS

see page 3

IF THIS WEREN'T A TRAGEDY,
WE'D HAVE REACHED A COMIC ENDING

*Even lately, amid signs of viral retreat,
we are at a fever pitch of confusion.*

It is well-known that the most perilous moments, often coming at the end of wars, are 'flicks of the tail': the final throes of dying regimes. Those who wielded absolute power, rooted in fears and self-serving laws, see their raison d'être vanish into thin air. This endgame script is being played out nowadays, when the virus displays clear signs of retreat. **Showbiz virologists** who recently tormented ordinary citizens **are on the verge of returning to obscurity**: talk shows are taking their habitual summer holidays, leaving nobody to interview them; newspapers will find other topics to fascinate them; politicians witness their appeal subsiding, having no more terror to sow.

The parting shots that may deaden our hopes

Here, then, are the 'parting shots' which may deaden our hopes. Firstly, we should remember that the decline of infections and deaths to near-zero levels is identical to that of last June, when we were nowhere near a vaccine. Back then, we were unshackled: free to kiss, hug, dance and sing. Nowadays, we can hardly be called free (no more than 6 per table indoors, the rituals of the mysterious 'green pass', no more than 3 non-cohabitants in a car, no dancing, and other restrictions) but we are moving in that direction, hoping that vaccines will prevent a tragedy such as befell us last October. But we must clarify that, notwithstanding enthusiastic announcements, **vaccination remains mired in chaos**. In mid-June, we are 26% vaccinated, and the fabled 'herd immunity' (which, if it exists, will surely require more than the oft-quoted 70%) is yet to come in 2022, even without the latest hiccups which have wrought havoc amidst the bodies entrusted with safeguarding our health. A shining example is the CTS (Scientific Technical Committee) composed of 11 luminaries who suggested wearing masks even at the table, while eating, between bites. The suggestion was laughed out of court, but the mere fact of having articulated it says a lot about those who did so.



Confusion has reached a peak: they're all dazed, unsure where to turn; politicians and virologists flounder in a battle of all against all, to the detriment of vaccine candidates. They will never be judged in any tribunal, but they will, one day, be judged by history.

*The Academy's activities and initiatives
are on the verge of rebirth*

Let us conclude this editorial by returning to our 'oasis' inhabited by ordinary, prudent, hopeful people desirous of action. **The General Assembly of Delegates and the new Academic Council's meeting were held in May**. As promised, you will find exhaustive accounts of both events, held with resounding success despite occurring virtually. **The President's Council also gathered for the first time, in person, after a year of remote meetings**. This marked the symbolic beginning of all Academic activities. We've received news that, where possible, Delegations have resumed their gatherings; this month and the next will see our initiatives and habits reborn. **Thanks to the Delegates and all the Academicians, the long-awaited moment is at hand.**

Paolo Petroni

ITALY'S SUFFERING CELLARS

see page 4

Restaurant closures have hit the wine sector harshly, though during the pandemic many have purchased a few extra wine bottles. Supermarket and e-commerce purchases have not offset reduced internal sales. Resurgent tourism, even domestic, will make vintners smile again: tourists now seek typical and locally produced wines and foods, and nothing can beat the joy of such discoveries.

REDISCOVERING MERENDA AS SOCIAL ACT

see page 6

Shanghai Delegate Marco Leporati draws inspiration from the *merenda*, the afternoon snack from days of yore, reflecting on the loss of sociality and remembrance in today's world. Not only do many not remember *merenda* nowadays, but such memories are thrust aside in real time. Memory also means remembrance passed on to future generations, as with food culture, and not merely a photo on social media.

SAVOIARDI BISCUITS FROM CASTEL SAN PIETRO

see page 8

Savoardi biscuits are a recognised speciality from the cities of Castel San Pietro and Bologna, and their consumption in aristocratic banquets is documented from the 17th century. The *savoardi* of Castel San Pietro are currently famous and appreciated as essential components of the historic trifle called *zuppa inglese* ('English soup'), a speciality of Emilia Romagna. Andrea Stanzani, Academician for Castel San Pietro-Medicina, recounts the history of this typical product, still prepared in Bologna following a seventeenth-century recipe.

LUNIGIANA HONEY EVOKES PRECIOUS AND SACRED FRAGRANCES

see page 10

Bees are guardians of the environment, offering extraordinary gifts in their unpolluted natural habitat. Thanks to its widely varied

vegetation, Lunigiana is particularly suitable for beekeeping, and in 2004 its Lunigiana honey became the first in Italy to receive PDO (Protected Designation of Origin) status: the highest recognition for locally typical products.

MARVELLOUS MILLSTONES

see page 12

Treviso Academician Giancarlo Saran describes karst structures whose ravines once held human settlements, underground areas where grain stores and livestock were kept in times of peace. From the 9th century, the Byzantines dedicated this territory to the precious fruit of the olive tree, thereby making olive oil central to commerce and the economy in Salento.

PITZUDU FROM OVODDA

see page 14

In the Ollolai region of Sardinia's inner Barbagia territory, the mountain village of Ovodda offers an example of 'culinary resistance': a food which has remained unaltered since first being documented in the 18th century. Pitzudu was historically considered a full meal characteristic of that mountain community's food culture. Its filling of raw sheep's cheese and local yellow potatoes is inserted between two round layers of dough edged with a crenellated pastry wheel.

VINICIUS DE MORAES: SONNETS AND SPAGHETTI

see page 16

Buenos Aires Academician Anna Lanzani describes a long interview with Marta Rodriguez Santamaria, the muse of the Brazilian poet who so loved music, cooking, Rome and spaghetti with white truffle. Marta and Vinicius' warm tale of love and life begins with Uruguay's 'national' sandwich, filled with meat, ham and vegetables.

THE ARISTOCRATIC 'MEATLESS CAPON'

see page 18

A certain Ligurian dish impressed Pellegrino Artusi as he compiled his magnum opus: the

symbol of how urban cuisine, able to play with the permutations of *cappon magro* ('meatless capon'), was evolving, in a social sense too. This dish, now common in restaurants, was created both as an intermediate course on Christmas day and for the meatless dinner on Christmas Eve. An elaborate Ligurian preparation of fish and vegetables, it is served on a base of hardtack.

STRACCHINO CHEESE FROM THE IMAGNA VALLEY

see page 20

Stracchino is a cheese with an ancient history among the bergamini (mountain cowherds who took their herds to ever higher pastures in search of fresh grass) and is obtained from the milk of 'tired' (*stracche*) cows. It is common throughout Italy, but its production centres in Lombardy, especially in the valleys round Bergamo where it is made in stables with calcareous rock roofs.

THE SCRUMPTIOUS CANNELLONI OF THE AMALFI COAST

see page 22

The invention of the gorgeous gooey cylinders, filled with mince and ricotta and *fior dilatte* cheeses, produced in 1924 by the kitchen of chef Salvatore Coletta, is bound with two historic Amalfi monasteries, now converted into hotels. The properly traditional *cannellone* requires hand-made *pasta*; the filling is either the renowned *ragù* of minced meat, or minced spinach and *ricotta* cheese.

CALABRIA LIQUORICE

see page 24

The liquorice plant has been known and used over 35 centuries or so, for its exceptional properties. It exists in many countries of the world, but according to the Encyclopaedia Britannica, the best "is made in Calabria". Thanks to eminent chefs who include it in a vast array of recipes, liquorice is increasingly widespread, gaining cachet as an original gastronomic ingredient, especially in the past decade.



SCAMPI IN BUSARA
see page 26

In *busara* or *alla busara* is a distinctive stewing method which admirably suits certain fish, molluscs and crustaceans, especially scampi. Its flavoursome broth, typical of the northern Adriatic, includes tomato, garlic, wine, breadcrumbs, parsley and sometimes onion. This dish derives from the gastronomic traditions of Istria and Dalmatia, particularly the Croatian city of Rijeka (Italian name: Fiume).

THE MIRACULOUS 'HAYBOX' CUISINE
see page 28

Following the primordial invention of cooking, gas cooking represents the only major innovation in culinary technology. During the Great War, fuel-saving alternatives were developed. One was the 'haybox', now in vogue once more among health food enthusiasts. This insulated box draws on sensible and ancient popular culture: innovative slow-cooking which saves energy while developing flavours.

**PEPPERS:
THE COLOURS OF SUMMER**
see page 30

Red, yellow and green peppers colour fields and vegetable gardens before setting out to conquer our palates. Originating in the Americas, the pepper is now a banner of the Mediterranean diet and culture, fluttering over the food of every land overlooking the *Mare Nostrum*. In Italy alone, each parcel of land between Mont Blanc in the north and Capo Passero in the south boasts its distinctive pep-

per recipe; but peppers also star in Tunisian and Moroccan cuisine, in Andalusian gazpacho, in Greece where they are filled with cheese, and in Turkey as *biber dolmasi*, the classic stuffed peppers.

SUNSHINE ON A PLATE
see page 33

Albenga and Ponente Ligure Delegate Roberto Pirino remembers Gualtiero Marchesi and his most famous recipe: *Riso, oro e zafferano* ('Rice, gold and saffron'). Precisely forty years after its creation, this dish remains relevant: immortal in its perfection which comes out different every time, thus retaining its creator's vision. This recipe, now inhabiting history books on food and customs, is ageless, and still so delicious as to make us crave it anew.

**FOOD CRIME DECRIMINALISATION
RISK AVERTED**
see page 34

The Italian government has corrected the flaws in a recent Legislative Decree which could have sown uncertainty regarding food safety regulations. This, explains Andrea Vitale, Honorary Academician for Milano Navigli, has prevented the weakening of agrifood laws, allowing us to hope for a long-awaited reform and legal restructuring.

AN APPLE A DAY...
see page 36

A juicy, delicious, universally beloved fruit, the apple has numerous curative properties, ma-

king it a veritable 'natural medicine cabinet'. According to an Italian study undertaken by the Genoa Tumour Institute, apples verifiably counteract tumours, apparently reducing their risk by 20% in those who eat an apple a day.

**ALLERGIES ARE
INCREASINGLY FREQUENT**
see page 38

According to statistics, Italy alone has between a million and a million and a half adults with allergies. Allergic children and adolescents, however, number between two and three million. The allergen hit parade includes molluscs and crustaceans, but also sardines, anchovies and mackerel; fresh or dried citrus and other fruits, but also certain vegetables such as fennel, celery and carrots. Birch allergies also involve risks from exposure to melons and watermelons.

CLARITY IN CURED MEAT LABELS
see page 39

A ministerial decree which has recently entered into force requires processed pork products to be labelled with "animals' country of birth, rearing and slaughter". The entire chain will become transparent to consumers: only if these animals are born, raised and slaughtered in Italy will the formula "100% Italian" be permitted.

*Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti*