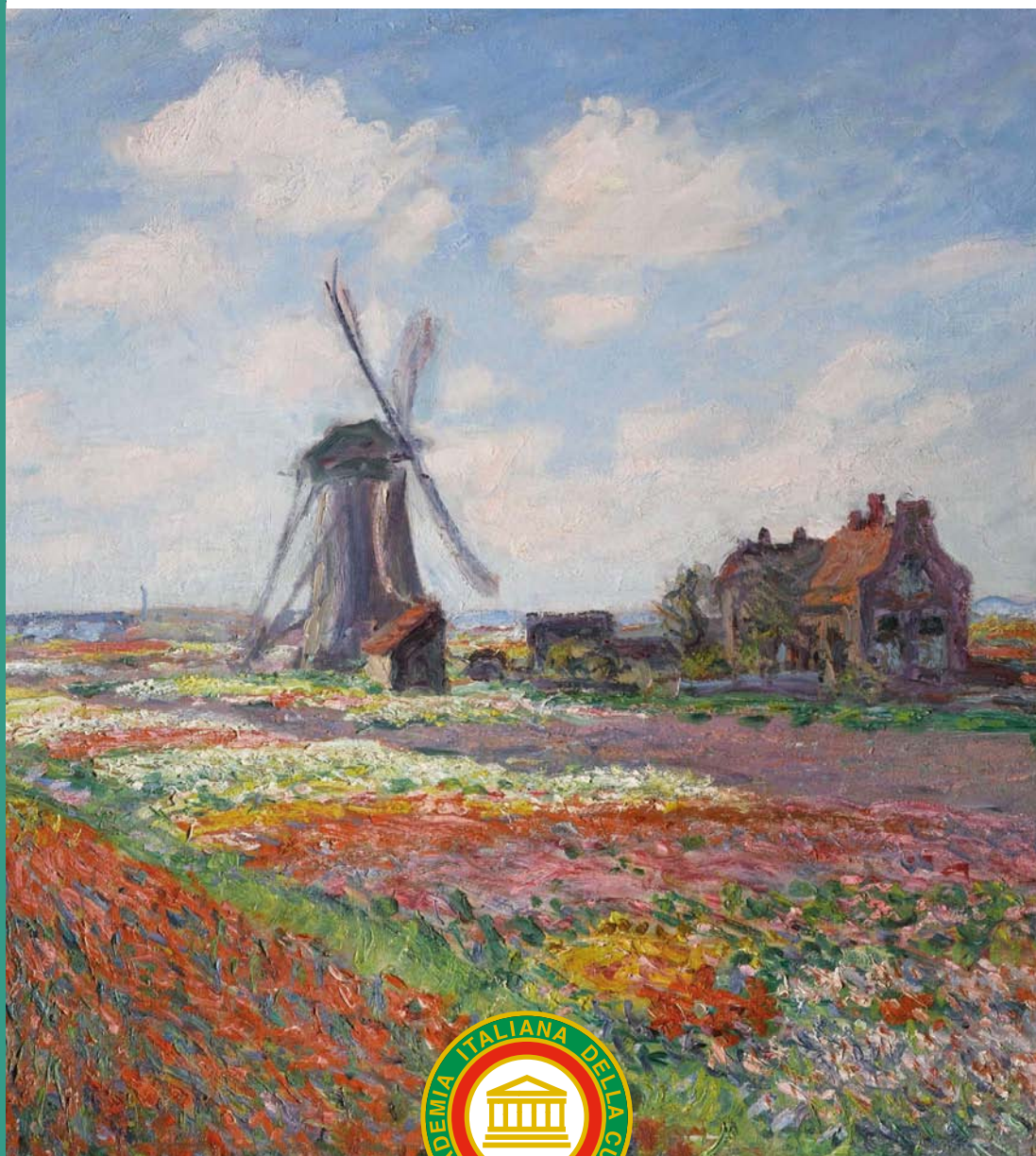


CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



1953  70°  2023

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



ISSN 1974-2681

N. 358, APRILE 2023 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/

Il Presidente della Repubblica Sergio Mattarella incontra l'Accademia



Il Consiglio di Presidenza. Da sinistra: Dino Betti van der Noot, Roberto Ariani, Mimmo D'Alessio, Marinella Curre, il Presidente Mattarella, Paolo Petroni, Maurizio Fazzari, Ugo Serra, Alessandro di Giovanni, Renzo Rizzi

In occasione del settantesimo anniversario, lo scorso 29 marzo, il Consiglio di Presidenza dell'Accademia è stato ricevuto al Quirinale dal Presidente della Repubblica **Sergio Mattarella**. Il Presidente **Paolo Petroni**, dopo aver presentato al Capo dello Stato i singoli membri del Consiglio, ha illustrato in dettaglio l'attività svolta dall'Accademia in questi ultimi anni a favore della cultura gastronomica italiana nel mondo, attraverso le sue Delegazioni e Legazioni. Il Presidente Mattarella ha espresso **un vivo apprezzamento** per quanto stiamo facendo, sottolineando l'importanza della cucina nel turismo e nell'immagine dell'Italia all'estero. **Si è poi intrattenuto con i singoli membri del Consiglio**. Sono stati consegnati in dono, al Capo dello Stato, i volumi accademici *I menu del Quirinale* e *Storia della Cucina Italiana a fumetti* che è stata tradotta in otto lingue. Mattarella, che da sempre mostra attenzione verso i temi dei giovani e dell'educazione, ha molto apprezzato la nostra pubblicazione. Un momento di particolare intensità è stato l'omaggio di **una targa ricordo** che riproduceva due pagine del nostro carnet. La prima, relativa alla Delegazione di Palermo Mondello, dove, nel 2005, era iscritta la moglie **Maria Luisa Chiazzese Mattarella**, e la seconda, relativa alla Delegazione di Roma Eur, dove, nel 2006, figurava iscritta la sorella **Marinella Mattarella Adragna**, entrambe scomparse.

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
GIUSEPPE BENELLI, ATTILIO BORDA BOSSANA,
GIANCARLO BURRI, ELISABETTA COCITO,
MAURIZIA DEBIAGGI, FRANCESCO DONATI,
FLAVIO DUSIO, PAOLA FRANCO,
GABRIELE GASPARO, PAOLO LINGUA,
ROBERTO MIRANDOLA, FRANCESCO MARIA PALOMBA,
MATTEO PILLITTERI, LUCIO PIOMBI,
RAOUL RAGAZZI, GIUSEPPE ROSSETTI,
GIANCARLO SARAN, TULLIO SAMMITO,
FRANCESCO SCAGLIONE, ANDREA VITALE,
ALDO E. TAMMARO.

CREDITI FOTOGRAFICI
ADOBE STOCK.



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



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

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

STAMPA
DIGITALIALAB SRL
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



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

CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE
DEI DATI PERSONALI

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



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana



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



In copertina: Elaborazione grafica dell'opera
"Campo di tulipani in Olanda" (1886)
di Claude Monet. Parigi, Musée d'Orsay

Focus del Presidente

3 La nuova ricetta del ragù alla bolognese depositata alla Camera di Commercio (Paolo Petroni)



Attualità • Costume • Società

4 Farina di grillo: moda o necessità? (Maurizia Debiaggi)



Tradizioni • Storia

6 L'ultima cena sul Titanic (Giuseppe Benelli)

8 Andiamo al sodo? (Giancarlo Burri)

Territorio • Turismo • Folklore

10 La sopa coada (Giancarlo Saran)



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.



- 12** Lo strachitunt
(Lucio Piombi)
- 14** Due mari e tre Doc
(Attilio Borda Bossana)
- 16** I pencarelli strascinati di Leonessa
(Francesco Maria Palomba)
- 18** Zuppa alla pavese
tra storia e leggenda
(Giuseppe Rossetti)



- 20** Gambero rosa di Sciacca
(Matteo Pillitteri,
Francesco Scaglione)
- 22** Le erbe spontanee che
arricchiscono la cucina
dell'Alto Adige
(Raoul Ragazzi)
- 24** L'agnello pasquale:
business genovese
(Paolo Lingua)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

- 25** È nato prima l'uovo
o la colomba?
(Paola Franco)



- 28** Il riso Razza 77
(Flavio Dusio)

- 30** Un gioco di prestigio
(Elisabetta Cocito)
- 32** Le tagliatelle: quanta fantasia
di lessico per uno stesso prodotto
(Francesco Donati)



- 34** La sorprendente vita
dell'anguilla
(Tullio Sammito)
- 36** Viaggio nel mondo
del tostapane "toast to toast"
(Roberto Mirandola)

Salute • Sicurezza • Legislazione

- 37** La salute comincia a tavola
(Antonio Ravidà)
- 38** Meat sounding
(Andrea Vitale)
- 39** Attenzione alla cottura
dell'hamburger
(Gabriele Gasparro)

In libreria

- 40** Recensioni di Aldo E. Tàmmaro

Le rubriche

- 41** Eventi e Convegni delle Delegazioni
43 Calendario Accademico
53 Attività e riunioni conviviali
68 Carnet degli Accademici
69 Biblioteca "Giuseppe Dell'Oso"
70 International Summary





La nuova ricetta del ragù alla bolognese depositata alla Camera di Commercio

Una preparazione simbolo della cucina italiana, richiesta da oltre 3.000 appassionati da tutto il mondo.

Tra le diverse attività svolte dalle Delegazioni, riveste una particolare importanza **la tutela delle ricette tradizionali**, tramite il loro studio storico e culturale, che poi vengono depositate presso studi notarili o Enti pubblici, quali le Camere di Commercio. Antesignana di questa ricerca fu la Delegazione di Bologna che, nel lontano 7 dicembre 1974, decretò e depositò, presso la Camera di Commercio di Bologna, assieme alla "Dotta Confraternita del Tortellino", "il ripieno classico e tradizionale del vero tortellino alla bolognese". Quella ricetta è stata una pietra miliare e ancora oggi è un punto di riferimento irrinunciabile. Successivamente, nel 1982, sempre la Delegazione di Bologna, fondata nel 1956, studiò e registrò, per la prima volta, la ricetta tradizionale del vero "Ragù alla bolognese".

Detta ricetta, nel corso degli anni, è stata riportata in libri, riviste, articoli di giornali e siti internet, in Italia e nel resto del mondo, costituendo un caposaldo chiaro e affidabile. È stata inoltre richiesta alla Sede dell'Accademia **da oltre 3.000 interlocutori da tutto il mondo!**

Le tre Delegazioni bolognesi hanno costituito un "Comitato di Studio"

Oggi, a distanza di 40 anni, alla Delegazione primogenita, si sono affiancate le Delegazioni di Bologna dei Bentivoglio, nel 1995, e di Bologna-San Luca, nel 2002. Tutte insieme, hanno costituito un "**Comitato di Studio**" per l'aggiornamento e il perfezionamento della ricetta del ragù alla bolognese.

Dopo quattro decenni, si imponeva, infatti, uno studio delle modifiche che, nel corso degli anni, sono intervenute nella realizzazione di questo piatto simbolo della cucina italiana, amato in tutto il mondo. Ci sono stati miglioramenti negli ingredienti, nella qualità dei recipienti e nelle fonti di calore oltre a mutamenti nelle abitudini alimentari che hanno avuto riflessi parziali sulla modalità di preparazione del ragù. Sono stati intervistati, tramite un apposito questionario, i migliori ristoratori della città, depositari di sperimentate ri-

di Paolo Petroni
Presidente dell'Accademia



cette; nuclei familiari di antica tradizione ed esperti gastronomi, in modo da **ottenere un panorama attuale e completo relativo al piatto oggetto di studio.**

Redatta la nuova versione 2023

Il Comitato, facendone una sintesi ragionata, ha quindi redatto la nuova versione 2023 del ragù alla bolognese, **molto dettagliata nel procedimento, con varianti e consigli**, che è stata depositata lo scorso 20 aprile presso la Camera di Commercio di Bologna (riportata in terza di copertina).

Desideriamo precisare che il ragù alla bolognese, come tutte le ricette di lunga tradizione, viene realizzato nelle famiglie e nei ristoranti in modi sempre diversi, prova ne sia che le ricette ricevute, nel corso del nostro studio, sono tutte diverse tra di loro; spesso per piccoli dettagli, ma talvolta anche con differenze sostanziali. **La ricetta certificata non vuole quindi rappresentare l'unica possibile, né ingessare la cucina, ma vuole essere una guida sicura alla realizzazione di un piatto eccellente che non tradisce gli usi e che stabilisce alcuni punti fermi.**

Poi, come per gli spartiti musicali, la vera arte sta nell'esecuzione.



Farina di grillo: *moda o necessità?*

di **Maurizia Debiaggi**

Accademica di Singapore-Malaysia-Indonesia

*L'argomento
più controverso
e commentato
degli ultimi mesi.*

Un nuovo tipo di alimento spaventa ed entusiasma gli europei in egual misura: la farina di grillo. Da gennaio 2023 è, infatti, entrata in vigore l'autorizzazione definitiva dell'Unione europea a commercializzare prodotti a base di farina di grillo (*Acheta domesticus*) diventata, per questo, l'argomento più controverso e commentato degli ultimi mesi. **In realtà, il grillo non è l'unico insetto autorizzato dalla Ue per uso alimentare**, gli fanno compagnia la larva del verme della farina minore (*Alphitobus diaperinus*), la locusta migratoria (*Locusta migratoria migratorioides*) e la larva gialla del Tenebrione mugnaio (*Tenebrio molitor*), tutte vendute congelate, in pasta o essiccate. **È una necessità**, applaudono soddisfat-

ti i fautori della sostenibilità ambientale. **È una moda**, sostengono preoccupati gli antesignani del sovranismo alimentare. Se, però, *in medio stat virtus*, proviamo a ragionare su questi alimenti ponendoci alcune domande: **è giustificato tanto clamore? Perché commercializzarli? Sono sicuri per la salute?**

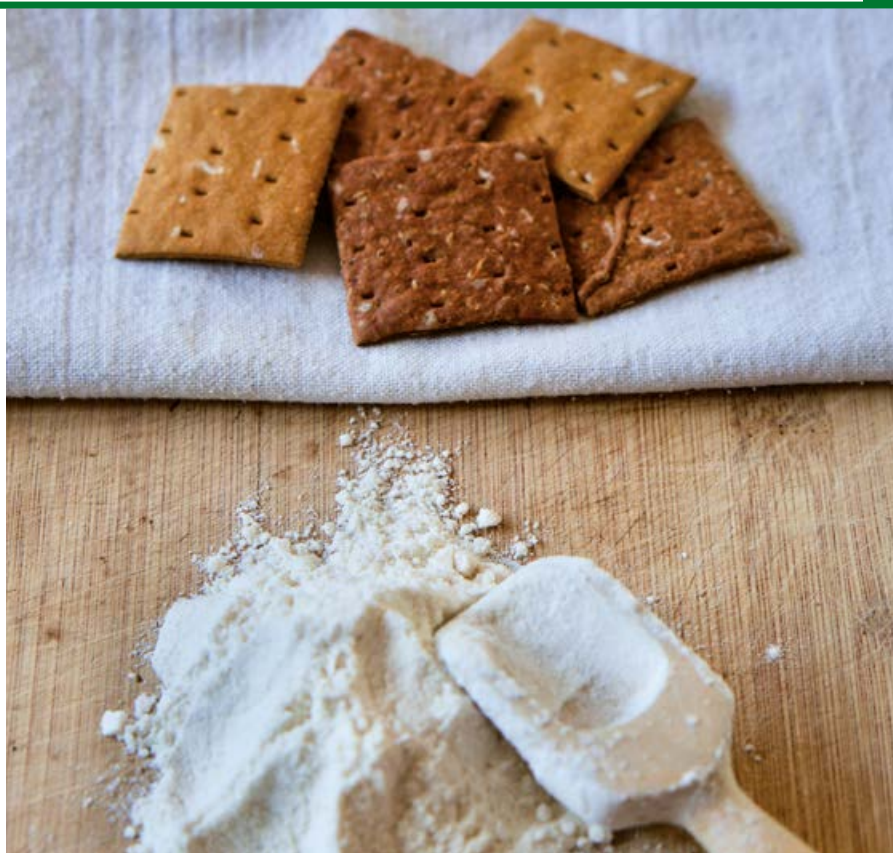
*Le possibili risposte
a molti interrogativi*

Una grossa remora nell'accettare il novel food, in Europa, deriva da un fattore culturale: l'opinione che abbiamo degli insetti è negativa. Molti, infatti, infestano le nostre coltivazioni, ci succhia-



no il sangue, ci trasmettono infezioni, li associamo a mancanza d'igiene, non li sopportiamo in casa ... figuriamoci nel piatto! Gli insetti in cucina rappresentano, però, un'antica tradizione in molti Paesi dell'America Latina e in alcune regioni dell'Africa e dell'Asia e anche **in Giappone**, Paese noto per la raffinatezza della sua cucina. Un piatto tradizionale in alcune regioni interne e montane, è l'*inago no tsukudani*, a base di **locuste bollite in salsa di soia e zucchero**. Inoltre, sebbene oggi sia un **prodotto caseario "proibito"**, non possiamo dimenticare quanto sia stato amato **in Sardegna il casu marzu**, il famoso "formaggio che cammina" perché infestato da larve di mosca casearia. Si narra che il *casu marzu* sia nato dall'errore di un povero contadino che, avendo dimenticato una forma di pecorino in balia degli insetti, e non avendo nient'altro per calmare la sua fame, lo abbia assaggiato, apprezzando il gusto deciso e piccante... facendo così di necessità virtù. Se volgiamo lo sguardo ad altre regioni, possiamo trovare alcuni stretti "parenti" del *casu marzu*, come il *furmai nis*, o robiola con i vermetti nel Piacentino, il *bross ch'a marcia* piemontese, il *salterello* del Friuli oppure il *cace fraceche o marpetto* d'Abruzzo, che solo il nome è tutto un programma! Oggi, la produzione e vendita, in Italia, di formaggi fermentati da larve di mosca è illegale, nonostante il 1° gennaio 2018 la Comunità europea abbia approvato la normativa sui *novel food* che regola la commercializzazione degli insetti.

Questa realtà è però ancora presente in piccole imprese lattiero-casearie a conduzione familiare, palesando **un'antica tradizione di entomofagia nostrana e un'incongruenza con tanto allarmismo per le nostre tradizioni gastronomiche**. Passando all'**utilità della commercializzazione, ci affidiamo agli studi della Food and Agriculture Organization**, secondo cui gli insetti commestibili hanno **un importante valore nutrizionale** e possono essere un'integrazione valida nella dieta umana. Forniscono energia, grassi, proteine e fibre e, a seconda dell'insetto, possono essere buone fonti di micronutrienti quali zinco, calcio e ferro. *Un cibo perfetto, sembra!* Sempre secondo la



FAO, **l'allevamento di insetti offre il vantaggio di essere grande amico dell'ambiente** perché emette una quantità di gas serra e richiede una quantità di acqua e di terreno nettamente inferiori rispetto a quello di bestiame. Ma non è tutto. I grilli, per esempio, hanno bisogno di una quantità di mangime 12 volte inferiore a quella dei bovini per produrre la stessa quantità di proteine: piccoli piccoli questi grilli, ma... molto efficienti nel convertire il mangime in proteine!

La sicurezza alimentare nell'allevamento dei grilli

Parliamo ora di sicurezza alimentare. Gli insetti commercializzati **non sono certamente quelli selvatici che saltellano in campagna** o si nascondono nelle nostre case, ma crescono in ambienti artificiali controllati. **La FAO** ha pubblicato, nel dicembre 2020, **una guida dettagliata per regolamentare l'idoneità degli allevamenti**. Anche in Paesi come la Thailandia, la Cina o l'Indonesia, dove il mercato degli insetti è molto comune e redditizio, i grilli sono allevati **in spazi dedicati**, facili da pulire, in cui vengono costantemente

te monitorate umidità e temperatura, e protetti addirittura con zanzariere per impedire l'ingresso di altri insetti. Tale approccio minimizza il rischio di contaminazione microbica quale fonte di malattie, rendendo i grilli sicuri come qualunque altro animale d'allevamento. Per produrre la farina, essi sono sottoposti a congelamento, decongelamento, essiccazione e a un processo di macinazione seguendo una tecnica valutata e validata dall'*European Food Safety Authority-EFSA*. Quindi niente paura di micotossine, metalli pesanti o pesticidi!

Secondo un'altra autorevole fonte, la Fondazione Veronesi, l'unico problema dei grilli ridotti in farina potrebbe essere rappresentato dalla chitina del carapace, una proteina che può dare, in alcuni casi, serie manifestazioni allergiche, cosa che peraltro vale anche per l'esoscheletro di molti altri artropodi, quali granchi, aragoste o gamberi.

Ora possiamo farci un'ultima domanda: sarà pronto il Paese della buona cucina e della Dieta Mediterranea a questa svolta? Aspettiamo di assaggiare cracker, pasta e pane addizionati con le nuove farine... forse faremo come il contadino sardo, li troveremo buonissimi ed entreranno nella nostra "nuova alimentazione"!



L'ultima cena sul Titanic

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

A 111 anni dal tragico epilogo della nave più famosa della storia.

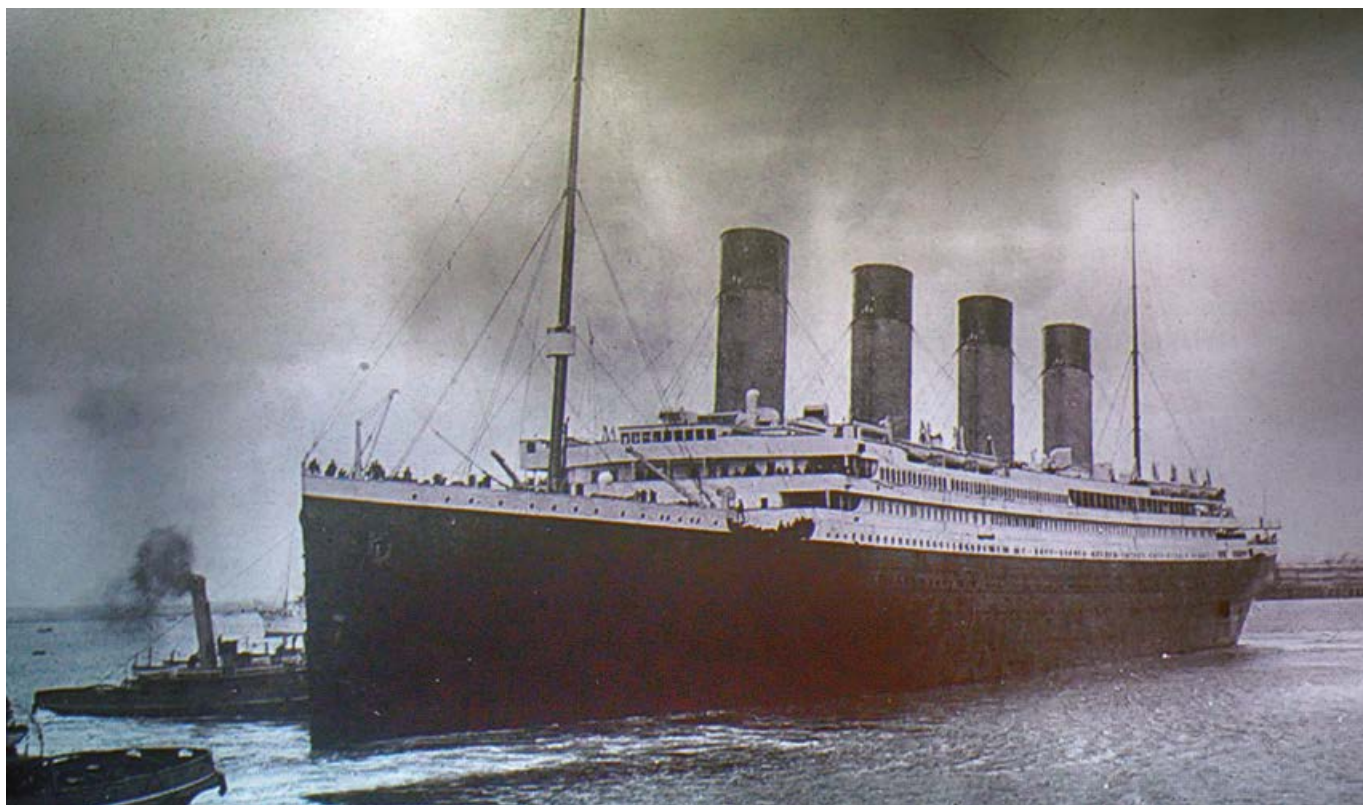
Il Titanic, la nave più famosa della storia, lo scintillante transatlantico considerato inaffondabile, trasportava, nel suo viaggio inaugurale, una folla di passeggeri provenienti da tutti i Paesi e avanzava con il gran pavese verso la sua rovina. Il 10 aprile del 1912, l'imbarcazione britannica era salpata dal porto di Southampton con oltre 2.000 persone a bordo, tra passeggeri ed equipaggio, agli ordini del comandante **Edward John Smith**, considerato uno dei più esperti capitani al

mondo. In prima classe erano imbarcate alcune delle persone più in vista dell'epoca, per la maggior parte statunitensi. **Sulla nave erano stati caricati** "circa 32.000 chili di carne fresca, 3.500 tra prosciutto e pancetta, 17.000 arance, 3.500 cespi di lattuga, 1.000 chili di caffè, 5.000 di zucchero, 7.000 bottiglie di birra e 8.000 sigari. Il tutto doveva bastare per circa 2.000 passeggeri per i sette giorni previsti di viaggio".

Il cibo era il pezzo forte della crociera

Domenica 14 aprile, i passeggeri del Titanic si incontrarono sul ponte D per

andare a cena. Il cibo era il pezzo forte della crociera e faceva felici tutti, **anche i passeggeri di terza classe che, grazie al catering appena introdotto, mangiavano meglio che a casa. Il menu riservato alla prima classe traboccava di piatti della cucina francese contemporanea;** quello della seconda classe prevedeva maggiormente piatti regionali britannici; mentre alla terza classe venivano resi disponibili cibi più semplici. Abbondanza e ostentazione per quanto riguarda le cene più esclusive, morigeratezza, seppur pasti dignitosi, per la *lower class*. Sui tavoli dei saloni di prima e seconda troneggiavano ceste di frutta e vasi di fiori. **Gran parte del personale, in cucina e in sala, era italiano,** selezionato dal *restaurant manager* **Luigi Gatti**,



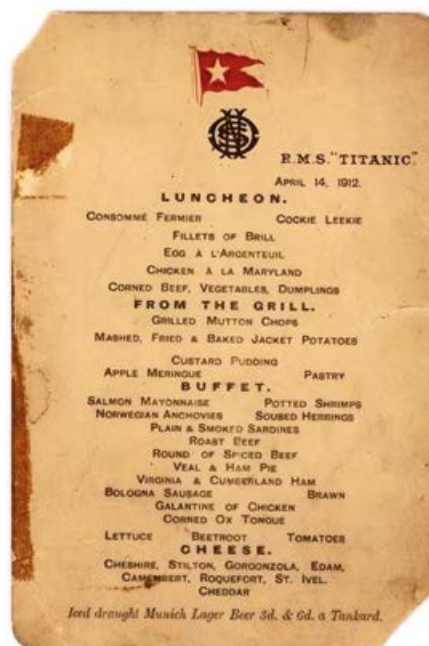
imprenditore pavese, scelto per l'importante viaggio inaugurale. I piatti erano cucinati da **chef esperti come Alexis Joseph Bochatay** e panettieri come **Charles Joughin**; gli ingredienti erano costosi e di alta qualità.

I ricchi di prima classe risiedevano nella parte alta della nave, con stanze vista mare e diversi ristoranti a disposizione per i loro pranzi e cene di gala. Situata sul ponte B, la sala del ristorante del Titanic era squisitamente decorata e arredata nello stile francese Luigi XVI, con posti a sedere per oltre 150 clienti. La sala era inoltre tappezzata, dal pavimento al soffitto, in mogano francese, di un delicato e splendido colore fulvo, con incisioni e altri dettagli ornamentali evidenziati con foglia d'oro.

Menu sontuosi tra i quali quello dell'ultima cena

A studiare meticolosamente i menu del Titanic ci ha pensato **Patrizia Rossetti** che, con il supporto dello storico **Claudio Bossi**, ha pubblicato *La leggendaria cucina del Titanic* (Macchione Editore, Varese, 1919). Rossetti ci fa rivivere i menu sontuosi la cui ostentazione e sovrabbondanza lasciano senza parole. Il pasto poteva durare anche qualche ora, considerata soprattutto la quantità di cibo che ogni volta veniva proposta ai passeggeri più abbienti. Se **per il pranzo i passeggeri potevano scegliere tra quattro antipasti e diversi tipi di carne alla griglia, oltre a un ricco buffet e formaggi inglesi o francesi** (tra cui camembert e roquefort), era la cena l'autentica occasione sociale in cui ostentare la propria ricchezza.

L'ultima cena del 14 aprile 1912 si apriva con antipasti a base di ostriche. Seguiva il famoso "consommé Olga", un brodo di manzo a base di vino e verdure con aggiunta di *coquilles Saint Jacques*, e poi toccava al salmone con crema di cetrioli, uova, succo di limone e burro fuso. La scelta spaziava, poi, tra filetto coperto di foie gras e tartufo, pollo alla lionese cotto nell'aceto, agnello con salsa alla men-



ta, roast beef e petto d'anatra, carne di montone grigliata, patate fritte, un buffet di verdure e gamberetti stufati. Per chiudere, una robusta selezione di dessert fra cui le *peaches in Chartreuse jelly*, *éclairs* al cioccolato e alla vaniglia e semplice gelato. Alta cucina francese, ispirata alle intuizioni di **Escoffier**, **Carême** e **Vatel**, accompagnata da vini pregiati e birra chiara con il gran finale affidato al Clover Club, un drink inventato da un barman del Bronx, a base di Gin, sciroppo di lampone e albume d'uovo.

Ai passeggeri di seconda classe era riservata la parte centrale della nave con ristoranti eleganti, ma senza lo sfarzo e la ricchezza riservati alla prima classe. Non per questo, però, era minore la qualità e la ricercatezza nelle materie prime. Anzi, **i pasti venivano preparati nelle stesse cucine della prima.** "Tutto passava sotto il mio sguardo attento quanto esigente - racconta Gatti - e tutto doveva rispettare i benché minimi standard qualitativi, anche per chi non apparteneva alla classe più esclusiva". La sera del 14 aprile, i passeggeri poterono scegliere tra il brodo di tapioca, merluzzo affumicato in salsa piccante, pollo al curry con riso oppure agnello in salsa di menta. **La scelta era ampia:** "E c'era anche del tacchino arrosto in salsa di lamponi, purea di rapa, riso bollito e patate arrosto". Pudding, gelato e frutta a chiudere il pasto. Inoltre,

avevano il privilegio di avere anche il caffè nel loro menu, bevanda totalmente inesistente nei pasti dei passeggeri di terza classe.

Ben diversa la cucina della terza classe

I viaggiatori di terza classe si trovavano nella parte bassa della nave, tra corridoi stretti e cabine minuscole, con un solo ristorante a disposizione per tutti gli ospiti e tavolate comuni sulle quali mangiare. La prima colazione di terza classe includeva *porridge* di farina d'avena, aringhe affumicate, patate bollite e soprattutto prosciutto e uova. I passeggeri avevano un normale tè spalmato con carne fredda e fichi stufati. **La loro cena includeva roast beef, che era anche l'unica proteina in offerta per loro.** Un budino di prugne era il semplice dessert con "i biscotti di cabina", un tempo riservati agli schiavi sulle navi.

Nella notte tra il 14 e il 15 aprile 1912, il Titanic colpì un iceberg al largo di Terranova. Non ci fu panico; **nessuno si rese conto della gravità di quello che sarebbe successo** di lì a poco. La nave affondò in un paio d'ore e con essa più di 1.500 persone persero la vita. Gli italiani a bordo del transatlantico erano 37, undici passeggeri, e gli altri 26 camerieri nel ristorante di prima classe. Morirono tutti, anche Gatti, a 37 anni. Tra i passeggeri si salvarono in cinque. Tra loro **Argene Genovese**, 24 anni, di Altopascio: era incinta di due mesi, e salì a bordo della scialuppa numero 11. Suo marito Sebastiano, 29 anni, si lanciò in acqua, e annegò. Il cameriere **Alfonso Perotti**, mandò una cartolina alla famiglia: "Mi imbarco tra due giorni". Era orgoglioso che lo avessero scelto per lavorare a bordo della nave più bella del mondo, **il cui affondamento è stato visto come il simbolo della fine di un'epoca.** Un'epoca di sfarzo e di progresso, sia scientifico sia tecnologico, che contraddistinse quella che gli storici hanno definito la *Belle époque*, conclusasi definitivamente pochi anni dopo con lo scoppio della Prima guerra mondiale.



Andiamo al sodo?

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

*Usanze e riti
della preparazione
più diffusa dell'uovo.*

Categorica l'esaltazione dell'umanista, scrittore e storico italiano **Benedetto Varchi** (*Capitoli burleschi*, 1537): "Tutti cibi che mai farò lo mondo non sono uno zero a petto a l'uova sode", a conferma dell'apprezzamento gastronomico dell'uovo sodo fin dall'antichità!

I Romani, come riporta **Apicio** nel suo *De re coquinaria*, erano soliti consumare le **ova elixa**, insaporite con garum, olio e buon vino o con garum, pepe e laser, e sempre uova sode figuravano nel **gustacium**, un nobile e sostanzioso antipasto della cui ricetta danno notizia sia **Virgilio**, nella sua *Appendix Vergiliana*, sia **Catone** nel *De agri cultura*: uova, frutta secca (pistacchi, nocciole, noci, mandorle), albicocche, capperi e olive, con un comple-

mento di pezzi di focaccia (*libum*), conditi con una crema di formaggio, aglio ed erbe aromatiche (*moretum*) o con un pesto di olive, olio, aceto, coriandolo, finocchio e menta (*epytrum*).

Nei ricettari del XIV secolo, quasi tutti di autori anonimi, come il *Toscano* e il *Veneziano*, spiccano le preparazioni delle **ove piene**, "elixata quando integra coquerunt in aqua", dove i bianchi albumi, farciti con un pesto di tuorli, cacio, maggiorana, zafferano e chiodi di garofano, vengono fritti in strutto e serviti con agresto.

*L'uovo divenne l'icona
più rappresentativa della Pasqua*

Sullo stesso soggetto gastronomico, **Mae-stro Martino da Como** (*Libro de arte coquinaria*, 1450) propone l'arricchimento con una salsa: "... per farli di sopra il suo sapore conveniente prendirai alchuni di quelli rosci d'ova che sonno rimasti con un pocha d'uva passa. Et pistati insieme molto bene, li distemperarai con un poco de agresto & un poco di sapa, cioè vin cotto, gli passerai per la stamegna giognendovi un poco di zenzevero, un pochi di garofoli, & di canella assai facendo bollire un pochetto questo tal sapore. Et quando le ditte ova voli mandare a tavola buttagli di sopra questo sapore". Romani, Babilonesi, Persiani, Cinesi e altri popoli celebravano l'arrivo della primavera scambiandosi uova come **segno augurale della vita che si rinnova** e nel Cristianesimo, reinterpretando queste tradizioni, l'uovo divenne il simbolo della resurrezione di Cristo, e quindi icona più rappresentativa della Pasqua.





Nei primi secoli della storia della Chiesa, era abitudine distribuire, tra i fedeli, uova benedette dopo le cerimonie pasquali, e poiché il loro consumo, insieme a quello della carne, era proibito durante i giorni di Quaresima, l'accumulo di uova prodotte dalle galline, nel frattempo, veniva smaltito facendole bollire e tingeggiandole.

Originariamente, il colore era il rosso: secondo una leggenda, Maria Maddalena, avendo trovato il sepolcro di Gesù vuoto, era corsa dai discepoli annunciando la straordinaria notizia. Pietro, incredulo, aveva affermato: "Crederò a quello che dici solo se le uova contenute in quel cestello diverranno rosse". E improvvisamente quelle si erano colorate proprio di un rosso intenso.

Si aggiunsero poi tante variazioni cromatiche, ottenute con l'impiego di colori vegetali, e, nell'allestimento delle uova da donare in chiesa, primeggiavano frati e suore. Proprio tra gli appunti di un frate cuciniere di un convento marchigiano dei Cappuccini, a proposito de "Li precetti de la Pasqua del Signore", si tro-

vano le istruzioni "Ad approntar le ova pinte", con l'elenco delle colorazioni e relativi ingredienti: "cibolla, herbette, rapa, petrosemolo, fior di capomilla".

Le preparazioni regionali dolci arricchite con l'uovo sodo

Tante le preparazioni regionali dolci, tipiche delle festività pasquali, arricchite con uova sode.

Nel Pavese, il *cavagnè d'euu*, un piccolo cestino con dentro un uovo colorato, destinato ai bambini, mentre **nel Trentino** si prepara la **corona pasquale**, un soffice e profumato pan brioche dalla caratteristica forma di una corona, decorata con uova e codette colorate.

A Trieste la *titola*: un pane a treccia, alla cui estremità è inserito un uovo sodo colorato, che nella tradizione vorrebbe ricordare i chiodi usati per la crocifissione.

La *pupe* e *lu cavalle*, un tempo oggetti di scambio tra fidanzati in occasione della

fešta di promessa del matrimonio, vengono preparati **in Abruzzo e in Molise** per le bambine e i bambini, modellando un impasto di farina, uova, zucchero e olio in forme stilizzate e incastonando un uovo nelle rispettive pance come simbolo di fertilità e buon augurio.

La **Pasqua in Sicilia** profuma di biscotti che prendono forme e nomi diversi: ***cuddura, pupi, panareddi, aceddu 'cu l'ovu***, decorati con uova sode e zuccherini colorati.

I giochi con le uova vanno ormai scomparendo

Pure se l'usanza va ormai scomparendo, è giusto ricordare anche i giochi con le uova, di tradizione millenaria (già durante il Medioevo, il combattimento con le uova era diffuso in Europa come documentato in Croazia, nel XIV secolo, e in Polonia all'inizio del XV).

"A far *cuca de ponta, de culo e de panza*" come dettaglia **Francesco Zorzi Muazzo**, bizzarro patrizio veneziano, cioè realizzando, con le diverse parti dell'uovo (accuratamente rassodato), gli urti nel combattimento contro gli avversari: così lo ***scoccino*** o il ***punta l'ov*** in provincia di Reggio Emilia; lo ***scotézu*** di Badalucca (Imperia); lo ***scoccia ova*** di Nereto (Teramo), la ***tocciata*** di Pietralunga, in Umbria.

In altre varianti di gioco, **le uova vengono fatte rotolare lungo percorsi inclinati** di sabbia, argilla o erba, in un incrocio tra il gioco di bocce e il biliardo, come la ***righea*** (o ***rigolana***) di Vittorio Veneto e dintorni; ***el truc*** di Cividale del Friuli, ***el rugoeto*** dei Colli Euganei.

Tanto per tornare al tema, **quanto tempo occorre per avere un perfetto uovo sodo?** "Le uova a bere fatele bollire due minuti, **le uova sode dieci, cominciando a contare dal momento che le gettate nell'acqua bollente**; se vi piacciono bazzotte, bastano sei o sette minuti, e in ambedue i casi, appena tolte dal fuoco, le metterete nell'acqua fredda": così **Pellegrino Artusi** (*La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, 1891).





La sopa coada

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

*Un'eccellenza trevigiana
tutta da scoprire.*

Ci sono **piatti depositari di storie e tradizioni** che meritano di essere conosciuti anche al di là di quello che è il loro ambito locale. Uno di questi è certamente la **sopa coada, tra più identitari della Marca gioiosa et amorosa** anche se, nel corso del tem-

po, ha vissuto cicli altalenanti: da ricercata principessa della tavola a piccola cenerentola golosa che, oggi, solo in pochi preparano con dedizione nelle cucine, che siano familiari o della ristorazione quotidiana. **Si trova in una sorta di terra di mezzo tra un pasticcio di carne e una zuppa.**

Pur se le prime tracce scritte ne danno testimonianza a partire dall'Unità d'Italia, **le radici affondano in epoche lontane, medievali prima e rinascimentali poi.** Quando, nella campagna veneta, i villaggi dell'entroterra erano preda di scorrerie tra gli eserciti delle varie signorie, vi erano le **torri di guardia messe a presidio dei rispettivi territori.** Con l'arrivo del

leone serenissimo e la bonifica di vaste aree, tali da sviluppare l'agricoltura, molte di queste torri furono **riutilizzate quale deposito di attrezzi e granaglie, con i piani superiori riadattati ad allevamento di pregiati pennuti**, ossia i piccioni, lasciando il più umile pollame a razzolare tra aie e cortili. Un esempio a **Marostica**, dove i **torresani** sono da sempre il piatto della buona tradizione locale. Lo stesso **Andrea Palladio**, il geniale architetto caposcuola della civiltà delle ville venete, sorte come aristocratica residenza agricola della nobiltà veneziana, provvide, in molti casi, a completare l'arredo architettonico con le colombaie d'ordinanza.



Un piatto che deve essere nominato rigorosamente in dialetto

I primi ricettari rinascimentali, scritti da **Cristoforo di Messisbugo**, da **Bartolomeo Scappi** e altri, vennero stampati in laguna. Tra i vari capitoli, non potevano mancare le diverse preparazioni di carne, bolliti e zuppe. Su tali premesse è conseguente immaginare si siano **create le basi per la preparazione poi chiamata *sopa coada***, con le sue varianti, a cominciare dall'etimologia che ne spiega la natura. **Se la *sopa trevigiana* si può intuitivamente tradurre in zuppa, su *coada* si è molto discusso**. Potrebbe starci per covata, cioè cotta a lungo, quattro-cinque ore, dentro i forni delle vecchie cucine a legna, in un reciproco scambio di umori tra le varie componenti; ma anche coatta, cioè nascosta, riferita alla pregiata carne pennuta coperta da più umili fette di pane. Un'ideale sintesi della sua storia, con il piccione, proveniente dalle aristocratiche colombaie rinascimentali, e il pane, più umile frutto della fatica contadina. Sia come sia, su di un punto **Adriana Vigneri** è stata categorica. "È un piatto che deve essere nominato rigorosamente in dialetto, l'unico modo per inquadrarlo nel contesto che lo rende unico". *Sopa coada* che si ritagliò, in breve tempo, la meritata aura golosa tra i palati devoti. In un'epoca in cui la comunicazione digitale era di là da venire e i piccioni viaggiatori erano oramai destinati per altro uso, **c'era chi si recava in trattoria due volte**, la prima per prenotare il piatto, la seconda per rendergli onore con adeguata compagnia gaudente. **Vista la richiesta, nello stesso centro storico di Treviso, alcune soffitte erano state trasformate in "roccoli"**, sorta di colombaie urbane, dove venivano attirati i giovani pennuti con generose scorte di mais cinquantino, salvo poi riportarli a terra, ossia nelle cucine, per l'uso conseguente. Centri di riferimento permanente, a dimensione trevigiana, la **centralissima trattoria "Boschiero"**, come la **più periferica "Goba delle sciatiche"**.

Nei suoi saliscendi di storie culinarie, la *sopa coada* risorse nel secondo dopoguerra



ra grazie a **Bepo Maffioli**, sul piano della ricerca storica, e a **Bepi Mazzotti**, al tempo Delegato accademico per Treviso, ai quali va il merito di averla riportata all'attenzione cittadina. Grazie a **Fulvia Zoppelli**, che nel frattempo aveva recuperato la ricetta originale dei Boschiero dalla loro nipote **Elsa Ronfini Piazz**, Mazzotti, storico Presidente dell'Ente provinciale per il turismo, **si attivò per diffondere la ricetta presso molti ristoratori trevigiani** perché la riportassero agli onori che meritava.

Nella ricetta, dedizione e impegno fanno parte degli ingredienti fondamentali

La ricetta originale è stata poi depositata presso un notaio nel 2009. Una procedura molto semplice, in cui dedizione e impegno fanno parte degli ingredienti fondamentali. I giovani piccioni, una volta scomposti nei quarti principali, vengono fatti rosolare lentamente in teglia con olio e burro, assieme a un trito di sedano e un po' di sale. Vanno poi disossati e sfilettati a mano, e le ossa messe a bollire nel brodo preparato in precedenza. Non si usano più le pagnotte di un tempo, ma il **montasù**, nato nel secondo dopoguerra. **Una pagnottina dalla forma caratteristica e la crosticina friabile e croccante, la mollica morbida e compatta**. Imburrata la tortiera, si crea una base di pane dalle fette di un'altezza ideale di un centimetro. Segue un primo strato di carne ammorbida con il brodo. Altro strato di pane e pennuto, ricoperto ancora dal pane, mettendo poi a "covare" il tutto in forno. Tradizione vorrebbe che, una volta pronta, la *sopa coada* sia servita a tavola direttamente dalla teglia al piatto. Una scodella di

brodo ai lati di ogni commensale, così che ognuno se la coccoli brodosa quanto crede. Anche sull'uso del pepe si lascia a gusto e discrezione personale.

Accanto alla tradizionale versione urbana non manca quella più rustica

Accanto alla tradizionale versione urbana non manca quella più rustica, **diffusa tra Motta di Livenza e Oderzo**, un tempo porti fluviali per le merci che arrivavano dalla laguna, con i barconi trainati spesso, nell'ultimo tratto, da cavalli pazienti. La *sopa coada* giusto premio a tante fatiche, anche se la **carne, più che del nobile piccione, era quella di ruspanti giovani galline, come pure di piccoli capponi**. Nel tempo si è consolidata anche la **versione collinare**, ambasciatore lo storico **"da Gigetto"**, che arricchisce il tutto **con qualche cucchiata di pomodoro**.

In letteratura, vi è un divertente racconto di un grande storico della cucina trevigiana, **Giampiero Rorato**, che porta un curioso professore milanese a viaggiare nella Marca del dopoguerra, fra Treviso e Motta di Livenza, per scoprire i riti delle cucine locali e dei suoi protagonisti che raccontano, con passione coinvolgente, storie ed emozioni legate a questo piatto. Non poteva mancare la citazione della staffa con l'elettrico birbante goloso di Bepo Maffioli che sulla *sopa coada* ha scatenato la sua fantasia, con alcune **varianti più o meno eretiche**, tra le quali spicca **su tutte quella con le trippe di vitello**, tagliate sottilissime e arricchite con un soffritto di pancetta. Ulteriore conferma di una *sopa coada* testimone di golose emozioni di cui far tesoro sempre, a futura memoria.



Lo strachitunt

di **Lucio Piombi**

Delegato onorario di Bergamo

La storia di uno squisito formaggio Dop diffuso nella Bergamasca.

Vorrei diffondermi su un semplicissimo antipasto o “piatto di mezzo” che ha, come scopo principale, quello di celebrare, nei particolari, un grande formaggio del territorio: **lo strachitunt, che è anche l’ultima, in ordine di tempo, delle nove Dop bergamasche.**

Le caratteristiche dello “stracchino tondo”

Vediamo le caratteristiche di questo formaggio chiamato, italianizzando il suo nome, “stracchino tondo”.

Si tratta di uno stracchino di latte intero, con la stessa pasta bianca dello *strachin quader*, ottenuto da vacche di razza bruna alpina. Ogni forma ha un peso di 3-4 kg; un diametro di circa 30 cm e uno scalzo di altezza dai 7 agli 8 cm. Il colore della crosta è, inizialmente, grigiastro e poi marroncino, con riflessi rossastri se invecchiato, e cioè dopo 3-4 mesi.

Per ottenerlo, si fa una prima cagliata alla sera (cagliata fredda) e si lascia riposare per dodici ore; al mattino si fa una seconda cagliata (cagliata calda); si sistemano le due cagliate in sei o sette strati in una fascera forata (fino a una trentina di anni fa, si usavano quelle di legno di Branzi, oggi sostituite con la





per noi, in due o tre forme l'anno; non ti piacerà). Ne assaggiò un pezzo e capì subito le enormi possibilità che aveva quella specie di gorgonzola, senza verde. Oggi i Locatelli, discendenti di Guglielmo, gestiscono la Cooperativa di Sant'Antonio di Vedeseta e, con pochi altri caseifici, ne producono 15.000 forme l'anno. Molti ristoranti, specie italiani e stellati, lo cercano, ma raramente ne trovano a sufficienza. Oggi, si produce anche nella Bassa, ma lo devono commercializzare come "Blu tunt" ed è un'altra storia non così affascinante. Con questo prezioso prodotto delle valli brembane si realizza una semplice ma gustosa ricetta: la cicoria con lo strachitunt che può essere, come già accennato, un primo antipasto o un "piatto di mezzo".

plastica); lo si lascia sgrondare per almeno 48 ore, per farlo abbassare in altezza, e lo si toglie dalla fascera facendo rotolare la forma ed eseguendo a mano la sua salatura; a questo punto inizia la stagionatura.

Dopo un mese e dopo aver voltato varie volte le forme, ancora fresche, adagiate su assi di pino coperte con tessuto naturale, si inizia a bucarle con aghi di ferro sia sul piano, sia sullo scalzo.

Poiché tra i vari strati iniziali rimane sempre un po' di aria, **all'interno della forma nasce la muffa bianca nobile**, che raramente è verde, come quella che si forma nel gorgonzola dove, invece, si aggiunge il *penicillium roqueforti*: nello strachitunt, è bianca perché naturale.

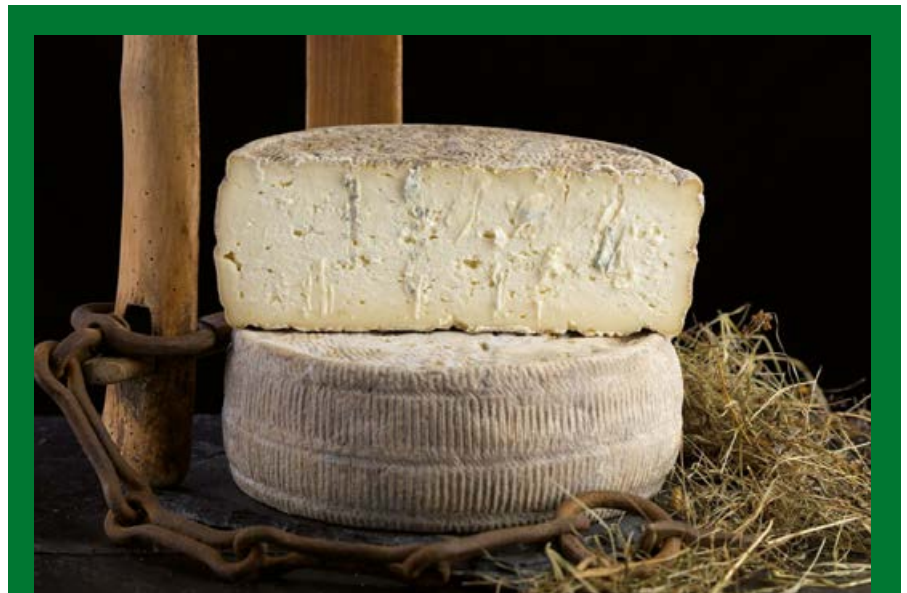
Le forme si lasciano riposare per altri due o tre mesi, girandole e spugnandole spesso con acqua, in ambienti con una umidità non inferiore ai 10°.

a centro tavola, che emanava un forte e pungente odore e che sembrava avariato dalle muffe sparse. Si informò e chiese che formaggio fosse, e Guglielmo gli rispose: "*L'è ü formai che an fa domà per noter, in du o tri furme a l'an; al ta piaserà mia*" (è un formaggio che facciamo solo

Nel 2012 ha ottenuto la Dop

Lo strachitunt ha ottenuto la Dop il 26 febbraio 2012 e il suo disciplinare era stato redatto da una decina di anni e prevedeva una limitatissima zona di produzione e cioè poteva essere ottenuto solo in quattro comuni della Val Taleggio: Taleggio, Gerosa, Bello e Vedeseta.

Un famoso formaggioiaio di Bergamo andò per acquistare "ol strachi quader" dal suo solito fornitore di Reggetto di Vedeseta, certo **Guglielmo Locatelli**; era ormai tarda mattinata e quel casaro era già a tavola: un fiasco di vino, un grosso tozzo di pane e una fetta appena tagliata da un grande stracchino tondo,



CICORIA CON LO STRACHITUNT

Ingredienti: 1 kg di cicoria di campo raccolta ancora senza fiore (tarassaco), 1 spicchio di aglio, 1 rametto di timo, 1 ciuffo di erba cipollina, 100 g di burro, 150 g di strachitunt, 50 g di formaggio di Branzi stagionato grattugiato, sale, pepe.

Preparazione: mondare, lavare e far sgocciolare la cicoria. Cuocerla in abbondante acqua bollente salata per pochi minuti e, appena cotta, scolarla e strizzarla bene. In una padella, dove in precedenza è stato fatto sciogliere il burro, rosolare l'aglio sbucciato e leggermente schiacciato, unendo il timo e l'erba cipollina finemente tritata. Aggiungere la cicoria e farla saltare, mescolandola di continuo con un cucchiaio di legno, in modo che si insaporisca uniformemente. Aggiungere lo strachitunt sbriciolato e mescolare per farlo sciogliere. Condire con il Branzi grattugiato, sale, pepe e servire.



Due mari e tre Doc

di **Attilio Borda Bossana**

Accademico di Messina

*Tra il Tirreno e lo Ionio
si producono tre
eccellenze enologiche:
il Faro, il Mamertino
e la Malvasia
delle Lipari.*

Due mari siciliani, il Tirreno e lo Ionio, e tre Doc: il Faro, il Mamertino e la Malvasia delle Lipari; **eccellenze enologiche che vivono attorno a una delle più antiche città dell'isola**, Zancle, l'odierna Messina, la colonia greco-siceliota fondata tra il 750 e il 715 a.C. da Cumani e Calcidesi.

Vini e vigne che trovano oggi maggiore attenzione tra professionisti, gourmet ed estimatori e che sono stati oggetto della prima rassegna *ME-doc*, promossa, nella città dello Stretto, dall'Associazione Italiana Sommelier-Sicilia. Una iniziativa che ha acceso l'attenzione su un territorio produttivo la cui viticoltura ha vissuto un rinnovato interesse solo a partire dagli anni Ottanta del secolo scorso, grazie all'impegno degli imprenditori locali e al supporto dei consorzi di tutela.

I vini del Messinese erano noti soprattutto dal XIV secolo, quando gli Aragonesi governavano la Sicilia, ma i riferimenti più conosciuti sono legati all'antica Roma. **Giulio Cesare pare apprezzasse particolarmente il vino Mamertino** (i Marmertini erano una popolazione di origini campane che si stabilì a Messina nel 289 a.C.), citandolo nel *De Bello Gallico*. Anche **Plinio il Vecchio**, nel XIV libro della sua *Naturalis Historia*, conferma che Cesare, all'epoca del suo terzo consolato, serviva durante i banchetti quattro tipologie diverse di vino: il Falerno e il Mamertino, di provenienza italiana, il Lesbio e il Chio, di provenienza greca. **Strabone**, geografo romano, e **Marziale** classificarono il Marmertino fra i migliori vini dell'epoca. Tra gli altri riferimenti letterari, **William Shakespeare**, nel 1599, in *Molto rumore per nulla*, narra di Leonato, governatore della città, che offre, al capitano di giustizia Corniolo, il vino di Messina.

*La Malvasia delle Lipari
ha avuto la Doc nel 1973;
il Mamertino nel 2004*

L'area di produzione della Doc Mamertino, tra la costa tirrenica e le montagne, abbraccia trentaquattro comuni messinesi per circa 100 ettari totali. Un territorio "vista mare" con altezze che raggiungono anche i 500 metri di altezza. Riconosciuta ufficialmente nel 2004, per questa Doc possono essere utilizzate le varietà bianche grillo, ansonica (insolia) e catarratto normale o lucido, cui possono aggiungersi, in percentuali minime, le altre varietà ammesse.





Anche la Doc Malvasia delle Lipari pesca le sue origini in un lontano passato. Per **Diodoro Siculo**, storico greco-siceliota vissuto tra il 90 e il 27 a.C., l'introduzione del vitigno si deve ai colonizzatori greci, giunti nelle Eolie intorno al 588 a.C. Nel 1800, il commercio dei vini delle Eolie si diffuse in tutta Europa, grazie agli Inglesi di stanza a Messina. Lo scrittore **Alexandre Dumas**, nel suo diario di viaggio sulle Eolie, annotò: "Venne portata una bottiglia di Malvasia delle Lipari; fu il **vino più eccezionale che abbia mai assaggiato nella mia vita**". **Riconosciuta ufficialmente nel 1973, la Doc include le sette isole Eolie, Alicudi, Filicudi, Lipari, Panarea, Salina, Stromboli e Vulcano. La vite è coltivata soprattutto nell'isola di Salina e anche in quelle di Lipari e Vulcano, dove il clima è caratterizzato da una accentuata ventosità marina.** Le varietà di uva, contemplate nel disciplinare di produzione, includono solamente la Malvasia di Lipari sino al 95%, con una piccola percentuale di Corinto nero compresa tra il 5 e l'8%. I vini prevedono **le tipologie passito, liquoroso (con alcool aggiunto) o secco**, in base alla percentuale di zuccheri naturali presenti nel vino.

Il Faro era prodotto fin dall'età micenea

Quasi "cittadina" la dimensione della Doc Faro, riconosciuta ufficialmente nel 1976, la cui zona di produzione si sviluppa nel solo comune messinese, da Giampilieri Marina a Capo Peloro, per 32 chilometri nella fascia ionica, e da Capo

Peloro a Ortoliuzzo per 24 km nella fascia tirrenica, per 900 ettari totali. Il nome "Faro" pare derivi **dall'antica popolazione greca dei Pharii**, che colonizzarono Capo Peloro e gran parte delle colline messinesi, svolgendo attività agricola e in particolare dedicandosi alla coltivazione delle vigne. Quest'area vanta un'antichissima vocazione vitivinicola: il Faro, infatti, era prodotto fin dall'età micenea (XIV secolo a.C.). Numerose testimonianze sono riconducibili a un'importante attività vitivinicola già dall'epoca greca, per arrivare fino al XIX secolo, in cui furono notevoli il commercio e l'esportazione del Faro in molte regioni della Francia, allora utilizzato come vino da taglio dei vini di Borgogna e di Bordeaux, in concomitanza con gli attacchi di fillossera che interessarono il Nord Europa e la Francia in particolare.

Il binomio "vino e salute"

Oltre a essere incentrato sulla storia, il mito, le tradizioni, l'enografia e lo sviluppo delle tre Denominazioni messinesi, **ME-doc** ha proposto una parentesi dedicata al binomio "vino e salute". Il professor **Massimo Raffaele**, che fa parte del reparto di Neurologia e Malattie Neuro-muscolari del Policlinico universitario Gaetano Martino di Messina, parlando di vino e salute ne ha evidenziato la millenaria storia, e la valenza del gustare e del sentire, che verte su alcuni studi di medicina e neurofisiologia. Mentre si sorreggia un po' di vino, si ha un'accensione nel cervello che è ancora più complessa di quando si legge un libro o si faccia

un'associazione di significati rispetto ad altri messaggi. Ricercatori danesi, nel 1995, hanno fatto uno studio coinvolgendo 13mila persone e, dividendo a metà il campione, hanno scoperto che maggiore mortalità e incidenza di malattie cardiache erano presenti nei soggetti astemi rispetto a chi, invece, consumava alcolici, ovviamente in modo moderato. Cosa vuol dire ciò? **Se si beve il vino al pasto, soprattutto seguendo la Dieta Mediterranea, questa va a controbilanciare l'effetto etanolo negativo, innescando meccanismi positivi**, che sono gli antiossidanti, ossia i polifenoli, in grado di avere effetti e azioni, sul cuore e sul cervello, antiaggreganti. Naturalmente è importante fare attenzione a cosa si beve e a cosa e quanto si mangia. Tre vini Doc, quindi, che sono la forza di un areale ricadente nella provincia di Messina che offre un'eccellente tradizione gastronomica a fianco di cultura e bellezze naturali. Un territorio dal valore storico e vitivinicolo ove, oggi, si coltivano più di 60 varietà, di cui una ventina autoctone. Tra le principali autoctone, a bacca rossa: il Nero d'Avola, il Nerello Mascalese, il Frappato, il Nerello Cappuccio, il Perricone; tra le autoctone a bacca bianca: il Catarratto, il Grillo, l'Inzolia, il Grecanico, lo Zibibbo, il Moscato bianco, il Carricante, la Malvasia. È una storia dalle radici profonde quella del vino della Sicilia che, con 2.500 ore di sole l'anno e 98.992 ettari, **rappresenta la prima regione vitivinicola italiana per superficie vitata e la decima nel mondo**; al quarto posto in Italia per produzione complessiva, con una resa per ettaro inferiore, però, rispetto a molte altre regioni.



I pencarelli strascinati di Leonessa

di Francesco Maria Palomba

Delegato di Rieti

*Un'altra testimonianza
sull'origine
della carbonara.*

Con questo mio articolo vorrei dare un'ulteriore spinta all'eterna discussione circa le origini della carbonara, ritenuta da molti una delle più belle invenzioni della cucina romana. Secondo una tesi, la carbonara sarebbe di origine napoletana, in quanto la preparazione di un condimento simile compare nel trattato *Cucina teorico-pratica*, del 1837, di **Ippolito Cavalcanti**. Tuttavia, nella sua ricetta, che prevedeva l'uovo unicamente come addensante per la pasta, mancava la pancetta. Nessuna traccia della famosa carbonara compare nel caposaldo assoluto sulla cucina romana, considerato il più autorevole, *La cucina romana* di **Ada Boni** del 1930.

*Le prime testimonianze scritte
sull'esistenza della
pasta alla carbonara*

Le prime testimonianze scritte sull'esistenza della pasta alla carbonara **sembrano potersi fare risalire al dopoguerra**. Tale circostanza fa ritenere che la carbonara sia stata inventata grazie ai soldati americani, durante la Seconda guerra mondiale, con quella che conosciamo come "razione K", tuttora in uso in tutti gli eserciti del mondo come kit di prima sopravvivenza. Il nome è dovuto al biologo **Ansel Keys** che, in quel periodo, suggerì di dotare ogni soldato di una scorta di tuorlo d'uovo liofilizzato e bacon, così da assicurare alle truppe un pasto nutriente, ricco di proteine e carboidrati.

Secondo la versione "napoletana", qualche ingegnoso, insoddisfatto della pasta scondita come veniva servita all'epoca dagli *spaghettonari*, provò a rendere più ricco il piatto aggiungendo agli spaghetti quel che aveva con sé nello zaino.

La versione più accreditata è quella di Renato Gualandi, giovane cuoco di origine bolognese che, ingaggiato il 22 settembre 1944 per preparare un pranzo in occasione dell'incontro tra l'ottava armata inglese e la quinta armata americana nella Riccione appena liberata, **unendo il bacon e l'uovo liofilizzato degli americani**, segnò l'origine del piatto destinato a diventare famoso in tutto il mondo. Gualandi divenne poi cuoco delle truppe alleate a Roma dal settembre del '44 all'aprile del '45 e questo periodo fu sufficiente per diffondere la fama della carbonara nella Capitale.





Dalla pancetta al guanciale

Tuttavia, **la prima ricetta della carbonara pare sia stata pubblicata nel 1952 negli Stati Uniti** in una guida dei ristoranti di un distretto di Chicago dal titolo *"An extraordinary guide to what's cooking on Chicago's Near North Side"* di **Patricia Bronté**. Per trovare **la prima ricetta italiana**, comunque diversa da come la conosciamo oggi, dobbiamo arrivare al 1954, quando appare **sulla rivista "La Cucina Italiana"**. Qui gli ingredienti sono: **spaghetti, uovo, pancetta, gruviera e aglio**. Siamo ancora abbastanza lontani dall'attuale. Subito dopo, la carbonara viene riportata, **per la prima volta con la presenza di uova, pepe, parmigiano e pancetta**, in un ricettario vero e proprio, **La signora in cucina di Felix Dessì**. Sicuramente molto simile alla versione attuale.

La definitiva consacrazione avviene con la pubblicazione nel ricettario di **Luigi Carnacina** *La grande cucina* del 1960. **Per la prima volta viene introdotto il guanciale** di maiale, in sostituzione della pancetta, **anche se con la panna**.

Una preparazione simile è quella dei "pencarelli strascinati" di Leonessa (Rieti)

Voglio però fornire una versione, sconosciuta ai più, che fa risalire l'origine di que-

sto tipo di salsa alla città di Leonessa, in provincia di Rieti. Piatto tipico della cucina di Leonessa di una volta erano, infatti, i "pencarelli strascinati". Per realizzarli, secondo quanto descritto nel libro *La Cucina Sabina* di **Maria Giuseppina Truini Palomba**, si procede come per la pasta all'uovo. Una volta impastato il tutto e fatto riposare, si prende un po' di pasta alla volta e, lavorandola con le mani, si allunga fino a ottenere uno spaghetti un po' grosso. In una padella di ferro, si mette a soffriggere pancetta di maiale, tagliata a dadini, e salsiccia fresca sbriciolata. In una terrina

si sbattono le uova. Cotta la pasta, si scola tenendo fermo il coperchio e facendo fuoriuscire l'acqua. La pasta rimasta nella "callarella", sempre posizionata sul fuoco, viene condita con il soffritto e mantecata; poi si univano le uova sbattute, si girava ancora e, da ultimo, si univa il pecorino. Questo piatto era tipico del giovedì e del martedì grasso.

Non ce ne vogliono gli amici romani: sono stati sicuramente loro a diffondere nel mondo la cultura di questo piatto, ma la teoria leonessana, pur se ancora non identica alla carbonara, ci piace molto!





Zuppa alla pavese

tra storia e leggenda

di **Giuseppe Rossetti**

Delegato di Pavia

1500 anni di un piatto da re (prigioniero).

Fra due anni, esattamente il 24 febbraio 2025, Pavia celebrerà il cinquecentesimo anniversario della battaglia che porta il suo nome. Lo scontro fra l'esercito francese, guidato dal re **Francesco I**, e quello dell'imperatore **Carlo V** fu un evento epocale che modificò gli assetti di potere in Europa e sancì il predominio spagnolo in Italia.

Senza questa battaglia, **Alessandro Manzoni**, nei suoi *Promessi Sposi*, avrebbe dovuto raccontare una storia diversa. Da quel gelido mattino del febbraio 1525 cambiò anche la modalità dei combattimenti. Furono le armi da fuoco degli archibugieri imperiali a stroncare la cavalleria pesante francese. Anche nella guerra finiva il Medioevo, con migliaia



di morti. Circa ottomila se ne contarono solo tra i francesi che furono sconfitti. Quello scontro sanguinoso, che vide coinvolti, nei diversi schieramenti, non solo francesi e spagnoli, ma anche italiani, tedeschi, svizzeri, segnò pure la nascita di un aggettivo della lingua italiana e di una zuppa: la zuppa è quella "alla pavese".

Certa l'origine, sconosciuta l'autrice

La zuppa alla pavese ha un'origine certa. Meno certa è l'autrice. Questo famoso piatto si trova nei ristoranti di tutto il mondo forse perché fu sponsorizzato da un re, *influencer ante litteram*.

Storicamente, è certo che Francesco I, quando la battaglia stava volgendo al termine, mentre cercava di fuggire a cavallo verso Milano, fu disarcionato da un italiano, **Cesare Hercolani**, e fatto prigioniero. La cattura avvenne vicino a una cascina, "La Repentita", che esiste anche ai giorni nostri e sulla quale è posta una targa a memoria di quella vicenda. Il re era stremato, ferito a una mano, umiliato dalla sconfitta. Per rifocillarlo, **gli fu preparata una zuppa con quel poco che era disponibile** e che al sovrano piacque al punto da farla poi inserire nei menu di corte. A pensarci bene, è singolare che sia stato riservato un tale onore a un piatto che ricordava una prigionia. Ancor più singolare è che la *soupe à la pavoise* trovi ospitalità nei menu francesi.

Il fascino della leggenda

La leggenda vuole che a preparare quella zuppa sia stata **una contadina che mise assieme quel poco che aveva a disposizione**: una fetta di pane raffermo, un uovo, quasi certamente brodo di verdura (qualcuno parla di borragine ma, visto il luogo e la stagione, è più probabile fosse crescione) e un po' di formaggio. Nella ricostruzione di quell'evento, è stata adombrata anche l'ipotesi che a



LA RICETTA

Ingredienti: brodo di carne (meglio se di gallina), 1 larga e spessa fetta di pane casereccio, 1 uovo, grana padano grattugiato.

Preparazione: far rosolare, su entrambi i lati, la fetta di pane girandola in una padella imburrata, facendo attenzione a non abbrustolirla per evitare lo sgradevole sapore amarognolo. Porla nel piatto. Rompere l'uovo e versarlo sulla fetta di pane mantenendo il tuorlo intatto. Versare il brodo bollente coprendo il tutto prima di aggiungere una spolverizzata di formaggio grana grattugiato. Se è disponibile qualche foglia di crescione, si può aggiungere per decorare.

preparare la zuppa non sia stata una contadina, che difficilmente avrebbe potuto continuare a vivere in quella cascina e avere a disposizione cibo, considerata la devastazione di un territorio occupato da un esercito che da tempo assediava Pavia. Nei mesi che avevano preceduto la battaglia, i militari francesi, con tutto il seguito di civili, composto prevalentemente da donne, avevano occupato, anche per ripararsi dal freddo invernale, ogni edificio disponibile: tutte le cascine

e i conventi attorno alla città: e quindi colei che preparò la zuppa potrebbe essere stata una di quelle donne.

Di certo vi è che la zuppa alla pavese è nata al termine di una sanguinosa battaglia; che fu preparata per rifocillare lo sconfitto Francesco I e che **gli ingredienti furono, come sono ancor oggi: pane, uovo, brodo e formaggio**.

Le ipotesi degli storici sono interessanti, motivo di dibattito e approfondimento, ma il fascino della leggenda...





Gambero rosa di Sciacca

di Matteo Pillitteri e Francesco Scaglione

Accademici di Sciacca

Un crostaceo dal sapore delicato e dalle eccellenti qualità salutari.

Sciacca è una meravigliosa città affacciata sul litorale Sud ovest della Sicilia, in provincia di Agrigento, famosa per antichi centri termali, l'agricoltura, le ceramiche e la pesca. La componente fondamentale dell'economia saccense è l'attività peschereccia, con oltre 150 imbarcazioni, destinata principalmente alla pesca costiera locale. Rappresenta, in Sicilia, il secondo porto peschereccio dopo Mazara del Vallo, mentre **ancora oggi è il primo porto per il pesce azzurro e per il gambero rosa.**

Il gambero rosa di Sciacca è un alimento molto delicato: ha un processo di **deperimento molto veloce**. Appena pescato, quindi fuori dall'acqua, inizia a degradare gli amminoacidi e le proteine che contribuiscono alla formazione di azoto, responsabile dell'odore sgradevole e del sapore amarognolo. Per ovviare a tale problema, vi sono due alternative per il trattamento e **la conservazione del gambero appena pescato:**

■ utilizzare quantità idonee di **additivi a base di solfiti**, tali da non superare i



limiti previsti dalle normative vigenti, quindi stoccare alla temperatura di 2 ± 2 °C ricoperti con ghiaccio. Un utilizzo non corretto dei solfiti causa alterazione del gusto e delle qualità;

■ **agire con il metodo di congelamento.** Una volta pescato, il gambero viene selezionato, pulito, confezionato e abbattuto a una temperatura di -40°C nell'arco di 30 minuti. Tale processo permette, inoltre, di **bloccare la proliferazione batterica**; preservare tutte le **qualità organolettiche e nutrizionali** delle carni; poter consumare il prodotto crudo **in totale sicurezza**; ridurre drasticamente le quantità di solfiti.

Caratteristiche fisiche e nutrizionali

La zona di pesca coinvolta nel disciplinare "Gambero rosa del Mediterraneo" (*Parapenaeus longirostris*; codice FAO: DPS; area di pesca: Zona FAO 37.2.2 Mar Mediterraneo Centrale - Mar Ionio) è all'interno di un'area delimitata e circoscritta nello specchio di mare compreso tra il comune di Marsala e quello di Gela.

La specie è stanziale e **vive, in grandi gruppi, nei fondali sabbiosi e fangosi** di tutto il Mediterraneo, **soprattutto nel Canale di Sicilia**, a profondità molto importanti che vanno dai 150 ai 700 m, dove trova l'habitat ideale per vivere e riprodursi. Con un ciclo di vita piuttosto breve, che dura circa 4 anni, raggiunge la maturità riproduttiva a circa un anno di vita; ha una dimensione variabile, che va dai 6 ai 15 cm, e si nutre di plancton e microorganismi vegetali.

Il gambero rosa di Sciacca ha un corpo compresso lateralmente, la parte anteriore (cefalotorace) è ricoperta da un carapace da cui si diramano 13 paia di appendici. Sul carapace è presente, a livello della regione gastrica, **un caratteristico dente che permette di distinguere facilmente il gambero rosa dagli altri Peneidi**. Sulla superficie laterale, sono presenti due suture longitudinali ben evidenti. La superficie esterna del gambero rosa è praticamente liscia e pri-



va di setole. Il rostro è diritto o appena sinuoso e leggermente incurvato verso l'alto, dotato di 5-9 spine nella parte dorsale e privo di spine in quella ventrale. Il rostro prosegue posteriormente in una carena fin quasi al bordo del carapace. Gli occhi sono pedunculati e privi di tubercoli. **La colorazione è rosa-arancio tendente al rosso-violaceo** sul carapace e, soprattutto, sul rostro.

I benefici per la salute

Il gambero rosa ha **un apporto calorico moderato**. L'energia è fornita soprattutto dalle proteine, seguite dai carboidrati e da una quantità trascurabile di grassi. I peptidi sono ad alto valore biologico; gli zuccheri semplici e i lipidi, prevalentemente insaturi, caratterizzati da una buona percentuale di polinsaturi essenziali omega 3; 100 g di gamberi crudi apportano circa 308 KJ - 73 Calorie.

I sorprendenti vantaggi per la salute riguardano **il controllo della tiroide**: gli alti livelli di iodio, contenuti in questi crostacei, influiscono positivamente sulla tiroide aumentandone l'attività ed evitando aumenti incontrollati di peso.

L'invecchiamento della pelle: tra le proprietà dei gamberi c'è l'astaxantina, un carotenoide antiossidante che migliora il funzionamento del sistema immunitario ed è in grado di proteggere le cellule della pelle dall'invecchiamento causato dai raggi solari. Mangiando gamberi, miglioriamo la nostra pelle e contrastiamo rughe, macchie solari e imperfezioni.

La salute dei capelli: i gamberi aiutano a mantenere sani anche i capelli! È lo zinco ad avere un ruolo importante nel limitare la caduta dei capelli e nella creazione di nuovi bulbi. Altra importante proprietà è **la presenza di calcio, fosforo e magnesio, validi alleati contro l'osteoporosi**. Aggiungendo settimanalmente una porzione di gamberi in una dieta bilanciata, si rallenta lo sfaldamento osseo.

La memoria del cervello: avendo **alti livelli di ferro**, i gamberi diventano utili nel processo di trasporto dell'ossigeno non solo nei muscoli ma anche al cervello. Il ferro, come la già citata astaxantina, migliora la comprensione e la concentrazione.

Gli utilizzi culinari

Il gambero rosa si può mangiare crudo, con o senza olio e succo di limone (non marinato), facendo molta attenzione alla freschezza dell'alimento. **Non andrebbe mai cotto a lungo**, per evitare che acquisisca una consistenza gommosa o stopposa. È molto utilizzato per la realizzazione di condimenti per i primi piatti, come pasta o risotti; è eccellente anche nelle farciture della pasta ripiena. Tra i secondi, sono famosi **il fritto di gamberetti e gli spiedini di gambero alla griglia**. Il gambero rosa si sposa molto bene con verdure ed erbe aromatiche.

Il crostaceo va mantenuto al fresco (2 ± 2 °C) e consumato entro 24-48 ore. Se è congelato, va consumato preferibilmente entro 18 mesi dalla data di congelamento. Va scongelato, preferibilmente in frigo, alla temperatura di 4°C o in acqua fredda e non deve essere ricongelato. Una volta scongelato, conservarlo in frigorifero e consumare entro 24 ore.





Le erbe spontanee che arricchiscono la cucina dell'Alto Adige

di Raoul Ragazzi

Delegato di Merano

Un mondo in cui la natura e la cultura si incontrano e si fondono in una sinfonia di profumi selvatici e gusti indimenticabili.

La cucina dell'Alto Adige/Südtirol è un tesoro di piatti tradizionali che **uniscono gli elementi della gastronomia italiana e austriaca**, arricchita, in questo periodo, dalla presenza di **erbe spontanee che donano profumi e sapori inaspettati**.

In questa provincia incantata, piante, quali **il tarassaco, il dente di leone** e molte altre **dalle virtù benefiche**, trovano la loro massima espressione e si fondono con nota maestria nella cucina locale, offrendo una varietà di piatti unici e raffinati.

Il tarassaco è una pianta dal sapore leggermente amarognolo

Quando il fiore del tarassaco arriva a maturazione, si forma il soffione, ossia la sua infruttescenza. Gli acheni del pappo sono molto leggeri, basta infatti una leggera brezza o un semplice soffio per portarli via, disseminando i semi ovunque. Il tarassaco è una pianta dal sapore leggermente amarognolo. **La sua raffinatezza**





si manifesta nella sua capacità di **rinviare e purificare l'organismo** grazie alle sue proprietà diuretiche e depurative. Uno dei piatti in cui il tarassaco viene utilizzato con sapienza è la **"torta di tarassaco e patate"**, in cui le tenere foglie di questa erba spontanea si uniscono a fette di patate e cipolle, dando vita a una delizia rustica e saporita. Con il tarassaco si possono preparare anche la **frittata, il risotto e il pesto**.

Erbe ideali per insalate, zuppe e frittate

Il dente di leone, simile al tarassaco ma con **foglie più fini e sottili**, è un'altra erba spontanea molto apprezzata. Il suo gusto amarognolo e la sua versatilità lo rendono un ingrediente ideale per insalate, zuppe e frittate. **Un esempio emblematico della cucina altoatesina, che utilizza il dente di leone, è la "minestra di dente di leone"**, un piatto genuino e salutare che combina le foglie della pianta con patate, cipolle e pancetta croccante per un tocco di sapore irresistibile. Oltre al tarassaco e al dente di leone, l'Alto Adige è una terra generosa che offre altre piante dalle caratteristiche salutari e benefiche. **La borragine**, con le foglie pelose e i fiori azzurri, è una pianta dalle **virtù depurative e antinfiammatorie**. Essa viene utilizzata in una varietà di piatti, come la **"minestra di borragine e orzo"**, in cui l'aroma delicato della borragine si sposa con l'orzo perlato, creando un

connubio di sapori che evoca semplicità e autenticità. **La malva**, dai fiori rosa-viola e dalle foglie morbide, è una pianta **emolliente e lenitiva**, apprezzata per le sue proprietà benefiche per il sistema digestivo. È impiegata in piatti quali la **"frittata di malva e ricotta"**, in cui le tenere foglie si fondono con la dolcezza della ricotta e il profumo degli aromi per un piatto delicato e raffinato. **Il crescione, pianta acquatica dal sapore piccante e leggermente pepato**, è ricco di vitamine e minerali e possiede proprietà depurative. Si presta a essere protagonista di svariate ricette, come **"l'insalata di crescione e mele"**, che unisce il gusto fresco e vivace del crescione alla dolcezza croccante delle mele, offrendo un piatto leggero e gustoso, perfetto per la stagione primaverile.

L'ortica, con le sue foglie dentellate e i suoi peli urticanti, è una pianta dalle **moltepli-**

ci proprietà benefiche, tra cui quelle antinfiammatorie, antianemiche e diuretiche. In cucina, si trasforma in un ingrediente versatile, protagonista di ricette come gli **"gnocchi di ortica"**, in cui la pianta dona colore e sapore a una preparazione tradizionale.

La pianta "che rompe le pietre"

Infine, la **pimpinella saxifraga**, il cui nome deriva dal latino. Si suppone che tale denominazione derivi dalla parola *bipinula*, che significa "dalle piume doppie" e che descrive la forma delle foglie. *Saxifraga* significa "che rompe le pietre" e **fa riferimento alla forza o al luogo in cui è solita crescere**. È una pianta con **foglie verde scuro e fiori rossi**, apprezzata per le sue proprietà astringenti e toniche, utilizzata sia nella medicina naturale sia in cucina. **"L'insalata di pimpinella e ravanelli"** è un piatto fresco e croccante.

La cucina dell'Alto Adige/Südtirol, grazie all'uso sapiente delle erbe spontanee, offre piatti che uniscono i sapori della tradizione a ingredienti ricchi di virtù benefiche. Un prezioso patrimonio gastronomico, che esprime la ricchezza e la varietà di questa terra affascinante, e che offre un viaggio sensoriale ed emozionale, alla scoperta di un mondo in cui la natura e la cultura si incontrano e si fondono in una sinfonia di profumi e gusti indimenticabili.





L'agnello pasquale: *business genovese*

di Paolo Lingua

Accademico di Genova-Golfo Paradiso

Nel porto di Genova il rifornimento di ovini era abbondante e le loro carni erano sia sulle tavole popolari sia su quelle dell'élite.

L'agnello sulle mense pasquali è un *leit motiv* di tutta l'Italia. È un simbolo religioso - "Agnus Dei qui tollit peccata mundi" - e un piacere del palato. Se scorriamo le ricette di tutte le regioni, troviamo molte pietanze simili, insieme a infinite varianti. Ovviamente, l'agnello (o il capretto) è dominante nei territori dove è diffuso l'allevamento per motivi climatici e geomorfologici. E qui si apre il discorso relativo a Genova e alla Liguria. È noto che il territorio intorno al capoluogo, ma anche nel contesto montuoso e arido sia di Levante (in particolare) sia di Ponente, non è mai stato teatro di sviluppo di un'agricoltura organica e tanto meno di allevamenti bovini e ovini. Eppure, se si rivede la storia della tavola dei genovesi, si scopre che la carne ovina era assai diffusa, a tutti i livelli sociali, e presente, per l'intero anno, sulla mensa familiare. I genovesi sono sempre stati amanti delle carni bianche piuttosto che di quelle rosse. Il vitello e il pollame venivano dal vicino Piemonte. E gli agnelli e i capretti?

Dalla prima Crociata in poi, il porto di Genova si era vorticosamente sviluppato; sullo scalo arrivavano prodotti di importante valore commerciale: dai tessuti, ai gioielli, dai profumi alle spezie, ai semi oleosi, zucchero e caffè.

Dal XIV secolo in poi, **i genovesi impose-**

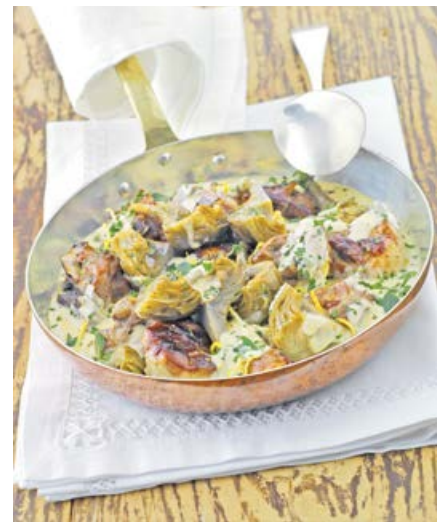
ro la loro leadership (commerciale e politica) sulla Sardegna e sulla Corsica, anche per il declino della rivale Repubblica di Pisa, sconfitta nella battaglia navale della Meloria.

I genovesi importarono ovini e caprini dalla Sardegna

Le due isole tirreniche si dimostrarono subito un importante punto di riferimento per i genovesi, i quali trasformarono in **una ricca risorsa alimentare** la presenza degli ovini e dei caprini che venivano caricati sulle caracche e sulle galee da trasporto e trasferiti poi a Genova. Gli animali, in gregge, erano poi **scaricati nel porto antico** e avviati, sotto ferreo controllo di **marinai trasformati in pastori**, nel centro storico dove poi erano macellati e distribuiti agli operatori commerciali del settore. A Genova, nel quadro d'una toponomastica storica, esiste ancora il Vico dei Caprettari.

Il rifornimento di carne ovina, a Genova, divenne, così, abbondante e regolare, con la conseguente presenza sia sulle tavole popolari sia su quelle dell'élite. **Ovviamente l'agnello fu una presenza costante in occasione della Pasqua**, insieme alle lattughe ripiene, la cima e la torta pasqualina sulle quali si è molto scritto e discusso.

Un piatto popolare, ma non pasquale è il **"bianco e nero d'agnelletto"** che vuole l'impiego delle interiora dell'animale giovanissimo, perché più tenere e delicate: polmone, fegato, milza, coratella e budellino. Le interiora vanno fatte cuocere a fuoco alto, in tempi rapidi, in una grande padella con olio extravergine di oliva e alloro fresco. Alla fine, si sala e si aggiunge abbondante succo di limone prima di servire in tavola.



Il piatto tipico pasquale è la "fracassata" con i carciofi

Per Pasqua, invece, il piatto tipico genovese è la "fracassata" con i carciofi. **La ricetta è ruspante.** In un tegame, a fuoco vivo, si fa saltare l'agnello, fatto a pezzi, in olio extravergine d'oliva con aglio e prezzemolo tritati. Poi si aggiunge un bicchiere di vino bianco, si sfuma e si abbassa la fiamma. Stesso procedimento e medesimi ingredienti per i carciofi, lavati, puliti e tagliati in quarti. Si uniscono poi - agnello e carciofi - in un unico tegame di cottura coperto e si passa l'insieme per qualche minuto a fiamma bassa perché si intenerisca. Si sbattono le uova (una ogni due commensali, ma meglio se solo il tuorlo) e si versano nel tegame amalgamando con un mestolo di legno. **C'è una variante, tutta ligure**, al piatto: eliminare le uova e il succo di limone, aggiungendo all'agnello e ai carciofi, nel tegame, **un'abbondante manciata di pinoli**, il tutto per una Pasqua vivace e non conformista.



È nato prima l'uovo o la colomba?

di Paola Franco

Accademica di Cortina d'Ampezzo

*Le due simboli pasquali
rappresentano
la rinascita e la pace.*

La colomba più antica compare nella *Genesi*, di ritorno da Noè, tenendo nel becco un ramoscello d'ulivo, segno di nuova fecondità della terra; un modo, questo, per mostrargli la fine del diluvio universale e diventare poi famosa nei secoli come simbolo di riappacificazione. Greci, Egizi e Romani preparavano, per le

cerimonie sacre, pani a forma di colomba con funzioni magiche e votive. Tali tradizioni, mutate nei significati, si mantennero con il Cristianesimo e assunsero, nelle varie regioni e province, modalità e significati diversi, comunque **identificando nella colomba il simbolo della pace.**

*Tre leggende raccontano
l'origine del pane dolce
a forma di colomba*

Sono tre le leggende che si raccontano sull'origine del pane dolce a forma di co-

lomba. **La prima** risale alla vigilia della Pasqua del 572 quando re **Alboino** conquistò Pavia ricevendo, in segno di sottomissione, tra gli altri doni, anche dodici fanciulle per i piaceri del sovrano e un dolce a forma di colomba, talmente buono da fargli promettere che da quel giorno avrebbe rispettato le colombe. Per sfuggire alla violenza del re, tutte le ragazze affermarono astutamente di chiamarsi "Colomba" e furono salve.

La seconda leggenda lega l'origine di questo dolce all'abate irlandese **Colombano** e al suo viaggio a Pavia nel 612. Al suo arrivo, ricevuto dalla regina longobarda **Teodolinda** e dal consorte **Agilulfo**,





venne invitato con i suoi monaci a un pranzo molto ricco. Era ancora Quaresima, perciò i religiosi rifiutarono le carni, ma, per non offendere i sovrani, l'abate disse che le avrebbero consumate solo dopo averle benedette. Fatto il segno di croce, le pietanze si trasformarono in candide colombe di pane. Il prodigio colpì molto la regina che decise di donare loro il territorio di Bobbio, dove fu costruita l'abbazia di San Colombano. La colomba bianca divenne il simbolo iconografico dell'abate divenuto Santo.

La terza è legata alla battaglia di Legnano del 1176, quando la Lega dei Comuni lombardi sconfisse **Federico Barbarossa**. Si narra che un condottiero del Carroccio vide due colombe bianche posarsi impavide sopra le insegne lombarde, incuranti della battaglia: decise dunque d'infondere lo stesso spirito ai suoi uomini, facendo confezionare e distribuendo loro dei pani a forma di colomba.

*Veneto e Lombardia
se ne contendono i natali*

Intorno alla metà dell'Ottocento, le tecniche dolciarie andarono progressivamente raffinandosi; con l'introduzione del lievito di birra, in sostituzione di quello naturale, e grazie al progresso del sistema di macinatura delle farine, sorsero vere e proprie attività di pasticceria.

È a Verona che compare, in quest'epoca, per la prima volta, con nome e forma caratteristici, la **"Colomba pasquale di Verona"**, un dolce lievitato, con l'aggiunta di mandorle, nocciole e frutta candita.

I milanesi, però, vogliono attribuire l'invenzione "commerciale" della colomba a **Dino Villani**, direttore pubblicitario della Motta che, nel 1934, per sfruttare gli stessi macchinari, che altrimenti sarebbero rimasti inattivi per l'impasto del già famoso panettone, ideò un nuovo prodotto dolciario dedicato alla Pasqua (lo stesso Villani, nel 1953, con **Orio Vergani** e alcuni amici, fu uno dei fondatori dell'Accademia). Quindi, sono almeno due le regioni che si disputano i natali della colomba. Da ovunque abbia avuto origine, è comunque apprezzata in molteplici versioni sulle tavole di tutti gli italiani.

*"Ogni essere vivente
proviene dall'uovo"*

Omne vivum ex ovo, ogni essere vivente proviene dall'uovo: questa frase racchiude in sé l'essenza stessa della vita.



Troviamo l'uovo **già nella preistoria** come oggetto con simbologia mistica religiosa ed **esemplari decorati sono stati ritrovati in numerose sepolture del Neolitico**.

Onnipresente nelle diverse civiltà antiche, **si ritrova ovunque in tutte le culture**; finemente decorato o perfino in utensili per la mensa che ne imitano la forma, l'uovo ha sempre rappresentato **il simbolo di vita e rinascita dall'alba dell'umanità**. La consuetudine di regalare uova è documentata già fra gli antichi Persiani e, in seguito, fra Egizi, Greci e Cinesi, legata **all'inizio della stagione primaverile**. **Nella religione ebraica**, per celebrare l'uscita dall'Egitto, si mangiavano uova sode. Come dall'uovo nasce un pulcino, così, nel Cristianesimo, l'uovo diventa simbolo della resurrezione di Cristo. Era molto diffuso un racconto che narrava come **Maria Maddalena** avesse annunciato all'imperatore **Tiberio** la resurrezione di Gesù portandogli un uovo dipinto di rosso a simboleggiare il sangue di Cristo.

Nei territori germanici, la celebrazione della festa di primavera aveva radici pre-cristiane ed era legata alla dea Ostara. **Nel Medioevo**, le tradizioni della Chiesa si integrarono con quelle già esistenti e si diffuse la consuetudine di offrire uova come regalo pasquale, sode per ragioni di conservazione, perché non si potevano consumare durante la Quaresima. Tuttavia, le uova vere regalate andavano presto a male, sicché subentrò l'uso di fabbricarne in materiali non deperibili. Iniziò, quindi, la creazione di uova forgiate con metalli preziosi e decorate con gemme, destinate a nobili e aristocratici.



Si realizzarono uova anche con i più svariati materiali

Nei libri contabili di **Edoardo I Plantageneto**, re d'Inghilterra, dal 1272 al 1307, sono registrate le spese per ben 450 uova d'oro da donare in occasione della Pasqua. Se ne fabbricarono anche con i più svariati materiali: **Francesco I** di Francia ne ricevette in dono uno in legno che conteneva un'incisione della crocefissione, e il Delfino ne ricevette in regalo uno in smalto bianco su cui era dipinto un brano del Vangelo, con un carillon all'interno.

Alla corte di Versailles, si scambiavano uova dipinte dai pittori più illustri. Quello preziosamente decorato, che **Luigi XV** donò a **Madame du Barry**, conteneva una statua di Cupido.

Tuttavia, anche se in minor numero, **le uova-gioiello più famose sono russe.**

Nel 1885, l'orafo **Peter Carl Fabergé**, di antenati ugonotti fuggiti dalla Francia

durante il regno del Re Sole, cominciò a realizzare, per la famiglia dello zar, preziosissime uova di Pasqua. Il primo era **in platino con smalto bianco opaco e, all'interno, si trovava un tuorlo d'oro**, contenente a sua volta una gallina d'oro che racchiudeva una copia in miniatura della corona imperiale, con un rubino a forma di uovo, costruito secondo un meccanismo a *matrioska* che sarebbe diventato tradizione. **La serie imperiale per i Romanoff è di 52 esemplari**, tutti magnifici e diversi l'uno dall'altro, commissionati prima da **Alessandro III** come regali per la moglie, poi dal figlio **Nicola II** come doni per la zarina e l'Imperatrice madre.

Capolavori di oreficeria con smalti e pietre preziose, curatissimi nei dettagli, **ogni uovo era custode di ingegnose sorprese** legate alla simbologia imperiale, talmente elaborati che la produzione era di uno, massimo due l'anno; l'ultimo fu consegnato nel 1917.

Esiste anche **un'altra serie di 7 uova**, create per il nobile russo **Alexander Kelch**.

Purtroppo, alcune sono andate distrutte o disperse, ma quelle rimaste sono famose e ammirate in tutto il mondo.

Le origini dell'uovo di cioccolato risalgono a Luigi XIV

L'uovo di cioccolato ha origini che sono da ricondurre al Re Sole **Luigi XIV**, che all'inizio del 1700, per primo fece preparare, dal *chocolatier* di corte, uova sia ripiene sia ricoperte di crema di cacao. Già nel 1725, a Torino, la vedova **Giambone** iniziò a proporre in vendita, nella sua bottega, gusci d'uovo riempiti con cioccolato, esposti in vetrina insieme a una chiocchia viva. Al pasticcere olandese **Van Houten** va il merito di aver inventato, nel 1828, **la pressa per estrarre, dal seme del cacao, il burro**; questo rendeva il prodotto più **malleabile facilitandone la lavorazione**. Si iniziarono a trovare in vendita piccoli ovetti e, successivamente, l'ideazione di uno stampo concavo rese possibile la creazione di due mezzi gusci sottili che venivano saldati tra loro. L'azienda anglosassone Cadbury sfruttò tale innovazione, collegando il prodotto dolciario alla tradizione pasquale delle uova. La lavorazione del cioccolato fu perfezionata infine da **Lindt**, inventore, nel 1879, del concaggio, tecnica di continuo mescolamento della massa di cacao ad alta temperatura, che porta a ottenere quella consistenza perfettamente liscia e omogenea che tanto incanta il palato.

La nascita della produzione industriale delle uova pasquali, come le conosciamo ora, **è legata a Torino**. Nel 1920, l'azienda di Casa Sartorio iniziò a produrre uova con stampi a cerniera chiusi, posti in macchinari che, ruotandoli in più direzioni, riuscivano a modellare il cioccolato, stendendolo uniformemente. Dal 1925 divenne prassi inserirvi piccoli regali.

Con una sorpresa più o meno importante, o fantasiose confezioni, l'uovo di cioccolato è diventato un regalo irrinunciabile, perché non si è mai troppo grandi per volerlo assaggiare. Uovo o colomba? Nel dubbio, gustiamoli entrambi.





Il riso Razza 77

di Flavio Dusio

Accademico di Novara

Una piacevole riscoperta in tavola, dopo decenni di oblio.

L'inizio della storia di questo riso nasce dall'idea di un personaggio famoso del secolo scorso: il professor **Francesco Todaro**, laureato in agraria a Pisa, nel 1886. Dopo diversi incarichi di insegnamento, approda all'Università di Bologna nel 1912, in qualità di professore ordinario di Agricoltura, dopo aver fondato, l'anno prima, la "Società Bolognese produttori di sementi selezionate", la prima del genere in Italia. Sempre attivo, con un'assidua dedizione all'attività scientifica rivolta all'analisi

botanica e allo studio della selezione cerealicola, nel 1921, ancora a Bologna, fonda l'Istituto di Allevamento Vegetale per la cerealicoltura. È in tale contesto che nasce il riso Razza 77 per opera del professor **Bonvicini**, nel 1941. La varietà derivava dall'incrocio fra Lady Wright, importata dagli Stati Uniti e registrata in Italia nel 1925, e il Greppi, frutto di una selezione massale del 1908. **Il termine si riferisce alla fila 77 del campo areale** nel quale era stata seminata la cariosside.

Nel 1978, esce di scena dal Registro delle Varietà dell'Ente Nazionale Risi

Il Razza 77 iniziò la sua storia negli anni Quaranta del Novecento, con una superficie coltivata che aveva raggiunto i 4.000 ettari, con un picco massimo, negli anni 1961-65, di 4.888 ettari, sino al crollo, con soli 77 ettari coltivati, nel 1977, e alla definitiva uscita di scena dal Registro delle Varietà dell'Ente Nazionale Risi nel 1978.

Molte le ragioni che portarono al declino e, tra queste, le tecniche di coltivazione che, nei decenni passati, non consentivano una resa idonea, oggi possibile, attraverso una riduzione della taglia della pianta ed evitando anche, con giusti allettamenti, la suscettibilità della varietà al marciume basale. Nei vari decenni della sua commercializzazione, si era fatto apprezzare in cucina per la preparazione del risotto, classico piatto della cucina italiana.

Quale particolarità presenta questo tipo di riso, tanto da intraprendere lo



sforzo di riavviare la coltivazione e inserirlo in campo commerciale a confronto con altri blasonati e affermati (Carnaroli, Vialone nano)?

Tutto nasce da **un gruppo appassionato di risicoltori della Bassa Novarese**, intenzionati a reintrodurre un prodotto di rilevanza storica e culturale, consolidata nel tempo sia dalla tradizione produttiva sia da quella gastronomica.

Nel 2017, viene inserito nel Registro Nazionale delle varietà storiche da conservazione

Il 31 ottobre del 2017, il Razza 77 viene inserito nel Registro Nazionale delle varietà storiche da conservazione e, l'anno successivo, è riconosciuto dalla Regione Piemonte **quale Prodotto Agroalimentare Tradizionale (Pat)** e, a 40 anni esatti dalla cancellazione, riprende il proprio posto nel Registro Varietale dell'Ente Nazionale Risi. Infine, nel luglio 2020, entra a far parte dell'Arca del Gusto di Slow Food, in qualità di prodotto della Bassa Novarese, da preservare geneticamente a tutela della biodiversità agroalimentare e della storia tradizionale e culturale.

Sono state proposte diverse classificazioni, a norma di legge, per gruppi merceologici, che tengono conto essenzialmente della **lunghezza del chicco, della sua forma e del rapporto lunghezza-larghezza**.

La classificazione italiana distingue i seguenti gruppi:

- Comune od originario, con chicco piccolo e tondo;
- Semifino con chicco di media lunghezza e tondo
- Fino con chicco medio lungo
- Superfino con chicco lungo

Caratteristiche e vantaggi nutrizionali

Il Razza 77, appartiene alla classe merceologica dei superfini, tra i quali, il



Baldo, l'Arborio e il Carnaroli. Con una lunghezza del chicco di 6,7 e larghezza di 3,2 mm, **appartiene alla categoria dei risi lunghi A**.

Secondo i dati custoditi presso la documentazione storica dell'Ente Nazionale Risi, oggi, il Razza 77 ha un **contenuto di amilosio del 21,7%** con un **corrispettivo proteico dell'8,82%**. L'amido del riso costituisce il 78% del peso ed è la fonte di carboidrati. È costituito da granuli piccolissimi, 20 volte più di quelli del frumento e 70 volte più piccoli di quelli della patata e ciò rende conto della sua **alta digeribilità**.

Non tutti i tipi di riso sono adatti per i risotti, ma solo quelli con contenuto di amilosio che si attesta fra il 20 e non oltre il 24% come il Carnaroli (22,1%) e il Vialone nano (22,85) e, appunto, il Razza 77 (21,7%). Essi sono in grado di tenere la cottura, assorbire i condimenti, facilitare la mantecatura e non produrre collosità, deleteria per un risotto, ma non per una minestra di riso.

Le proteine del riso sono qualitativamente superiori rispetto agli altri cereali, per l'elevato valore biologico (riso 77, frumento 67, mais 60). Infatti **il riso contiene tutti i nove aminoacidi essenziali per la sintesi proteica** e, benché sia un cereale, ha buone quantità di lisina, pari all'86% del fabbisogno quotidiano per porzione, fondamentale per la sintesi dei tessuti di sostegno (tessuti connettivi e scheletro) nonché per un'adeguata risposta immunitaria, precursore della vitamina PP (Pellagra Preventive o vitamina B₃).

Il riso presenta alcuni vantaggi nutrizionali. È povero di sodio e ciò lo rende ideale nella prevenzione dell'iperten-

sione e malattie cardiovascolari. È **privo di glutine** e quindi ideale per soggetti celiaci e per coloro identificati come *gluten sensitivity*. Il contenuto di amido condiziona l'indice e il carico glicemico nei soggetti diabetici e per tale ragione è utile **aggiungere proteine vegetali al piatto** o farlo precedere da ortaggi per ottenere **un profilo glicemico ideale**. È utilizzato per realizzare diete in soggetti con allergie alimentari e consente **un maggior senso di sazietà**, a parità di peso, rispetto agli altri cereali, per il maggior assorbimento di acqua. Cento g di pasta diventano, dopo la cottura, 210 g, mentre il riso, a parità di peso, arriva a 320 g.

Infine, è il cereale che si presta a un'infinita possibilità di preparazioni: con circa **50.000 ricette nel mondo**, tutte sviluppate utilizzando le **quattro fondamentali modalità di cottura**: alla cinese, pilaf, all'indiana e all'italiana. Quest'ultima è sicuramente quella che più di tutte, oltre ai risotti unici nella cucina mondiale, impiega il riso per la realizzazione di antipasti, secondi e dolci, seguendo le solide tradizioni di ogni regione.

Il territorio nel quale ha trovato la nuova dimora il Razza 77 è limitato a sei comuni del Basso Novarese: Tornaco, Terdobbiate, Vespolate, Borgolavezzaro, Nibbiola e Garbagna. I coltivatori, dopo ricerche e sforzi produttivi, hanno sicuramente la consapevolezza che il ritorno di un simile prodotto alimentare sulle nostre mense non farà che accrescere la nostra cultura del cibo, nel solco della diversità biologica e nel rispetto di una secolare tradizione, con uno sguardo al futuro.



Un gioco di prestigio

di **Elisabetta Cocito**

Accademica di Torino

Piccole creazioni di pasticceria salate, con un appropriato abbinamento dei sapori.

Un gioco di prestigio, ma anche un gioco di parole. **La creazione della pasticceria salata richiede abilità**, come in un gioco di prestigio, nel saper far apparire piccole creazioni del tutto simili alle loro omologhe dolci, creando, appunto, un effetto ottico destinato a stupire chi le guarda, ma anche in grado di aumentare il prestigio di chi le crea. Se il gioco di prestigio degli illusionisti è per l'appunto illusorio, il risultato del lavoro dei pasticceri è concreto, anche se destinato a sparire velocemente, prima tra le nostre mani e poi nella nostra bocca.

La pasticceria salata è oggi più venduta di quella dolce

La pasticceria salata, negli ultimi anni, si è affermata come **uno dei più rilevanti**

trend gastronomici, tanto da diventare un settore importante del *business* di molti locali che, per le loro creazioni, utilizzano le tecniche della pasticceria, della panificazione e della ristorazione moderna. Il *business* consiste anche nella capacità di vendita del prodotto, e quindi di fruizione, decisamente più ampia rispetto alla pasticceria dolce. Il consumo di quest'ultima, infatti, è generalmente concentrato in specifiche occasioni e orari e abbastanza limitato nelle quantità, mentre **la pasticceria salata ha una platea di consumatori più vasta**: *brunch*, aperitivi, buffet e, soprattutto in maggiori varietà. Sono lontani i tempi delle tristi pizzette surgelate e dei salatini dai contenuti misteriosi o banali: **la sfida è sorprendere i clienti con accostamenti originali** e con un aspetto accattivante. Si tratta di piccoli gioielli usciti dalle mani di artigiani che, come gli orefici, creano miniature, con abilità e pazienza, attingendo alla loro creatività, con un uso sapiente dell'accostamento dei colori e delle forme.

L'importanza dei colori e delle forme

A riprova dell'importanza del colore, segnalò una curiosità: un estroso e tra i più qualificati chef del panorama torinese, e non solo, **utilizza in cucina la mazzetta dei colori RAL come riferimento per ottenere il miglior risultato visivo** di una salsa o di un piatto. L'acronimo RAL è un sistema di classificazione europeo dei colori, generalmente usato per definire quelli di vernici, rivestimenti e materie plastiche. Ogni colore è presentato nelle sue



molte sfumature e identificato con un codice. Il menu degustazione del ristorante ha per titolo "RAL 6001", corrispondente al verde smeraldo, il colore della salsa preferita creata dallo chef. Anche le forme sono importanti: sfere, cubotti, tartellette vengono generalmente presentati nei pirottini di carta, come la pasticceria dolce. Naturalmente l'abbinamento appropriato dei sapori, dei loro contrasti e della loro armonia è fondamentale. Questa attività richiede uno sforzo ulteriore rispetto alla pasticceria dolce perché **occorre anche una maggior cura dell'aspetto estetico**, mancando di alcuni elementi classici di decoro come le creme colorate o la frutta fresca, cui occorre trovare adeguati sostituti.

Preparazioni dolci reinterpretate in versione salata

Un *divertissement*, per il consumatore, è sorprendersi davanti a un **plumcake salato**, una mini cheesecake, un **croissant salato ai salumi**. Una piccola panna cotta, grazie al sapore neutro, consente decorazioni anche spericolate, come può esserlo una piccola falda di peperone caramellato. Paste frolle, briséé, muffin, biscottini, impasti base della pasticceria dolce, reinterpretati e farciti attingendo anche al mondo della ristorazione, per esempio con tartare di carne o di pesce o verdure confit o crude.

A fianco di queste piccole chicche, troneggia, nella sua imponenza, il panettone gastronomico o **panettone salato**. La preparazione di base è meno complessa dell'omologo dolce: una pasta neutra, simile al pan brioche, da farcire assecondando la propria fantasia e i propri gusti. Farcito a strati, con gli ingredienti più diversi, oltre a presentarsi in modo scenografico, offre all'ospite la possibilità di scegliere gli spicchi secondo le sue preferenze. Ogni strato è a sé stante e si può mangiare come un tramezzino. **Un buon connubio è con mousse salate**, insalata russa, salumi, insalate o verdure varie, e si potrebbe proseguire all'infinito.



Nell'elencazione dei piccoli sfizi gastronomici non possono mancare i **canapè**, tartine di fette di pane senza crosta, spalmate di burro o maionese, e **ricoperte di ingredienti salati a piacere**, perfetti per un aperitivo in piedi. I canapè non sono nati oggi, ma vantano una lunga militanza nei buffet eleganti, a partire dal 1700, quando, si dice, furono ideati in Francia per poter offrire alla corte del re piccoli bocconi che gli ospiti potessero prendere con le mani e mangiare interi. Il nome si è mantenuto anche in Italia, come indicatore di raffinatezza e distinzione dai più "plebei" panini. Troviamo, per esempio, un'interessante selezione di canapè nel ricettario *Il talismano della felicità* di **Ada Boni**, del 1935, destinati alle case borghesi e da presentare su eleganti vassoi d'argento o cristallo. Se vogliamo, sorridendo, dare un valore

antropologico alla pasticceria salata, da consumare in piedi con le mani, potremmo considerarlo un rito liberatorio e "trasgressivo" in attesa di sederci a tavola per assolvere alle regole dettate dall'etichetta per l'uso delle posate, dei bicchieri, del tovagliolo e dei tempi. Non è un caso che siano stati fatti studi sui comportamenti, a volte poco eleganti, davanti a un buffet, dove sembra si risvegliano i ricordi delle lotte ataviche per la conquista del cibo. Concludendo, vorrei segnalare che Pfatisch, una delle più antiche pasticcerie di Torino, attiva dal 1915, ha ottenuto, da una nota guida gastronomica, il riconoscimento di miglior pasticceria salata d'Italia. Torino, lo ricordo, è patria della piccola pasticceria dolce, dove sono nate le famose **bigiole** alla crema citate anche da **Gozzano**, note per la loro dimensione ridotta e la varietà di gusti.





Le tagliatelle: quanta fantasia di lessico per uno stesso prodotto

di **Francesco Donati**
Accademico di Ravenna

*Una pasta all'uovo
tipica dell'Emilia,
che assume formati
e nomi diversi
anche nei dialetti.*

Il romagnolo **Farini**, artefice dell'unità d'Italia assieme a **Cavour**, andò ad abitare a Saluggia nel 1852, dove possedeva anche alcuni poderi di cui andava fiero. Agli amici romagnoli scriveva di non aver dimenticato la cucina della sua terra e neppure i suoi prodotti. Si narra che il ministro ordinasse spesso al cuoco piemontese di mettergli in tavola *al lasegn*, ossia le tagliatelle, e quello scuoteva ogni volta la testa perché la pasta richiesta erano i taglierini, non le rinomate e succose lasagne.

Quanta fantasia di lessico per uno stesso tipo di pasta!

Nei dizionari della lingua italiana, troviamo che le tagliatelle sono una pasta all'uovo

tipica dell'Emilia, diffusa anche nella cucina del Centro e del Nord Italia, nome che deriverebbe dal verbo "tagliare", dato che, tradizionalmente, si ottengono stendendo la pasta in sfoglia sottile e tagliandola dopo averla arrotolata. **Non tutti le fanno allo stesso modo.** C'è chi fa la sfoglia **sottile come i bolognesi, mentre nelle case dei contadini si faceva, di solito, di maggior spessore.** C'è chi le taglia **larghe pochi millimetri**, mentre altri arrivano a **un dito e più di larghezza**, ma è sempre pasta della famiglia delle tagliatelle.

*Nella cucina contadina
della Romagna si condiscono
con un ragù rosso*

Nella cucina contadina della Romagna si condiscono, da centocinquanta anni almeno, con un ragù rosso che **adesso si fa con una miscela di carni suine e bovine**, ma nell'antica cucina di quelle famiglie, gente affatto abbiente che vedeva la carne di bue solo poche volte l'anno, **l'ingrediente principale erano i fegatelli e le altre interiora di pollo**, sapientemente conciati e preparati dalla *azdora* (massaia). E il pomodoro? Questa preziosa solanacea americana si diffuse rapidamente in cucina solo a partire da metà del 1800, forse un decennio prima nelle città che nelle campagne. Ai primi del Novecento, il ragù delle tagliatelle romagnole si presentava di un bel colore rosso, **molto ricco di unto per la presenza di strutto**, grasso principe della tavola. All'opposto, nella cucina veneta, si faceva e si fa scarso uso del pomodoro nella pasta, mentre in Romagna il rosso accompagna persino i risotti.



Ippolito Cavalcanti, nel suo libro *Cucina teorico pratica* (1839), pur conoscendo la *salsa di pomodoro al butirro*, si sofferma sul condimento delle *lasagnette* senza pomodoro. Raccomanda di condirle con "... *diversi formaggi grattugiati, zucchero e polvere di cannella...* e di passare poi il piatto al forno perché ci facci il *brulé*". Questione di gusti, ma poche cose si sono evolute come il gusto dei commensali nell'arco di due secoli.

Nel nome si scopre la grande varietà di lessico

È però nel nome che si scopre la grande varietà di lessico. **In Piemonte ci sono i tradizionali taglierini, più stretti delle normali tagliatelle; in Toscana troviamo le sontuose pappardelle**, ottime con un ragù di cinghiale o di altra selvaggina. **A Bologna le chiamano invece tajadel** (tagliatelle bolognesi), parola che, grazie anche alla nota cadenza, fa spuntare l'acquolina in bocca prima ancora di ammirarle nel piatto. **In Romagna le tagliatelle assumono tre diversi nomi dialettali** ed erano un piatto della **tradizione contadina**, dove costituivano, ricorrendo alle parole dello storico **Le Goff**, un "alimento dei momenti di rottura del livello primario di alimentazione".

Nelle colline **del Cesenate e del Forlivese, le chiamano pappardel** per la vicinanza con la Toscana, di cui molti comuni facevano parte sino alla fine del secondo decennio del Novecento. **Nell'Imolese, sono chiamate tajadel**, per non smentire la stretta parentela di questa zona con la nobile cucina di Bologna. Se scendiamo invece in pianura, territorio in origine costellato di aree vallive, procedendo sino alla costa adriatica, troviamo che i vecchi romagnoli della **Bassa Ravennate** usano ancora la parola **lasegn o lisegn**. Qualcuno potrebbe affermare che essi confondono le lasagne con le tagliatelle. Prendendo spunto da tale dubbio, ho cercato di approfondire il motivo per cui usano la parola **lasegn (lisegn)** e non **tajadel**. Prima considerazione, il lessico di cucina del dialetto non si è di norma evoluto nei



secoli. Inoltre, se andiamo indietro al 1500, in molte città d'Italia c'erano le corporazioni dei **biavaroli**, le quali comprendevano anche i **lasagneri**, che non erano i produttori delle odierne lasagne cotte al forno, ma vendevano per lo più pasta tirata al matterello e tagliata col coltello.

Dagli antichi Romani a oggi

Poi, **la storia antica insegna che, in principio, ci fu la lagana dei Romani**, parola presa a prestito dal greco (*làsanon*), una sfoglia di pasta fatta di farina e acqua, larga e sottile, tirata a mano con il **laganaturò**, strumento di legno antenato dell'odierno matterello (*sciadùr*). Venne quindi la lasagna, sia corta e sia lunga, a volte riccia da un lato o da tutti e due, larga un paio di dita o più.

Nel lontano 1351, i mastri lasagnari si imbarcavano a Genova, sulla galea dei Doria, **per preparare la pasta fresca all'equipaggio durante la navigazione**. Il ferrarese **Cristofaro di Messisbugo**, nel suo *Libro novo* (edizione 1557), le definisce sia lasagne sia tagliatelle; precisa inoltre: "... *fa la tua pasta un poco molle, poi tira una sfoglia lunga, stretta e sottile finché puoi... e lasciala seccare, poi piglia buon brodo grasso che boglia, e getta dentro dette lasagne, e falle cuocere adagio*".

Bartolomeo Scappi le indica in due modi. Nella sua *Arte del cusinare* (1570, prima edizione) parla di "*pappardelle, cioè lasagne cotte con latte, e butirro, servite con cascio, zuccharo e cannella sopra*". Pure nei libri mastri dei portuensi di Ravenna (1641- 1648) è indirettamente rintraccia-

bile questa ricetta delle *lasagne*; dalla loro vaccheria questi religiosi ricevevano ogni venerdì il latte necessario a cucinarle.

Il bolognese **Vincenzo Tanara**, nel suo libro *L'economia del cittadino in villa* (1648), parla di *Lasagne a vento*, una sorta di tagliatelle larghe e grossetine che, in alternativa ai ravioli, ai vermicelli e ai *macaroni*, indica, al pari del Messisbugo, come accompagnamento ideale delle carni bollite. Mentre **nel Meridione la sfoglia si faceva senza uova con lasagne festonate, lunghe e ricce in entrambi i lati, le massaie romagnole**, disponendo solo di farine di grano tenero e con una certa abbondanza dei prodotti del cortile, facevano la sfoglia **dal lasegn con impiego di uova di gallina**, tre per ogni libbra (347 grammi) di farina.

A partire dai primi decenni del 1900, la lingua italiana si insinuò anche in Romagna nella parlata di tutti i giorni, compreso il lessico della massaia, conniventi i libri di cucina fra cui eccelle *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (**Pellegrino Artusi**, 1891, prima edizione). Adesso tutto è stato tradotto o semplicemente adattato alla lingua nazionale. Tuttavia, in molte case contadine e tra coloro che hanno superato la terza età, soprattutto nella Bassa Ravennate, è costume chiamare le tagliatelle alla maniera antica, *lasegn o lisegn*. Non solo i romagnoli della Bassa hanno conservato l'avita dizione delle tagliatelle, anche nel greco moderno si chiamano *Lazania*.

A me piace chiamare le tagliatelle alla maniera antica: *lasegn o lisegn*; è una parola che riporta alla memoria la cucina dei nonni contadini, un ricordo delle nostre radici sia linguistiche sia culinarie.



La sorprendente vita dell'anguilla

di **Tullio Sammito**

Accademico di Ragusa

Il suo ciclo riproduttivo presenta caratteristiche davvero straordinarie.

L'anguilla è tutta buona e tutta bella, e se non dispiacesse alla brigata, potria chiamarsi buona robba anch'ella; ché l'è morbida e bianca e delicata, et anche non è punto dispettosa; sentesi al tasto quando l'è trovata". Con questi versi, **Francesco Berni**, poeta e inventore della poesia burlesca, già nel 1500, **tesseva le lodi dell'anguilla**.

Il nome latino *anguilla* è il diminutivo di *anguis*, "serpente". Tuttavia, non temano i lettori, né gli eventuali, potenziali buongustai. L'anguilla è un pesce, un po' ibrido se vogliamo, ma un pesce. Fa parte, infatti, del sottordine dei *Fisostomi*, nei quali la vescica natatoria comunica, per mezzo di

un dotto pneumatico, con l'apparato digerente, ed è classificata fra i pesci apodi, per la mancanza delle pinne ventrali. Queste due caratteristiche, unitamente a una cute completamente coperta di scivoloso muco e munita di profonde e resistenti squame quasi invisibili, grazie alle due pinne laterali e a una terza, detta anale, a mandibole possenti con numerosi denti conici minuscoli e appuntiti, **le consentono di vivere indifferentemente in mare o negli stagni di acqua salmastra**. E ancora, grazie alla conformazione e all'elasticità delle fessure branchiali, in grado di conservare, a contatto con le branchie, un residuo d'acqua, **essa può resistere per diversi giorni anche all'asciutto**.

Le anguille possono uscire dai fossi melmosi o dai fondi fangosi dove amano stare e la loro rettazione, cioè la capacità di muoversi strisciando (solo nell'erba umida e nelle notti senza luna), è facilitata dalla viscidità della pelle.

I captoni sono le anguille femmine che superano i 50 centimetri di lunghezza

I captoni sono sempre e soltanto anguille femmine: sorpassano tranquillamente i cinquanta centimetri di lunghezza fino a un metro e **raggiungono un peso di 2 o 3 kg**, mentre **i maschi si fermano sempre tra i quaranta e i quarantacinque centimetri** con un peso più ridotto. Esse possono trovarsi anche a notevole distanza dal mare, fino a 200 chilometri dalla foce dei fiumi che hanno risalito e, indifferentemente, anche nei laghi di acque dolci, fino a 3.000 metri sul livello del mare.

Celebri quelle di Roma, chiamate da Bonaparte cloacine o chiavicarole, in quanto si trovavano nelle cloache o nei pozzi. **Sono pesci carnivori, voracissimi** di ogni minuscolo organismo vivente, specialmente di vermi, anellidi, crostacei, molluschi, lombrichi, perfino sanguisughe. L'anguilla, specie quella degli stagni o delle paludi, ha anche capacità necrofaghe e saprofaghe (si nutre di animali morti e di organismi in decomposizione).

Cresce in un periodo che va dagli otto ai diciotto anni

Il ciclo vitale e riproduttivo dell'anguilla è complesso e presenta caratteristiche davvero straordinarie. Basti pensare che essa cresce e matura in un periodo che va dagli otto ai diciotto anni (la femmina vive quasi sempre più del maschio). Alla fine di tale periodo, **giunta alla maturazione riproduttiva, rag-**

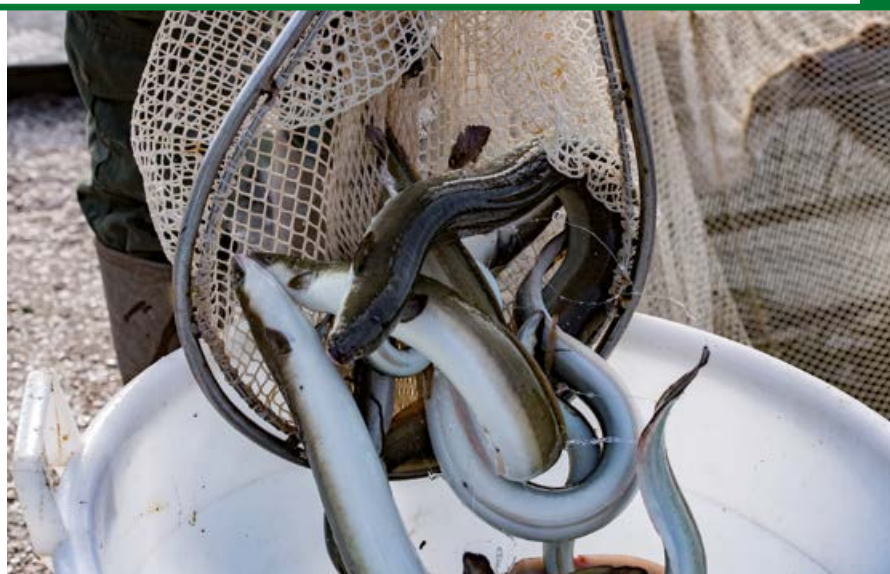


giunge il mare e colonizza il tratto costiero ma, spesso, anche il mare aperto. **Questo viaggio ha dell'incredibile** e forse trova riscontro soltanto nelle migrazioni continentali di certe specie di uccelli: infatti, seguita o no dal maschio, **può percorrere 15/40 km al giorno** per percorsi che vanno dai 40 ai 200 km, **fino al massimo dei 6.000 km per giungere al mare dei Sargassi**, dove moltissime di esse convergono, attratte da una bussola biologica e anche, a dire di certi mestieranti pescatori, ma senza attendibilità scientifica, guidate da certe percezioni nel fluido marino e nell'oscurità totale degli abissi.

Durante questo viaggio, breve o lunghissimo, a seconda della scelta ambientale, ecologica, faunistica, istintiva, **l'anguilla si trasforma**: si nutre in maniera insufficiente fino a subire l'atrofizzazione dell'apparato digerente; dimagrisce assottigliandosi; sopravvive in virtù delle abbondanti scorte di grasso accumulato; la sua regione ventrale assume un colore bianco argenteo, da cui il nome anguilla argentina che si dà alle anguille che sono scese al mare; la cornea diventa trasparente e la lente cristallina aumenta di volume.

Raggiunta la sua meta, depone da uno a sei milioni di uova e poi muore

Una volta raggiunta la sua meta, qualunque essa sia, come abbiamo prima accennato, la femmina depone da uno a sei milioni di uova **a circa mille metri di profondità** e poi muore. L'ultimo evento straordinario del ciclo riproduttivo consiste nel fatto che **tutti gli avannotti di anguilla** (da quelli nati lungo le coste marine più prossime, fino a quelli osservati nel mar dei Sargassi), dopo il primo periodo di vita, in cui più simili a larve si lasciano trasportare dalle correnti, una volta sviluppati quel tanto che basta per nuotare, **intraprendono lo stesso percorso dei genitori ma a ritroso**, giungendo nella stessa zona dalla quale i genitori erano partiti.



Destinata, in origine, al consumo natalizio, oggi si gusta anche in altre occasioni

L'anguilla è, in tavola, un alimento appartenente ai prodotti della pesca. La sua quantità di grassi fornisce un alto apporto energetico, notevoli quantitativi di colesterolo, un'alta quantità di vitamine A, B ed E liposolubili, acidi grassi polinsaturi essenziali, abbondanti proteine, buone quantità di ferro.

Per le caratteristiche delle sue carni, **la preparazione culinaria d'eccellenza è quella ai ferri o alla brace**, anche allo spiedo alternando tranci di anguilla e foglie di alloro, in quanto, in tal modo, il pesce giunge a scolare fino al 50% del proprio peso, cioè acqua e grassi. Destinata in origine al consumo natalizio, oggi si utilizza anche al di fuori di tale ricorrenza, come **in Sardegna**, dove, per tradizione culinaria, **si è sempre cucinata in qualunque periodo dell'anno**. Per gli esemplari più piccoli sono indicate **ricette in umido o fritte e si apprezzano perfino i resti riciclati, nei giorni successivi, dopo averli marinati in aceto aromatizzato** con origano, alloro, aglio e pepe.

Un piatto tipico molto saporito è **la pasta con l'anguilla**, saltata per alcuni minuti dentro una salsa composta dall'anguilla cotta in umido e poi sfilettata.

Si ricorda poi **l'anguilla cotta nel vino** e, infine, tutte **le ricette con le cèe** (cieche, in dialetto toscano) che sono gli avannotti delle anguille che risalgono fiumi e canali come l'Arno e il Canal Burlamacca nel

periodo invernale, divenendo il più tipico piatto delle città di Pisa e Viareggio, e fornendo l'ingrediente principale per le **frittelle di cèe, la polenta o la pasta co' le cèe, le cèe alla viareggina, o fritte in pastella, le polpettine di cèe**.

Un'industria turistica e culinaria, fiorente e redditizia

A Comacchio, in provincia di Ferrara, **o nel lago di Bolsena**, sin dai tempi degli Etruschi e poi dei Romani, la pesca delle anguille e il loro allevamento costituiscono da sempre un'industria turistica e culinaria fiorente e redditizia. **A Sasso d'Ombrone**, in provincia di Grosseto, ogni anno a settembre si tiene **una Sagra del capitone**. A Comacchio, tra fine settembre e inizio ottobre, la Sagra dell'anguilla. **A Cintello di Teglio Veneto**, in provincia di Venezia, ogni anno, tra giugno e luglio, si svolge la **Sagra del bisàt** (anguilla, in dialetto veneto).

L'anguilla, tuttavia, è una specie in estinzione ed essa è registrata come "in pericolo critico" dalla Lista Rossa IUCN, che è il più completo inventario del rischio di estinzione delle specie, a livello globale. Le ragioni sono principalmente due: **la difficoltà dell'accoppiamento** che avviene soltanto in mare aperto e mai in cattività (grande problema per gli allevatori, i quali sono costretti a immettere avannotti o piccoli esemplari catturati in mare per il relativo accrescimento nei bacini di itticoltura) e **l'inquinamento da diossine** e da PCB (inquinanti tossici simili alle diossine).



Viaggio nel mondo del tostapane “toast to toast”

di Roberto Mirandola

Accademico di Padova

Quando il semplice pane diventa tostato, profumato, scuro, “rumorosamente” croccante.

“Dove c’è un tostapane c’è civiltà”. Così sostiene lo scrittore croato **Predag Matvejević** nel suo libro del 2015, *Pane Nostro*, in cui racconta come l’alimento più conosciuto e diffuso al mondo, il pane, appunto, abbia accompagnato l’essere umano nella sua evoluzione nel corso dei secoli. Per estensione, si potrebbe affermare che, come panificare, anche **abbrustolire il pane è un’usanza che si perde nella notte dei tempi**: inizialmente, per ragioni di conservazione, poi per il gusto. Del resto, è un fatto che la trasformazione in cibo sensoriale avviene quando il semplice pane diventa pane tostato, profumato, scuro, “rumorosamente” croccante.

Non solo il pane tostato è antico quanto il mondo (incerta l’origine della parola *toast*. Sembra derivi dai termini, in latino, *torrere*, bruciare o *tostus*, tostato), ma unisce i popoli in tutti gli angoli del Pianeta: le distanze geografiche o culturali sono confini che svaniscono ogni volta che qualcuno infila una fetta di pane in un tostapane.

Un piccolo elettrodomestico che bisognerebbe tenere sempre a portata di mano

È uno di quei piccoli elettrodomestici che bisognerebbe tenere sempre a portata di mano: non si può mai sapere quando arri-



verà il momento giusto per un *toast* con prosciutto e formaggio e, al mattino, quando la confettura si poserebbe volentieri su una fetta tostata e imburrata. Una volta che il tostapane ha trovato il suo posto sul bancone, utilizzarlo solo per tostare il pane sembra poi quasi uno spreco. È **l’elettrodomestico più comune, perché è solitamente economico e facilissimo da usare**. Inoltre, occupa poco spazio e può essere messo in qualunque tipo di cucina, anche in quelle molto piccole.

Chi inventò il tostapane elettrico? Uno scienziato scozzese, **Alan MacMasters**, nel 1893. Inizialmente la sua idea - l’*Eclipse Toaster* - fu prodotta e commercializzata dalla Crompton & Co, ma **fu solo nel 1925** che l’americana Waters Genter Company immise nel mercato **un moderno tostapane** - il Model 1-A-1 Toastmaster - **provvisto di tutti gli ultimi ritrovati tecnologici dell’epoca**: tostatura da entrambi i lati tramite un temporizzatore, che consentiva di tenerlo acceso solo per il tempo necessario ad abbrustolire le fette di pane, evitando così bruciature indesiderate, **oltre all’espulsione automatica a cottura ultimata**.

In seguito, venne montata **anche la funzione sonora** che avvisava, con un allegro trillo, l’espulsione della fetta. All’epoca - quindi **negli anni Trenta del secolo scorso** - **questo elettrodomestico rappresentava un accessorio da cucina di lusso**,

non proprio alla portata di tutti: negli Stati Uniti costava \$ 25, l’equivalente odierno di \$ 400, circa 390 euro.

Ancora in uso, soprattutto in Inghilterra, il modello classico degli anni Cinquanta

Oggi, la continua evoluzione tecnologica e di stile mette a disposizione modelli dalle forme sinuose, ultra prestazionali, con indicatori luminosi, pannelli di comando LCD e programmi preimpostati, ma **il tostapane per eccellenza rimane il Dualit® Classic Toaster a 2 scomparti, nella finitura in acciaio inox. Costruito ancora a mano a Crawley nel Regno Unito**, fin dagli anni Cinquanta del secolo scorso, è **rimasto praticamente immutato nel tempo**. Anche oggi, rappresenta più che mai **un’icona di design** e un classico di ogni cucina inglese (e non solo) che si rispetti. I suoi principali punti di forza sono **l’affidabilità e la semplicità di costruzione**: pochi componenti, ma di qualità, e ricambi di facile sostituzione disponibili anche dopo molti anni. Tutti amiamo il *toast*: perfino i grandi chef (**Pietro Leemann** a parte...), e in America, a Charlottesville, **nello stato della Virginia, qualcuno gli ha addirittura dedicato un museo**. Preparare un *toast*, croccante e dorato fuori, morbido dentro, è un’arte, quasi quanto cucinare. **Bastano solo 3 ingredienti per un toast da buon gustai: 2 fette di pane in cassetta dello spessore di poco più di 1 cm** (meglio se comprato fresco nella panetteria di fiducia) **e 2 fette di prosciutto cotto di alta qualità adagiate a mo’ di onde tra 2 fettine di fontina Dop**. Può essere anche un goloso spuntino di metà pomeriggio tagliato in due triangoli.



La salute comincia a tavola

di Antonio Ravidà

Delegato onorario di Palermo-Mondello

Una particolare attenzione va posta, anche nelle mense pubbliche e private, alla qualità e alla provenienza degli alimenti.



La salute comincia a tavola. È un solido principio ben consigliato. Lo sottolinea, a Palermo, il professore **Alberto Firenze**, il quale, nel locale Policlinico Universitario, è nell'unità operativa di "Risk Management e qualità", istituita recentemente nel reparto della moderna struttura di Oncologia. Si tratta dell'ennesima conferma di quanto le **mense aziendali, comprese, dunque, quelle della sanità, siano importanti**.

La questione abbraccia, ovviamente, anche quelle negli asili per la prima infanzia, nelle caserme, nelle aziende pubbliche e private.

L'Università palermitana ha ideato il progetto denominato "Hospital chef"

La qualità degli alimenti e la provenienza dei prodotti utilizzati, neanche a dirlo, sono meritevoli della massima attenzione. **Occhi aperti sulla provenienza**

di surgelati e scongelati, salse e condimenti, latte e derivati, carni bianche e rosse, pesci freschi o d'allevamento. Tra antibiotici, pesticidi, ormoni, mercurio, plastica, nichel, è proprio una bella impresa!

L'Università palermitana, grazie anche all'impulso del suo Rettore **Massimo Midiri**, ha ideato recentemente il progetto denominato "Hospital chef" nel cui ambito **ha un ruolo essenziale la Dieta Mediterranea**. È noto che, fra i principi cardine di questa celebre alimentazione amica della salute, primeggiano olio extravergine d'oliva, pesce azzurro, ortaggi e frutta.

I cuochi che sono all'opera per le mense devono pertanto sempre essere pronti **a dare il meglio di sé** e non ci vuole molto a rendersi conto del perché. Sono sicuro che gli Istituti Professionali Alberghieri siano la fucina ideale per forgiarli. Naturalmente, questa mia certezza è condivisa da chiunque possieda la dote basilare dell'essere umano: il buonsenso. A tutto ciò vanno aggiunti volontà, tenacia, propensione ad apprendere e a

coinvolgere, in particolare, i più giovani.

La gestione delle mense riguarda, spesso, luoghi con persone in difficoltà

Per rimanere alle tematiche che sono spina dorsale della sanità pubblica e privata, appare oltremodo positivo prendere atto di alcuni dati che gli esperti considerano preziosi e, fra loro, il fatto che neoplasie e malattie cardiache causano i due terzi delle morti.

La gestione delle mense, naturalmente, riguarda anche **prigioni e altre comunità** dove percorsi terapeutici, almeno di buon livello se non proprio eccellenti, sono indispensabili per i più vulnerabili. Pensiamo alle **Rsa, le residenze destinate all'assistenza degli anziani**.

Ricordo **Giovanni Verga** e il profetico "Tutte le gioie del mondo lasciano infine un senso di amarezza". Facciamone tesoro, e che l'iniziativa palermitana per le mense non debba volare come foglie al vento.



Meat sounding

di **Andrea Vitale**

Accademico onorario di Milano Navigli

Prodotti vegetali senza la carne dalla quale, invece, prendono il nome.

La Commissione Agricoltura della Camera ha presentato, nello scorso mese di marzo, un disegno di legge volto a regolamentare il cosiddetto *meat sounding*. Si tratta del fenomeno, sempre più diffuso, di **denominare prodotti che non contengono carne con un nome di un prodotto tipicamente e tradizionalmente a base di carne.**

Inizialmente, la prassi riguardava prodotti a base di soia; negli ultimi anni, ha interessato prodotti a base vegetale che hanno un processo produttivo, un profilo nutrizionale e ingredienti che nulla hanno a che fare con gli originali da cui prendono il nome.

Alcuni esempi di "meat sounding"

Per fare alcuni esempi, gli espositori della grande distribuzione ormai abbondano di **hamburger vegani, salsicce vegetali, arrostiti vegetali (veggie rolls), tonno vegano.**

Tutti i succitati prodotti **sono assolutamente legittimi, salubri e sicuri;** non sussistono problematiche legate alla contraffazione e/o alla adulterazione dei cibi. L'obiettivo dichiarato dalla Commissione Agricoltura, tuttavia, è quello di

prevenire la confusione riguardo alle proprietà degli alimenti, fornire una migliore informazione al consumatore e tutelare la leale concorrenza tra operatori del settore alimentare.

La proposta di legge vieta, infatti, l'uso di denominazioni legali riferite alla carne, a una produzione a base di carne o a prodotti che provengono principalmente dalla carne, e sono vietati riferimenti a specie animali o a gruppi di specie animali, così come terminologie specifiche della macelleria, della salumeria o della pescheria e a nomi di alimenti di origine animale rappresentativi degli usi commerciali. L'iniziativa è **in accordo con quanto dichiarato,** lo scorso novembre, dal Ministro dell'Agricoltura e della Sovranità Alimentare, secondo il quale **il vino de-alcolizzato dovrebbe, appunto, cambiare nome, essendo una bevanda sostanzialmente diversa.**

Il prodotto a base vegetale non ha lo stesso valore nutrizionale di quello a base di carne

Nella presentazione del disegno di legge si legge espressamente che l'obiettivo è *"quello di ripristinare le corrette condizioni di mercato tra tutti gli operatori del settore alimentare: prodotti completamente diversi dovrebbero essere indicati con nomi del tutto differenti"* ed evitare



il pericolo che i consumatori - pur consapevoli che l'alimento non contenga carne o proteine animali - *"possano essere indotti a credere che il prodotto a base vegetale abbia un esatto equivalente nutrizionale (e magari che lo stesso sia stato lavorato con le medesime tecniche e cure tradizionali dell'arte salumiera) del prodotto a base di carne"*.

Il patrimonio zootecnico nazionale, l'arte norcina, le tecniche di lavorazione, conservazione e trasformazione della carne e del pesce rappresentano i capisaldi della nostra tradizione e il loro elevato valore culturale, socio-economico e ambientale merita i migliori sforzi delle Istituzioni competenti per la sua tutela e valorizzazione. Ciò, non tanto perché altre forme di alimentazione o tipologie di cibi non lo siano altrettanto, ma perché l'eccellenza alimentare di cui siamo riconosciuti portatori si fonda su di essi.



Attenzione alla cottura dell'hamburger

di **Gabriele Gasparro**

Delegato di Roma

Nella carne macinata poco cotta, possono essere presenti batteri pericolosi.

Chi ricorda più un vecchio personaggio dei fumetti americani di anni fa, Wimpy, da noi conosciuto come Poldo? Aveva a che fare sempre con il marinaio Braccio di Ferro. Ciò che caratterizzava Poldo era la famelica predilezione per uno dei cibi a stelle e strisce per eccellenza: l'hamburger. **Questo panino con polpetta è nato ad Amburgo**, dove fu preparato per la prima volta da un cuoco, **Otto Kuasw**, che aveva provato a togliere una salsiccia dal suo budello, ad appiattirla e a friggerla, inserendola, poi, tra due fette di pane. Alcuni marinai,



che avevano assaggiato tale prelibatezza, una volta arrivati a New York, la richiesero ai ristoratori locali che iniziarono a preparare questo panino che divenne l'hamburger. Esso, che ora si contende la popolarità universale con la nostra pizza, si diffuse nel mondo, anche attraverso una famosa catena di distribuzione.

Consumare hamburger poco cotti può essere rischioso

Sbrigativo e facile da preparare anche in casa dove, tuttavia, **dobbiamo fare attenzione a una corretta procedura**. Ne fa un richiamo pressante, **una raccomandazione dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie** che spiega perché consumare hamburger poco cotti può essere rischioso.

Possiamo usare qualsiasi qualità di carne, ma deve essere ben cotta e **assolutamente non al sangue**. La carne macinata, se poco cotta, può trasmettere malattie, poiché sulla superficie possono essere **presenti microrganismi patogeni** come salmonella ed *escherichia coli*, batteri che si rinvenivano naturalmente nell'intestino degli animali, e che potrebbero **aver contaminato la carne durante la sua manipolazione prima della vendita** o durante il trasporto.

Pericolo che non si ha con la bistecca, perché eventuali contaminazioni da parte di microrganismi patogeni rimangono solo sulla superficie e soccombono alla cottura. **Negli hamburger**, invece, essendo costituiti **da carne macinata e non da un pezzo unico**, la contaminazione può essersi diffusa anche all'interno. Per questo è possibile mangiare una bistecca al sangue o poco cotta, in relativa si-

curezza, ma non si può fare altrettanto con gli hamburger.

La carne contenuta nel famoso panino va ben cotta anche all'interno e senza zone di colore rosa. **È quanto raccomanda anche l'importante Food and Drug Administration**, l'ente governativo statunitense che si occupa della regolamentazione dei prodotti alimentari negli Stati Uniti. Per essere più pignoli nella sicurezza, **si potrebbe ricorrere al termometro di cucina** per misurare la temperatura raggiunta, per evitare cotture eccessive che potrebbero portare alla formazione di sostanze cancerogene.

Nella preparazione casalinga è molto importante la catena del freddo

Nella preparazione casalinga è molto importante la catena del freddo **dall'acquisto, al trasporto e alla conservazione nel frigorifero nel ripiano più basso, dove la temperatura è più fredda**.

Prima della cottura, gli hamburger possono stare solo pochissimo tempo a temperatura ambiente e, **nel caso la carne sia congelata** e provenga quindi dal freezer, il consiglio è di **lasciarla scongelare sul ripiano inferiore del frigorifero**, con un piatto per raccogliere i liquidi dovuti allo scongelamento.

Il cambiamento degli stili di vita, la necessità di non dedicare molto tempo alla tavola negli intervalli di lavoro, e non ultima la convenienza a non spendere troppo, stanno diffondendo il consumo dell'hamburger come *street* e *fast food* fino anche a diventare, di recente, uno degli alimenti più venduti in Italia nel settore del *delivery food*.



Slow Food Editore,
Bra (Cuneo), 2023, pp. 252
€ 17,90



È tempo di riflessioni ed è ora che i superstiti della società dei consumi si adeguino a modelli di comportamento più rispettosi delle esigenze del mondo che li circonda. Ci vuole una nuova educazione all'acquisto, primo atto di quella catena di abitudini che va dal super-

Giunti Editore,
Firenze-Milano, 2023, pp. 95
€ 9,90



CUCINA SVUOTAFRIGO

Conservare al meglio. Cucinare di stagione. Evitare gli sprechi

a cura di **Federica Vizioli**, redazione **Grazia Novellini**

mercato (o dalla bottega superstita) al sacchetto della spazzatura. Tuttavia, il punto cruciale è rappresentato dalle fasi intermedie, che riguardano le modalità di utilizzazione della nostra spesa alimentare. Tutto parte dalla corretta conoscenza e dalla razionale utilizzazione delle attrezzature per la conservazione - frigorifero e congelatore - alle quali sono dedicate poco più di due pagine, ma sufficienti per sorprendere molti lettori sulle loro scarse conoscenze di un argomento che si rivela tanto rilevante. Forse non avevamo mai dato l'importanza che merita alla disposizione degli alimenti: quali vanno messi davanti e quali dietro; quali sui livelli alti e quali su quelli bassi; quali richiedono un contenitore particolare. Nell'intento di non sprecare nulla, il congelatore ci può esse-

re di grande aiuto, a patto di osservare alcune semplici regole per il congelamento e lo scongelamento, che ci permettono di utilizzare gli alimenti in sicurezza e mantenendo le loro caratteristiche organolettiche. Di ogni alimento, esposto alfabeticamente, da alici a zucchine, troviamo poi una preziosa legenda che riguarda la stagionalità, la durata e la collocazione in frigorifero, la modalità di congelamento e conservazione.

Dulcis in fundo, una serie di ghiotte ricette che possono ispirarci alla ottimale utilizzazione delle nostre provviste. In tal modo, ci rimarrà ben poco da destinare al sacchetto della spazzatura, anche se correttamente smaltito come "umido", e, ultimo ma non meno importante, ci resterà qualche soldino in più nel portafoglio.

I TAGLI DEL MAIALE

Le razze, le preparazioni di base e le tecniche di cottura

Master di cucina

Sotto l'intestazione "Master di cucina", l'editore Giunti, benemerito nel campo della letteratura gastronomica, e con l'attenta e accattivante regia del team di Allan Bay, presenta una serie di volumetti destinati a chi voglia cimentarsi nell'arte culinaria approfondendo le sue conoscenze di base e perfezionando le sue tecniche di cottura. Il primo è, appunto, dedicato al maiale, animale tradizionalmente identificato dal fatto che non se ne butta via niente e considerato nei secoli, con poche eccezioni, fonte di preparazioni destinate alla conservazione. Solo nel secondo dopoguerra, prendendo esempio dai barbecue americani, diversi

tagli dei suini sono approdati in cucina per dare vita a preparazioni destinate al consumo immediato. Lo "studente" di questo master viene così accompagnato nel suo percorso formativo, a partire dalla conoscenza delle razze suine, delle caratteristiche e delle tecniche di preparazione e di cottura dei vari tagli di carne. In tal modo si giunge al traguardo del corso, cioè all'impiego delle conoscenze acquisite strada facendo per la realizzazione delle ricette, che sorprendono per la loro varietà: dalla coppa in fricassea alla mela, al filetto allo sciroppo di acero, passando per la guancia al sidro, l'insalata di orecchie fritte, il *pörkölt (gulasch)*, il diaframma alla griglia.



Piemonte

BIELLA

Bagna cauda di San Valentino

Settima edizione del convivio dedicato alla tradizionale preparazione.

La settima edizione del convivio sulla *bagna cauda* di San Valentino, anche quest'anno, è stata celebrata alla "Trattoria del Gufo", grazie a Stefania Mosso che ha preparato un piatto ben equilibrato e molto digeribile. Anche se il convivio era vicino alla ricorrenza di San Valentino, l'allestimento delle tre tavolate rispecchiava i colori accesi del Carnevale, infondendo nel folto gruppo di Accademici uno spirito festaiolo. È questa, infatti, l'atmosfera che contraddistingue il rito dell'accostare verdure crude e cotte alla salsa calda di aglio, acciughe e olio. Nell'iniziale la serata, la Delegata Marialuisa Bertotto ha illustrato l'esistenza di altre due versioni della salsa oltre alla classica: eretica o dell'Arciprete, che prevede la cottura dell'aglio nel latte per smorzare il forte odore

e sapore, e atea senza la presenza dell'aglio. Ha proseguito con alcuni consigli: non raccogliere, con i pezzi di verdura, troppa parte ricca della salsa per non perderne la giusta consistenza; stare attenti ai primi bocconi in quanto ci si può scottare facilmente. Prima di dare l'avvio all'allegro banchetto, i invitati hanno brindato all'ingresso di Massimo Tosetti al quale la Delegata ha consegnato i simboli dell'Accademia. Serata molto piacevole, che si è conclusa con i ringraziamenti e un libro in omaggio alla cuoca Stefania Mosso. (Marialuisa Bertotto)



Lombardia

MANTOVA

Aria di Carnevale

In tavola, la più classica tradizione di dolci carnevaleschi.

La riunione conviviale di Carnevale si è svolta in uno dei luoghi storici della città, il ristorante "2 Cavallini", all'insegna della tradizione culinaria del territorio che il locale custodisce, con

sapienza, da diverse generazioni. È andata dunque in scena, o meglio, in tavola, la più classica tradizione dei piatti mantovani, all'insegna di materie prime che ne sono il vanto: la zucca e i vari

VERCELLI

Omaggio all'oca

La regina delle tavole vercellesi.

Nel tempo di Carnevale, la Delegazione ha onorato un animale che in passato era presente nelle cucine del territorio, ma che oggi è un po' dimenticato: l'oca, che ha una storia che si perde nei secoli. "L'oca si dovrebbe mangiare a novembre e precisamente a San Martino, come vuole la leggenda legata al Santo, o al fatto che la tradizione contadina celebrava con una festa la fine del lavoro agricolo", ha spiegato la Delegata Paola Bernascone. Nell'antica Roma nasce la cultura dell'oca: i Romani erano ghiotti delle zampe palmate condite con latte e miele. All'inizio del 1400, gli Sforza ne avviavano l'allevamento nelle zone comprese tra Milano e l'Emilia. Proprio questa è l'area in cui la tradizione culinaria, legata al pennuto da cortile, è più forte. A Mortara, ogni anno si tiene la sagra del salame d'oca, prodotto Igp. "In cucina sono molte le ricette a base di oca. Come per l'anatra, la parte più nobile è il petto. All'arancia, alle mele o alle castagne: l'abbina-

mento con la frutta è considerato molto raffinato", ha proseguito la Delegata. Anche il collo è una parte preziosa e nel Pavese viene riempito di maiale, verdure, spezie e aglio. Forse però è nel forno che l'oca dà il meglio di sé. Che sia ripiena, con le patate, o arrosto, la carne, cotta nel proprio grasso, è una prelibatezza. Per ritrovare i piatti tradizionali a base di carne di oca, la Delegazione ha fatto tappa alla "Trattoria dell'Angelo" a Villata, nel cuore della campagna vercellese: un appuntamento con i sapori della tradizione in un ambiente "vintage", perfetto per l'occasione. (Raffaella Lanza)



tagli che compongono il bollito misto. Un ricco antipasto di affettati misti con giardiniera ha aperto la serata, seguito dai tortelli di zucca con burro e parmigiano e poi dal secondo piatto accompagnato da mostarda ma non dall'annunciata salsa verde. Per dessert sono stati serviti un classico del ristorante, il semifreddo al torroncino, e un trionfo di dolci carnevaleschi, *in primis* le *latùghe*, come recita la voce del vocabolario Mantovano - Italiano compilato da Ferdinando Arrivabene nel 1882. Le portate sono state intervallate dalle dotte

dissertazioni del Delegato Omero Araldi e del giornalista e scrittore Stefano Scansani, esperto in gastronomia e tradizioni locali, che ha declinato il nome dei tipici dolci fritti di Carnevale in tutte le varianti territoriali d'Italia. Tra le curiosità del locale, come ha ricordato l'accademico Paolo Protti, titolare di diverse sale cinematografiche in città, promotore di eventi culturali e importanti festival, la disponibilità dei titolari a tenere aperto fino a tarda ora così da aspettare attori e registi al termine degli spettacoli o delle proiezioni. (p.c.)



MILANO

Serata importante da Niko Romito

Uno dei maggiori interpreti della cucina italiana moderna.

La riunione conviviale allo "Spazio Niko Romito" ha soddisfatto in pieno la quasi totalità degli Accademici: un risultato importante, perché quando si frequentano chef stellati, spesso si è pronti alla critica, anche se sempre serena e motivata, non figlia di preconcetti.

Fiammetta Fadda ha presentato la serata: "Spazio Niko Romito è il ristorante-laboratorio dello chef, che vede al lavoro anche i ragazzi, guidati da Gaia Giordano, che hanno terminato la sua *Scuola di formazione*. Niko Romito, con il 'Reale' a Castel di Sangro, nell'Abruzzo dove è nato ed è cresciuto, e come firma della cucina di alcuni grandi alberghi internazionali, è uno dei maggiori interpreti della cucina italiana moderna. Lo stile è essenziale, radicato, di volta in

volta, nell'analisi di tutte le possibili espressioni di un singolo ingrediente fino ad arrivare al *piatto archetipo* di quella preparazione. La piacevolezza informale del ristorante, che si affaccia con vista strepitosa sul Duomo, e il servizio affabile e puntuale, hanno piacevolmente sorpreso gli Accademici, molti dei quali non lo conoscevano. Soprattutto hanno entusiasmato i piatti, apparentemente semplici, in realtà di grande mano per l'originalità, l'equilibrio e la nettezza dei sapori. Aereo il baccalà; sorprendente la punta acida nel risotto; croccanti le biette col vitello; clamoroso il dolce nell'incontro tra il caramello amaro e il frutto della passione". I vini, scelti con cura da Enzo Vizzari, sono stati ovviamente all'altezza del menu. (Dino Betti van der Noot)

Storia del "Caffè Pedrocchi"

Da quasi 200 anni il "cuore" di Padova. Luogo di incontro e simbolo della città.

Il convivio dedicato alla cultura si è svolto quest'anno in un luogo di assoluto prestigio: il "Caffè Pedrocchi", il più antico e famoso caffè storico della città di Padova. L'evento ha avuto come ospite d'onore Andrea Colasio, Assessore alla Cultura del Comune di Padova, che ha illustrato, tra memorie, curiosità e leggende, la storia di questo monumentale edificio, da quasi due secoli luogo di incontro per intellettuali e letterati; protagonista di feste importanti. Il locale era una meta molto cara allo scrittore francese

Stendhal, profondo conoscitore e ammiratore dell'Italia, che in un'opera definì il suo fondatore come "il migliore ristoratore d'Italia". Tra le pietanze servite, i tagliolini con ragù di anatra e carciofi, primo piatto dal sapore insolito, ma gradito dalla maggioranza dei commensali. A seguire, il gustoso rotolo di oca farcito ai *bruscàndoli* (termine locale per identificare i germogli di luppolo selvatico). Ottimo l'abbinamento dei vini, con una selezione di etichette provenienti da aziende agricole locali.

Veneto

PADOVA

Carnevale con frittelle e... cinghiale

Tradizionale cena conviviale di fine inverno sui Colli Euganei.

Consueto appuntamento annuale della "cena della caccia", organizzato dal Simposiarca Giorgio Agugiaro presso la trattoria da "Iseo" sui Colli Euganei. Tema della serata, il cinghiale, declinato in maniera sopraffina e in più versioni, dallo chef-patron Gianni Pirolo e dalla sua brigata. L'evento ha registrato una buona partecipazione, resa ancora più significativa dalla presenza di alcuni ospiti illustri tra cui Don Luca Facco, Presidente della Fondazione Nervo Pasini che gestisce le Cucine Economiche Popolari di Padova; Giovanni Taliana, Direttore relazioni esterne di Aspiag Service e Roberto Papetti Direttore responsabile del quotidiano, a tiratura regionale, "Il Gazzettino". Il cinghiale è stato, appunto, il protagonista dei vari piatti tra i quali il ragù che ha condito gli gnocchi di patate e

farina; il cinghiale allo spiedo e in umido.

Nel corso della serata, Don Luca Facco ha esposto le finalità caritatevoli dell'ente da lui presieduto, che hanno ottenuto il plauso dei commensali. Al termine, il Delegato Piero Dal Bello ha ringraziato la brigata di cucina e il Simposiarca per la perfetta riuscita della serata. (Roberto Mirandola)



Epilogo dell'evento, il saluto del Segretario Generale Roberto Ariani, e la consegna alle personalità intervenute di alcune copie del

volume *Storia della Cucina Italiana a fumetti* e del *Glossario Gastronomico* da parte del Delegato Piero Dal Bello. (R. M.)



Emilia Romagna

BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO

Riunione conviviale della cultura

Una "verticale di lasagne" ha caratterizzato il menu.

Per la serata conviviale la Delegazione ha scelto l'"Osteria La Tiz" di Villa Pini, immersa nel verde di un grande parco. Nel ristorante, nato nel 2017 per progetti sociali oltre che ristorativi, lavorano anche persone con disabilità, affiancate da educatori, professionisti e tirocinanti,

tutti sotto la guida dello chef Elia Gruppioni. La pasta e il pane sono prodotti nel pastificio interno, e molte materie prime provengono dall'annesso orto sociale.

La Simposiarca e Vice Delegata Rosanna Scipioni ha delineato il menu, che ha avuto il suo *clou* in una "verticale di lasagne", frutto



degli studi cui lo chef si è dedicato negli ultimi tempi. Alcuni cenni storici hanno accompagnato la presentazione dei tre piatti della "verticale": la medievale Fra' Salimbene da Parma, solo di farina e acqua, lessata in brodo e servita quasi asciutta con formaggio grattugiato (1284); agli spinaci dei giorni di grassa: quadrati di pasta all'uovo alternati con spinaci lessati, tritati e ripassati con sugo di carne (inizi 1800); la tradizionale

de "La Tiz", di pasta verde con ragù alla bolognese, besciamella e parmigiano. L'Accademica Silvana Hrelia ha inoltre caratterizzato la serata della cultura affrontando, con le proprie competenze scientifiche, la tendenza che vorrebbe attribuire al consumo moderato di vino pericoli per la salute. Il vino può considerarsi un alimento, e un uso moderato, oltre a non causare malattie, può avere effetti benefici. (Rosanna Scipioni)

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2023

APRILE

14-22 aprile - **Bergamo**

Mostra e tavola rotonda "Curiosar nel Novecento - Cucina e convivialità tra pentole, utensili, menu e ricettari"

28 aprile - **Brescia**

Convegno "I campioni della pittura a Brescia e Bergamo e la cucina dei due Papi"

MAGGIO

6 maggio - **Nuoro**

Sessantennale della Delegazione

Tavola rotonda "Dal lievito madre alla panificazione. La realtà nel Nuorese"

15 maggio - **Lunigiana**

8° Premio Delegazione della Lunigiana per I.S. "Pacinotti-Belmesseri" di Bagnone

GIUGNO

29 giugno - **Pescara**

Convegno "Street Food: gastronomia minore?"

SETTEMBRE

30 settembre - **Bressanone**

Convegno "La cucina di montagna: un mondo che cambia"

OTTOBRE

19 ottobre - **Cena Ecumenica**

Il riso, il mais e gli altri cereali (grano, farro, orzo, avena, segale) nella cucina della tradizione regionale

FORLÌ

Un libro e un progetto

Il volume "Storia della Cucina Italiana a fumetti" presentato con grande successo in due scuole elementari della città.

È stata una mattina speciale per alcune classi delle scuole primarie "Diego Fabbri" e "Anello Rivalti" di Forlì, che sono state coinvolte in una inedita lezione di... cucina a fumetti. A tutti gli alunni e ai docenti delle classi quinte delle due scuole primarie la Delegazione ha fatto dono del libro che continuerà anche a essere utilizzato nelle sue finalità didattiche. L'entusiasmo e il coinvolgimento dei partecipanti sono stati particolarmente appassionati anche grazie a un percorso di preparazione affrontato precedentemente in aula. L'incontro si è svolto nella Sala Mappamondi dell'ex Collegio aeronautico, e ha visto la partecipazione del Sindaco Gianluca Zattini; dell'Assessore al-

le Politiche Culturali Paola Casara; della referente dell'Ufficio Scolastico provinciale Alessandra Prati; della Presidente di "Casa Artusi" Laila Tentoni e del Presidente Paolo Petroni, che non solo ha apprezzato molto l'iniziativa, ma si è brillantemente rivolto ai tanti alunni con ulteriori precisazioni sul libro e su tematiche culinarie, attirando grande attenzione.

La degna conclusione dell'evento si è concretizzata, poi, con la riunione conviviale presso il ristorante "Benso", dove erano ospiti della Delegazione, oltre al Presidente Petroni, anche il Segretario Generale Roberto Ariani, il Consulatore Antonio Gaddoni e il CT Fabio Giavolucci. Il locale ha fatto da adeguata cornice all'evento e



l'accoglienza e il pranzo preparato dallo chef Davide Grumbianin, con la sua brigata, sono stati all'altezza della situazione. Tutto è stato am-

piamente apprezzato anche nella formula di "pranzo veloce" con poche portate e la qualità dei piatti è stata di alto livello. (Loris Camprini)

LUNIGIANA

La tradizione di San Geminiano

Per la festa patronale di Pontremoli, rinnovato il rito del falò.

Per la festa patronale di Pontremoli, la Delegazione ha rinnovato la tradizione della riunione conviviale di San Geminiano e si è ritrovata, dopo il rito del falò, all'"Osteria della Luna". Nello stesso luogo, dove venticinque anni fa, "Da Giorgione", a quei tempi uno dei capisaldi della ristorazione pontremolese, si era tenuta, con grande successo, la prima riunione conviviale di San Geminiano, diventata da allora un appuntamento irrinunciabile della vita accademica in Lunigiana: indimenticabile l'ultima visita "Da Giorgione" nel 2009, perché poco dopo la trattoria chiuse definitivamente i battenti. Ci sono voluti anni per trovare una felice successione. Già la prima frequentazione, in occasione di San Geminiano 2017, aveva lasciato una buona impressione grazie all'impegno dei titolari, Mara Ravera e Luigi Togni, professionisti del settore, per dare allo storico locale un taglio più moderno.

La nuova visita è stata una conferma: gli osti si sono mostrati valenti eredi e custodi della tradizione delle trattorie pontremolesi. Una serata importante, anche al di là dei piaceri della tavola: molti gli ospiti, tra i quali il DCST Toscana Ovest, Franco Milli, per dare un caloroso benvenuto ai nuovi Accademici, Emilia Petacco, Alberto Malatesta e Stefano Calabretta. In conclusione, l'attesa relazione dell'Accademico Consultore Giuseppe Benelli sul falò di San Geminiano. (Ragna Engelbergs)



Toscana

LIVORNO, VOLTERRA

Cucine a confronto

Tavola rotonda in occasione degli anniversari delle due Delegazioni.

Nel territorio toscano si evidenziano caratteristiche tipiche e di eccellenza anche nelle capacità produttive e di allevamento dei territori di Livorno e di Volterra, cui è stata dedicata la Tavola rotonda "Livorno-Volterra: cucine a confronto", organizzata dalla Delegazione di Livorno per celebrare il 60° anniversario della sua costituzione, insieme con la Delegazione di Volterra, che festeggiava il suo trentennale. Presso l'auditorium del Circolo Ufficiali della Marina Militare di Livorno, dopo l'introduzione del Delegato di Livorno Sergio Gristina, il moderatore Alberto Petracca ha introdotto il professor Amedeo Alpi, Vice Presidente dell'Accademia dei Georgofili e membro dell'Accademia Nazionale delle Scienze detta XL, che ha svolto una relazione su "Le colture del Livornese e del Volterrano". Il Delegato Gristina ha poi svolto un *excursus* della cucina di terra livornese dall'antichità ai giorni nostri, accennando, fra l'altro, alla "zuppa di fossa", un'antica ricetta che vedeva cuocere in acqua erbe tagliate dagli argini dei fossi lungo le strade di campagna. Maurizio Luperi, della Delegazione di Vol-

terra, ha relazionato sulla cucina del Volterrano, caratterizzata, fra l'altro, dai prodotti dell'allevamento dei suini e degli ovini. Ha poi preso la parola il professor Marco Mazzoncini, Ordinario di Agronomia e Coltivazioni erbacee nel Dipartimento di Scienze Agrarie dell'Università di Pisa, con una relazione sulle varie destinazioni dei terreni agricoli nelle province di Livorno e Volterra, chiudendo con le rilevazioni dell'attrazione che i prodotti biologici hanno sui consumatori. Ha concluso la serie degli interventi l'Assessore comunale al Commercio e al Turismo Rocco Garufo.

Prima del pranzo tematico, gli Accademici hanno visitato la mostra dei menu storici, dalla fine del 1800 ai giorni nostri, soprattutto della Regia Marina e poi della Marina Militare, allestita dall'Ammiraglio Roberto Liberi.

A conclusione della manifestazione, avvenuta a tavola nel salone del Circolo Ufficiali, il Delegato Gristina ha distribuito un Quaderno con documenti sulla storia e le attività svolte dalla Delegazione, redatto dal Segretario di Livorno Gianfranco Porrà. (Gianfranco Porrà)



VERSILIA STORICA

Gli alunni dell'Alberghiero in cucina

Gli aspiranti chef hanno realizzato ricette della tradizione versiliese.

Si è svolto a Seravezza, presso la scuola alberghiera, il concorso enogastronomico dedicato agli studenti dell'Istituto "Marconi". Questa nona edizione ha riscosso una vasta partecipazione. Sono stati 12 i ragazzi che hanno concorso: sei per la sala e sei per la cucina. La giuria, composta da chef, ristoratori e presieduta dalla Delegata Anna Ricci affiancata da due Accademici, ha valutato i piatti per arrivare a una classifica finale. La Delegata ha sottolineato l'importanza del concorso, come stimolo per i giovani studenti a portare avanti con passione gli studi e vedere concretizzato il loro operato in eventi come questo, che la Delegazione promuove ormai da 10 anni. L'assaggio delle sei portate si è sviluppato sul tema ecumenico dell'anno 2022: "La tavola del contadino".

Gli aspiranti chef e sommelier hanno realizzato ricette della tradizione versiliese, portando nei piatti anche qualcosa di personale e di familiare, rendendo la degustazione un momento particolarmente piacevole.

Alcuni dei ragazzi si sono distinti per l'ottima capacità relazionale nell'espone i vini e i piatti alla giuria, rendendo così possibile la stesura della classifica.

Nel pomeriggio, al Palazzo Mediceo, si è svolta la premiazione che ha visto come piatto vincitore un pilastro della tradizione del territorio: il castagnaccio, proposto in una chiave molto gustosa e arricchito da contrasti. Il dolce, infatti, è stato presentato con una quenelle di mousse alla ricotta accanto al tortino di castagnaccio ricoperto da fette di arancia caramellata. (Sandra Bresciani)

Umbria

FOLIGNO

Cerimonia della campana

Da Luisa Vincenti Mattonelli a Claudia Valentini.

La Delegazione ha tenuto la riunione conviviale per il "passaggio della campana" presso il ristorante di Bevagna "Al Monastero". Erano presenti il CT Guido Schiaroli, il DCST Giuseppe Fatati, tutte le Delegate e i Delegati umbri. La campana, simbolo della continuità e dei valori dell'Accademia, è passata da Luisa Vincenti Mattonelli a Claudia Valentini.

Durante la cerimonia, Schiaroli ha tracciato una breve storia della Delegazione fondata da Carlino Suardi nel 1974, elencando anche i successivi Delegati fino a Luisa Vincenti Mattonelli e a Claudia Valentini. Quest'ultima ha dichiarato il proprio impegno ad assumere l'incarico nella logica della continuità e della tradizione, principi fondanti dell'Accademia, evidenziando, tra gli

Marche

MACERATA

Convegno sul baccalà

Numerosi relatori ne hanno illustrato la storia, le qualità e le ricette tradizionali marchigiane.

Il teatro ottocentesco del comune di Sant'Angelo in Pontano ha ospitato un convegno organizzato dalla Delegazione, al quale ha presenziato il CT Sandro Marani, e che ha visto la partecipazione del Delegato di Fermo, Fabio Torresi, con alcuni suoi Accademici. Il tema del convegno era di stretta attualità, riguardando la storia, gli aspetti nutrizionali, la commercializzazione e l'incidenza del baccalà nelle tradizioni culinarie delle Marche. Ha aperto i lavori il Sindaco di Sant'Angelo in Pontano, avvocato Vanda Brogna, con il saluto dell'amministrazione comunale, cui ha fatto seguito la relazione del dottor Paolo Fogliani, diabetologo e nutrizionista, che ha descritto la storia del baccalà inserendolo anche nella Dieta Mediterranea. Non meno interessante l'intervento del professor Diego Poli, docente emerito dell'Università di Macerata, che ha disquisito sui termini *Gadus*

macrocephalus (merluzzo nordico grigio) e *Gadus morhua* (merluzzo nordico bianco), per ricordare che la lingua parlata non rispecchia né la tassonomia scientifica né il dispositivo giuridico. Il dottor Paolo Monti, appartenente a un'antica famiglia di importatori di baccalà, si è soffermato a spiegare la grande differenza che c'è nella qualità del prodotto in base al mare di provenienza e al trattamento che subisce. Ha chiuso il convegno il Delegato Ugo Bellesi, che ha illustrato le tradizioni delle Marche, le proprietà nutritive del baccalà, i ricettari più antichi, i pescatori dell'Adriatico che un tempo seccavano al sole i "merlani" per cucinarli in guazzetto. Prima di accedere al ristorante "La Torre", per il pranzo a base di baccalà, il Sindaco ha accompagnato gli ospiti alla visita della collezione Cassese, ricchissima di stupendi presepi non solo italiani. (Ugo Bellesi)



obiettivi primari, la difesa dei prodotti e dei piatti tradizionali del territorio. Nel corso della serata, l'Accade-

mico Daniele Falchi ha improvvisato un allegro sonetto dedicato alle Delegate. La riunione conviviale è stata an-



che un motivo di incontro e di intrattenimento sui temi fonda-

mentali della cucina nella tradizione umbra. (Claudia Valentini)

PERUGIA

Al ristorante che promuove la cultura della diversità

Il "Numero Zero" impiega, con successo, ragazzi che soffrono di disturbi psichiatrici.

La Delegazione si è ritrovata al "Numero Zero", il primo ristorante inclusivo dell'Umbria, un luogo nel quale si promuove la cultura della diversità attraverso il lavoro e la buona cucina. Continua a crescere la realtà di questo locale, nato tre anni fa dall'intuizione di Vittoria Ferdinandi di impiegare tra cucina, sala e bancone, ragazzi e ragazze che soffrono di disturbi psichiatrici. "Al centro del nostro agire - ha affermato la stessa Ferdinandi - c'è la persona, con le sue fragilità e la sua unicità. Solo creando opportunità di relazione diretta con chi vive il disturbo mentale, possiamo combattere i pregiudizi che l'accompagnano, trovando il

vero antidoto all'indifferenza, all'emarginazione e alle paure che ci portiamo dentro. La diversità non è una minaccia per la comunità, anzi è ciò che la rende più ricca". Per questo motivo, il Presidente Sergio Mattarella, nel 2020, le ha conferito l'onorificenza di Cavaliere al Merito della Repubblica Italiana "per il suo contributo nella promozione di pratiche di autonomia e di inclusione sociale per i malati psichiatrici". La riunione conviviale è stata preceduta da un banco d'assaggio, diretto con professionalità dall'Accademica Angela Canale, di cinque oli extravergine umbri, tra il fruttato, l'amaro e il piccante. (Marilena Moretti Badolato)



GUBBIO

Cerimonia di investitura del nuovo Delegato

Passaggio della campana a Giovanni Battista Pauselli.

Si è svolta al ristorante "Villa Montegranelli", nella sua splendida posizione panoramica, la cerimonia del "passaggio della campana" da Paola Biraschi al nuovo Delegato Giovanni Battista Pauselli. Presenti per l'Accademia il CT Guido Schiaroli e il DCST Giuseppe Fatati. Ospiti i Delegati umbri di Foligno, Claudia Valentini; di Perugia, Massimo Moscatelli, e delle Valli dell'Alto Tevere, Patrizia Periniola Morini. Ha aperto la cerimonia Guido Schiaroli ricordando i due principali artefici della fondazione della

Delegazione, esaltandone le qualità organizzative e culturali: Gianni Chiocci e Giuseppe Montanari. Dopo i saluti della past Delegata e del nuovo Delegato, Schiaroli ha sottolineato il significato della campana come simbolo della continuità dei valori dell'Accademia e ha poi appuntato il distintivo a Giovanni Battista Pauselli in mezzo a uno scrosciante applauso. Infine, con il suono della campana a due mani, la cerimonia si è conclusa e si è dato inizio alla riunione conviviale. (Mariella Rossi)

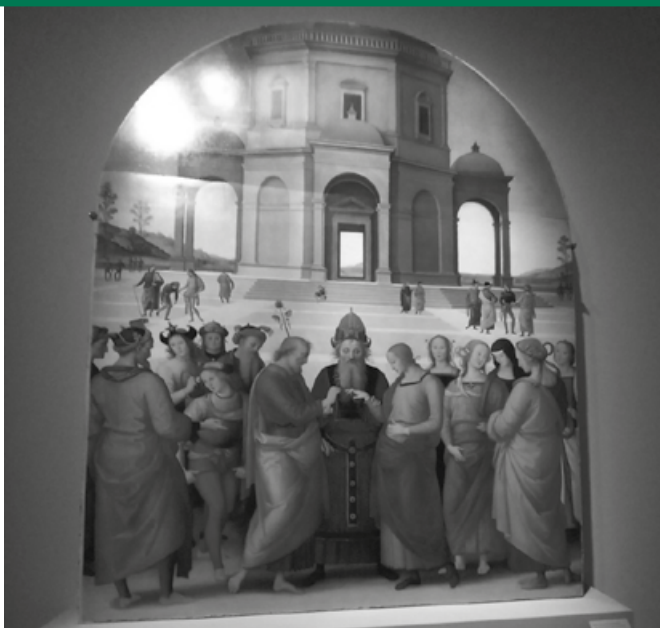


Il Perugino, uno "stile italiano"

Per celebrare i 500 anni dalla morte del pittore, visita alla Galleria Nazionale dell'Umbria: relatore, Vittorio Sgarbi.

Per l'anniversario dei 500 anni dalla morte di Pietro Vannucci, il Perugino, gli Accademici hanno visitato la grande mostra allestita presso la Galleria Nazionale dell'Umbria, che ha dato inizio alle celebrazioni ufficiali e che si protrarrà sino a giugno. Una settantina di opere

del periodo giovanile tra il 1470 e il 1504, il migliore a detta dei critici, da cui emerge quello "stile italiano" del Perugino che determinò la sua fortuna. Una strada nuova, una lingua di emozioni e sentimenti che nessuno saprà interpretare meglio di Raffaello. Ad aprire tale strada, fu proprio



il "divin pittore": "Perugino prende da un grande che è Piero della Francesca, e porta verso un artista altrettanto grande, che è Raffaello. È il ponte tra queste due personalità del Rinascimento", ha evidenziato il Sottosegretario alla Cultura Vittorio Sgarbi. Il suo orizzonte si spostò presto a Firenze, nella bottega del Verrocchio, dove acquisì quell'invidiabile scioltezza del disegno e dove conobbe i capolavori dei grandi maestri fiamminghi che ritroviamo nei suoi paesaggi

"smaltati". La vera svolta fu nel 1481, quando fu chiamato a dirigere la decorazione della Cappella Sistina, un'impresa che lo porterà a godere di un successo incontrastato e ad attirare commissioni da ogni parte d'Italia, al punto da tenere ben due botteghe, a Firenze e a Perugia. E qui emergerà il genio precoce del giovane Raffaello. La consueta riunione conviviale, organizzata dalla Simposiarca Grazia Cecchini, ha chiuso la serata. (M. M. B)

VALLI DELL'ALTO TEVERE

Sua maestà il "crostino 'briaco"

Dolce tipico di Carnevale, gustoso alla vista e al palato.

In un delizioso ristorante incastonato tra i vicoli del centro storico di Città di Castello, ai piedi del campanile medievale della Cattedrale, la Delegazione ha trascorso una bellissima serata nella quale un clima amichevole ha riportato gli Accademici al periodo dei "veglioni" di Carnevale che si svolgevano al Teatro Comunale della cittadina umbra, e dove "castagnole" e "crostini 'briachi" erano l'orgoglio delle famiglie

partecipanti. È stata una serata molto animata: vari Accademici hanno ricordato come il segreto delle castagnole fosse quello di mettere la padella con l'olio bollente fuori delle finestre, con l'aria fredda che dava una spinta al gonfiore dei dolci. Un altro particolare della riunione conviviale è stato l'abbinamento del *mazzafegato* grigliato con il Vinsanto affumicato, cioè prodotto con uve appassite sulle travi della cucina, con

TERNI

Convivio dell'olio nuovo

Un approfondimento sulla campagna olearia del 2022 e sulle previsioni per il 2023.

La Delegazione si è riunita per una riunione conviviale all'insegna dell'olio nuovo, organizzata dai Simposiarchi Gian Piero Benedetti e Michele Vino, presso il "Met Bistrot" a Terni. Ospite della serata l'esperto agronomo Maurizio Liorni, che ha guidato la degustazione di tre oli extravergine - il Messer Francesco Selezione dell'Azienda Malvetani e l'Esclamativo dell'Azienda Carli, prodotti nel Ternano, e il monocultivar Borgiona dell'azienda Ranchino, prodotto nell'Orvietano. Liorni ha poi illustrato l'andamento della campagna olearia 2022 in Umbria, condizionata, nella produzione, dal caldo anomalo nei mesi estivi e dalla siccità, ma che ha visto mediamente

una buona qualità dell'olio, con un notevole equilibrio di aroma fruttato, amaro e piccante. Liorni ha espresso timori per il 2023, soprattutto in funzione dell'andamento climatico. Il menu è stato selezionato dai Simposiarchi insieme allo chef e patron Francesco Copparoni, che ha proposto, tra l'altro, cappelletti secondo l'Artusi in tè di bue con pizza al formaggio, e, per dessert, una torta di pampepato in tazza. Andrea Barbaccia, che cura la fornita cantina del Met, ha sapientemente selezionato i vini in abbinamento. Il Delegato ha concluso la serata dando in omaggio a Copparoni e Liorni il volume sulla *Storia della Cucina Italiana a fumetti*. (Luca Cipiccia)



il focolare o con la stufa a legna sempre accesi. I grappoli si affumicavano fino alla settimana santa, dando al Vinsanto quel particolare sapore. Un abbinamento insolito e gradevole, tipico della civiltà contadina, era l'accostamento o l'uso di questo passito in preparazioni salate come i crostini di fegato o l'arrosto "morto".

Un'ovazione ha salutato l'arrivo dei famosi "crostini 'briachi", ricetta tipica di Città di Castello nel periodo carnevalesco. Gustosi alla vista e al palato, hanno costituito anche un momento di dissertazione tra i convenuti, ognuno dei quali descriveva la ricetta della nonna. L'uso del pane raffermo può indurre a pensare a una ricetta



ta di recupero: il contrario, invece, visto che gli ingredienti, oltre al pane, sono mandorle, cacao ama-

ro e dolce, zucchero, Rhum, caffè e Alchermes.
(Patrizia Perniola Morini)

Abruzzo

SULMONA

A Corfinio, "Ove Italia nacque"

Incontro sul tema "La Cucina Italica", ricordando la storia dei valorosi Italic, che fondarono l'Italia antica.

La Delegazione ha organizzato, prima della rituale riunione conviviale della cultura, un incontro sul tema "La Cucina Italica". L'evento, che ha ricevuto la partnership del Comune e della Pro Loco di Corfinio, si è svolto presso la sala del Museo Civico Archeologico Antonio De Nino. Il Delegato Gianni D'Amario ha parlato delle ricette dell'antica Roma; il Vicesindaco Francesco Di Nisio, l'Assessore Vincenzo Campagna e la Presidente della Pro Loco Angelica Luccitti hanno illustrato l'impa-

reggiabile storia dei valorosi Italic, che fondarono l'Italia antica e che lottarono, per la prima volta, per la conquista del Diritto di Cittadinanza (oggi "Diritti Umani"). L'auditorium in sala ha molto apprezzato il binomio "Storia-Cibo Italico". A seguire, è stato visitato il Museo e il *Lapidarium*, dove la storia si è materializzata facendo vivere emozioni intense, fino ad assaporare quanto di buono c'è nella cultura italica e nella terra "Ove Italia nacque".
(Giovanni Maria D'Amario)



Lazio

ROMA NOMENTANA

Sapori autentici di Sicilia

Nel menu, gambero rosso di Mazara, pistacchio di Bronte, bottarga di Marzamemi e splendidi vini di Vittoria.

Presso il ristorante siciliano doc "Arbaria", si è svolta con successo la "riunione conviviale del tesseramento" della Delegazione. Il ristorante, di proprietà della famiglia Cormagi, originaria di Vittoria, in provincia di Ragusa, è stato aperto in zona Porta Pia, a Roma, poco tempo fa, portando la sua fama, in breve, all'attenzione di alcuni Accademici, che l'hanno segnalato alla Delegazione. Il giovane chef Giovanni Di Pasquale, con un bagaglio di esperienze internazionali, ha illustrato la propria attività, in Italia e all'estero, proponendo un menu basato su ingredienti autentici e tradizionali della cucina siciliana, con gambero rosso di Mazara, pistacchio di Bronte, bottarga di Marzamemi e splendidi vini e spumanti della zona di Vittoria. I primi piatti, paccheri con ragù di alici e ravioli con porro, ricotta e

capasante, sono stati serviti con accostamenti di assoluta originalità, leggeri ed eleganti al gusto. Il filetto di tonno rosso, adagiato su granella di pistacchio, freschissimo e dal sapore delicato, ha suggerito un'atmosfera giapponese, ricordando il famoso "tataki". *Dulcis in fundo*, la crema di ricotta con il "cannolo scomposto", leggero e dal sapore inconfondibile. Anche il servizio è stato attento, cordiale e premuroso rendendo piacevolissimo il convito. Durante la serata, il Delegato Alessandro Di Giovanni, Consigliere di Presidenza, e Simposiarca per l'occasione, ha salutato l'ingresso nella Delegazione di Alice Lupi, alla quale sono stati consegnati il Diploma di benvenuta e le insegne dell'Accademia. È intervenuto anche il CT delle Delegazioni romane, Gabriele Gasparro, Delegato di Roma. (Enrico Martini)



Molise

TERMOLI

Alimentazione e paesaggio nel Molise rurale

L'interessante relazione sul tema ha coronato una bella serata.

Massimo, cuoco e patron del ristorante "Svevia" di Termoli, ha accolto la Delegazione con grande disponibilità nel suo rinomato locale che ben si presta all'importanza dell'incontro ecumenico, sia per l'adeguatezza delle sale sia per l'elevata preparazione professionale anche della brigata di cucina e dello staff di sala. Tutti ottimi i

piatti proposti, abilmente interpretati e rivisitati con indovinati abbinamenti del pesce ai prodotti del campo e dell'orto. Notevole la relazione "Alimentazione e paesaggio nel Molise rurale", svolta dal professor Rossano Pazzagli, docente di Storia moderna e Storia del territorio e dell'ambiente presso l'Università degli Studi del Molise.

Puglia

ALTAMURA

Il cibo nella poesia vernacolare

Commentata la raccolta "Da tanne a mò!" in cui sono ricordate antiche ricette.

La Delegazione ha ufficializzato, con grande gioia, l'ingresso di tre nuovi Accademici, presso il ristorante "La Loggia sulle Mura", mirabilmente gestito da Roberto D'Introno e dal talentuoso chef Antonio Roberto Festa. Il ristorante è collocato in uno stabile con affaccio sulle storiche mura megalitiche che circondano la città di Altamura. Tema della serata è stato: "Il cibo nella poesia vernacolare altamurana", meglio inquadrato nell'ambito "Il cibo come simbolo di identità culturale". Come ha ricordato il relatore, professor Domenico Denora, "Tutti noi non ereditiamo solo i caratteri genetici ma anche un patrimonio culturale, che contiene in

sé la gastronomia del luogo natio con i suoi peculiari sapori e odori". La raccolta di poesie, *Da tanne a mò!*, ideata e curata dallo stesso brillante relatore, dimostra l'esistenza di un'eco comune che viene dal passato di Altamura per il recupero di un mondo ormai scomparso, perché travolto dal trascorrere dal tempo. La poesia più antica (della quale si abbia prova scritta) che potrebbe avere come sottotitolo "Il cibo delle feste", è probabilmente *U Chèpedanne du 1928*. Il contenuto porta a considerare che il mangiare non è solo un atto individuale ma una condivisione. In essa è presente, inoltre, un commento sulla variante locale del bocconotto/pastic-

Campania

NAPOLI-CAPRI

Incontro tra due Accademie

Visita all'Accademia di Belle Arti, prima del convivio dedicato alla cucina tipica partenopea.

La Delegazione si è recata in visita alla Galleria dell'Accademia di Belle Arti, dove sono raccolte numerose opere di scuola napoletana che ripercorrono la ricca storia dell'Istituzione, con un nucleo centrale di importanti dipinti del 1800, diverse sculture di Vincenzo Gemito, più la donazione Palizzi che comprende opere di pittori di fama internazionale come Corot e Rousseau. Un'occasione unica perché la Galleria ha avuto un lungo periodo di riordino e oggi è stata da poco riallestita con opere fuori dai depositi e nuovi spazi inediti. La giornata, equamente divisa tra arte e piaceri della tavola, è proseguita con un incontro conviviale allo

storico ristorante "53" in piazza Dante. Anche questo locale è un'istituzione cittadina e rappresenta una certezza per chi ama la cucina tipica partenopea. Da qualche anno tornato all'antico splendore con la gestione di Angelo Martino, il locale ha accolto la Delegazione con la ricchezza dei suoi antipasti e con uno dei suoi primi piatti di battaglia, lo "scarpariello". Piatto di recupero, nato nei Quartieri Spagnoli, dove vivevano appunto gli "scarpari", coloro che vendevano e riparavano scarpe. Né poteva mancare "o ruoto 'o forno", piatto dei giorni di festa, composto da carne, patate e piselli. Gran finale con la classica pastiera, che sa di primavera. (Santa Di Salvo)



ciotto, che ad Altamura veniva confezionato con pan di Spagna e crema, con alcune varianti da famiglia a famiglia. Concludendo, Denora ha affermato che, nella so-

cietà opulenta, il cibo ha superato la sua funzione esclusivamente materiale e nutritiva, per acquisire prevalentemente significati intellettuali e sociali.



Calabria

COSENZA

Riunione conviviale di Carnevale

Divertenti aneddoti sulla tradizione popolare calabrese.

“**C**arnevale è una di quelle occasioni in cui cultura e tradizioni popolari emergono in una delle forme più strettamente legate ai territori e alla loro storia, grazie a usanze tramandate nel tempo. È la festa popolare per eccellenza e il detto, secondo cui ogni scherzo vale, sottende l'assoluta libertà espressiva e la rottura degli schemi basati sul rispetto dell'ordine normale delle cose”. Ha preso avvio in tal modo l'intervento dell'Accademico Oreste Morcavallo, Simposiarca in occasione della riunione conviviale di Carnevale, tenuta dalla Delegazione negli accoglienti locali del ristorante “Quasimodo” di Villa Fabiano, a Rende. È stato ricordato, in epoca cristiana, il grande banchetto di carne che si teneva il martedì (non a caso detto “grasso”), che precedeva l'inizio della Quaresima, quando

si doveva *carnem levare*”: da cui il termine “Carnevale”. L'elemento di originalità è costituito dal travestimento in maschera che induce ad abbandonare, anche solo per poche ore, la quotidianità. Nella tradizione popolare calabrese, il “signor Carnevale” muore a causa dell'ingordigia di cibo consumato senza misura. È un parente a dare notizia della fine imminente. Si chiamano i medici per tentare di ricondurlo alla ragione, il notaio per il testamento e il prete per l'assoluzione dai peccati. Appena giunge la morte, tutti lo piangono e la farsa si conclude con un chiasoso corteo funebre che precede il grande fuoco in cui il fantoccio di Carnevale viene bruciato. Seguendo gli spunti del Delegato Branda, numerosi gli aneddoti raccontati dagli Accademici che hanno esaltato lo spirito della serata e il valore della convivialità accademica. (Rosario Branda)

Sicilia

CALTAGIRONE

Convegno sui grani antichi siciliani

Presso il suggestivo “Molino Crisafulli”, degustata anche la cuccia.

Presso i suggestivi ambienti del Molino Crisafulli, oggi appassionatamente gestito da Tano Sammartino e dai figli Giuseppe e Francesco, che sin dai primi del 1900 assicura il mantenimento di una molitura artigianale ed è custode della produzione di tre varietà di grani antichi siciliani, si è tenuta una giornata dedicata al grano, alla presenza di tanti operatori della ristorazione e di produttori.

A seguire, un convegno con relatori del settore universitario e scientifico, che hanno narrato storia, risorse, genetica e sviluppi dei grani antichi siciliani. Coordinatore, il Vice Delegato Domenico Amoroso, archeologo e storico dell'arte, che ha tenuto anche una relazione sulla storia dell'introduzione dei cereali nell'area del Mediterraneo e sui miti e le usanze correlati, dall'età greca ai nostri giorni.

È seguito l'intervento dell'Accademico Gianfranco Venora, biologo e già Direttore della Stazione di Granicoltura per la Sicilia, che ha ampiamente riferito sui grani antichi siciliani, la loro storia e le loro straordinarie caratteristiche nutrizionali e gastronomiche. Paolo Caruso, ricercatore presso Di3A - Unict e founder presso Foodiverso, ha parlato soprattutto delle insidie nel settore della commercializzazione mondiale dei grani e dei riflessi sulla nostra salute a tavola. Infine, Tano Sammartino ha raccontato la sua personale esperienza di molitore e coltivatore dei grani e ha salutato i partecipanti con la tradizionale degustazione collettiva della “cuccia”, il grano cotto tradizionale per la festa di Santa Lucia, preparata con la collaborazione degli studenti dell'Alberghiero del “Cucuzza - Euclide” di Caltagirone.

(Domenico Amoroso)

VAL DI NOTO, MODICA

Un incontro molto atteso

Le Delegazioni si sono ritrovate per gustare, in amicizia, le eccellenze dei due territori.

Gli Accademici delle due Delegazioni si sono ritrovati a Noto, presso il ristorante “Com'è”. È stata l'occasione per rinsaldare quei rapporti di collaborazione e di amicizia che la pandemia ha per ben due anni reso impossibile.

Il ristorante, aperto da meno di un anno nel centro storico di Noto, è gestito dal maestro di cucina modicano Costantino Spadaro. Dopo i saluti dei Delegati Felice Modica (Val di Noto) e Carlo Ottaviano (Modica), sono stati presentati piatti preparati con prodotti di



qualità e di stagione e dei territori di entrambe le Delegazioni, quali il caciocavallo ragusano, datterini, agnello, ricotta, ceci, borragine, salsiccia di maiale, mandorle di Noto, che hanno deliziato il palato dei numerosi Accademici e ospiti. Suggestivo il dessert, cannolo

aperto su crema di ricotta, con canditi del Caffè Sicilia e cioccolato inverso dell'Antica Dolceria Bonajuto, due eccellenze, rispettivamente vanto di Noto e di Modica, conosciute e apprezzate in tutto il mondo. (Carlo Ottaviano)

FRANCOFORTE

Benvenuti nel mondo della Malvasia

Storia e degustazione di tre varietà italiane.

Nel Kitchen Open Space del Bornheimer Ratskeller, si è tenuta un'interessante e coinvolgente degustazione di vini organizzata dalla Delegazione. La Delegata Laura Melara-Dürbeck, ispirata dal bellissimo libro, pubblicato da Kellerman Editore, *Malvasia, Il vino prezioso d'Oriente che Venezia rese nobile nel Mediterraneo*, ha raccontato, insieme ai sommelier Elena Bosani e Alessandro Farchione, la storia della Malvasia. Il nome deriva da un piccolo Paese del Peloponneso, Moni Emvasis, che significa "una sola porta", perché un solo accesso ammetteva l'ingresso al suo porto. Il toponimo venne poi modificato in Malvasia, a Venezia, e divenne, quindi, Malvasia in italiano. La sua diffusione in Europa è legata alla storia della Serenissima Repubblica di Venezia, che all'inizio del XV secolo conquistò l'intera Moni Emvasis, iniziando a commerciare il vino che lì si produceva. La Malvasia ebbe da subito un tale successo, non solo nelle osterie della città lagunare, ma anche e soprattutto sulle tavole e nei banchetti dei nobili della Serenissima, tanto da divenire uno dei vi-

ni più pregiati del tempo in tutta l'Europa medievale. Il merito dei Veneziani fu quello di essere riusciti a estendere la coltivazione di queste uve in diverse regioni mediterranee, avviando le diversificazioni delle malvasie, che tutt'oggi si possono trovare.

I due sommelier hanno illustrato le proprietà organolettiche di tre Malvasie (friulana, abruzzese e siciliana) accompagnando gli Accademici nelle varie fasi della degustazione. Le gustosissime pietanze di accompagnamento, preparate dallo chef Mario Furlanello, si sposavano perfettamente con i vini proposti. (Laura Melara-Dürbeck)



Europa

Germania

COLONIA

Cucina lombarda

Alle radici di una cultura enogastronomica importante ma poco nota in Germania.

Una serata interamente dedicata alla cucina regionale lombarda, organizzata, presso il ristorante "Davide" di Davide Vicario, dal Simposiarca Mario Colavita.

Della regione italiana si è inteso evocare le sue specificità legate ai territori e alle storie che la caratterizzano e che ne hanno definito nel tempo alcune peculiari identità.

Il menu, costruito in maniera volutamente variegata, ha consentito, ai 22 partecipanti, di degustare piatti della tradizione valtellinese, bergamasca, meneghina e mantovana, abbinati a ottimi vini regionali come il Nebbiolo bianco e il Valtellina superiore. Lo chef, Salvatore Cipriano, ha raccolto con successo la sfida lanciata dalla Delegazione: quella lombarda, infatti, è una cucina di fatto non rappre-

sentata nelle carte dei ristoranti locali del Nord-Reno-Westfalia. Tra le pietanze, la polenta taragna servita direttamente dal paiolo di cottura in rame; nervetti e bresola della Valtellina; ottimi casoncelli alla bergamasca; ossobuco con gremolata servito con risotto alla milanese. A chiudere, una gustosissima sbrisolona mantovana. Ogni piatto è stato preceduto da una descrizione delle sue caratteristiche e del contesto specifico da cui trae origine. Una serata davvero particolare, con un servizio sempre cortese ed efficiente, che ha confermato da un lato la ricca varietà della cucina italiana e dall'altro la grande professionalità già riscontrata in questo ristorante, capace di cimentarsi con ottimi risultati anche quando chiamato a uscire dalla propria zona di comfort. (Vincenzo Pennetta)





Principato di Monaco

PRINCIPATO DI MONACO

Sua eccellenza l'ingrediente

Numerose portate di ispirazione ligure e piemontese, frutto di una cucina autentica, declinata in equilibrio e armonia.

La Delegazione ha accolto gli chef del ristorante "Lamberti" di Alassio, che hanno provveduto a riscaldare l'atmosfera con una serie di proposte varie e originali, frutto di uno studio accurato e sapiente perizia. Fabio Dagrada e Salvatore Di Maria, che possono vantare entrambi illustri maestri ed esperienze in strutture stellate, hanno coccolato gli Accademici. Un team efficiente e affiatato, capace di dimostrare, senza mai transigere sulla qualità dei prodotti, di saper coniugare, in armonico connubio, tradizione e innovazione, elaborate con costante rigore esecutivo, reso ancor più convincente da un pizzico di audacia negli accostamenti. Secondo una sequenza coerente e ben scandita, senza tempi di attesa, si sono avvicendate le numerose portate di ispirazione ligure e piemontese, dal raviolo di borragine al cracker con insalata russa liquida, al savarin al tartufo e nocciola. Molto interessanti il tonno vitellato, duplice carpaccio di tonno

e vitello in salsa tonnata montata con bisque di gamberi, nonché le caprese di polpo su stracciatella di bufala. Gli Accademici hanno concordemente tributato la palma dell'eccellenza ai bottoni di cacio e pepe: piccola pasta ripiena adornata di scampi e carciofi, indubbio vanto della cucina Lamberti. Qualche nota dissonante nel cremoso di baccalà, debolmente sostenuto da una deludente pannisa. Tuttavia, il riscatto non si è fatto attendere con l'arrivo dell'elaborato dessert: una felice sintesi di sfoglia, cioccolato, mele crude e cotte. Non inferiori gli immancabili baci di Alassio e gli aggraziati bignè al lampone. Notevoli anche i vini, le cui caratteristiche sono state illustrate dalla produttrice, esponente dell'impegno della viticoltura ligure in campo biologico. La serata si è conclusa con grande soddisfazione degli astanti e calorosi complimenti agli chef, che hanno proposto una cucina autentica, declinata in equilibrio e armonia.



Nel Mondo

Emirati Arabi Uniti

DUBAI

La calda atmosfera del ristorante "Alveare"

Riunione conviviale molto partecipata.

Simposiarchi Enrica Spertino De Paulis e Marco Tedeschi hanno organizzato la riunione conviviale della Delegazione al ristorante "Alveare" con la collaborazione, per gli aspetti organizzativi, del Delegato Stefano Ferretti e del Vice Delegato Luigi Landoni. Alla cena hanno partecipato numerosi ospiti, oltre a 18 Accademici. Il ristorante ha aperto circa un anno fa nel moderno quartiere finanziario di Dubai. Ambiente caldo,

elegante e raffinato con grandi vetrate e soffitti alti. La serata è cominciata con l'aperitivo in piedi, nella sala attigua al ristorante, mentre la cena si è svolta in una sala raccolta ma non esclusiva. Lo chef, il sommelier e il manager, durante il convivio, si sono soffermati ai tavoli, spiegando la scelta dei piatti e rispondendo alle domande dei commensali. Una serata piacevole e, nel complesso, ben apprezzata. (Enrica Spertino De Paulis)

Stati Uniti d'America

LOS ANGELES

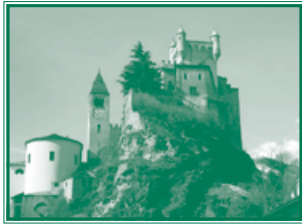
Tema della serata: il Carnevale di Venezia

Immagini della laguna e, in sottofondo, il Rondò Veneziano.

Il Carnevale di Venezia è stato il tema prescelto dalla Delegazione per celebrare il martedì grasso presso il ristorante "N.10" con un menu tipico veneziano preparato dallo chef Dario Vedovelli. I settanta ospiti hanno percorso il tappeto rosso ornato dall'immagine delle gondole sulla laguna veneziana, mentre erano allietati dal trio musicale che suonava il Rondò Veneziano. Durante la cena, un soave suono di arpa allietava i commensali. Tra gli ospiti di eccezione: la Con-

sole italiana Lorenza Errighi; Michael Gatto ex parlamentare dello Stato della California; Giorgio Chiellini, ex giocatore della Nazionale italiana di calcio, attualmente in forza nella squadra del Los Angeles FC. Il successo della serata ha fatto nascere il desiderio di organizzare una seconda edizione il prossimo anno.





VALLE D'AOSTA

MONTEROSA
17 gennaio 2023

Ristorante "Osteria Mansio 1695" di Maria Caterina Tosetti, anche in cucina. ●Località Capoluogo 65, Perloz (Aosta); ☎ cell. 371/4131458; mansio1695@gmail.com, www.facebook.com/mansio1695; coperti 30+15 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: carpaccio di cuori di carciofo con scaglie di parmigiano reggiano; tagliatelle all'uovo con ragù bianco di faroana su fonduta di parmigiano; filetto di cervo ai frutti rossi e salsa al cacao con polenta di mais biologico; scelta di dolci alla carta.

I vini in tavola: Jeux de Cépages 2019 (L'Atoueyo di Gerbelle Didier); Sagrantino di Montefalco Docg 2018 (Terre de' Trinci S.c.a.).

Commenti: Convivio organizzato in un piccolo ristorante nel suggestivo borgo di Perloz. Maria Caterina Tosetti prepara ogni giorno la pasta fresca, fatta in casa seguendo la tradizione umbra, così come il pane e le focacce per i quali utilizza farine italiane di alta qualità. Gli Accademici hanno apprezzato le tagliatelle fatte in casa, dove risultava molto gradevole l'abbinamento con il ragù bianco di faroana profumato al timo di montagna. Ben equilibrato l'abbinamento della salsa ai frutti di bosco con cacao sul filetto di cervo dalla cottura perfetta. Straordinaria la varietà dei dolci serviti. Ottimo l'abbinamento dei vini proposti.



PIEMONTE

ASTI
26 gennaio 2023

Ristorante "Casa Dirce" di Giacomo Stradella, in cucina Marisa Torta. ●Via Gutuari 12, Asti; ☎ cell. 327/4603287; casa.dirce.asti@gmail.com; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie da stabilire; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,75.

Le vivande servite: salame di Viale, insalata russa di "Marisa" e bocconcini di baccalà fritti; tortino di patate e carciofi; gnocchi di patate alla salsiccia di Bra; coniglio grigio arrosto con patate o finanziaria; mousse al cioccolato fondente.

I vini in tavola Chardonnay brut (Vite Colte); Cortese Ai Me (Bertolino, Montegrosso d'Asti); Barbera d'Asti Curej (Braidà); Malvasia di Casorzo.

Commenti: L'anno accademico non poteva iniziare meglio. Approfitando dell'atteso ritorno ad Asti della mitica Marisa Torta, una riunione per soli Accademici nel suo nuovo locale. La riunione conviviale è stata preceduta da una chiacchierata del Delegato che ha commentato l'anno trascorso e annunciato le prossime iniziative. Poi la cena: è stato un tuffo nel passato che ha permesso di gustare sapori indimenticabili! Tutto era molto buono e curato, ma il ghiotto tortino e gli aerei gnocchi hanno portato all'Empireo! Impeccabile il servizio, ben orchestrato da Giacomo e dalla sua consorte. Ottimo il rapporto qualità-prezzo. A fine cena, il Delegato ha consegnato il distintivo al neo Accademico Renzo Gai.

BIELLA
1° febbraio 2023

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

Le vivande servite: grissini di pasta fritti con fiocco di culatello; bagna cauda; dolce a scelta tra tarte tatin con crema inglese, semifreddo al torrone con salsa di cioccolato calda, gelato senza latte al mandarino con scorzette candite.

I vini in tavola: La Monella (Braidà); Barbera d'Alba 2020 (Matteo Correggia).

Commenti: Il calore familiare del locale ha fatto da sfondo alla riunione conviviale sull'annuale bagna cauda della Delegazione. Le tavole riccamente imbandite con piatti di colorate verdure crude e cotte, come la tavolozza di un pittore, hanno accolto il folto gruppo di Accademici che con allegria ha affrontato le delizie di questo piatto. La salsa, equilibrata nel sapore senza essere troppo sapida, ha accontentato i palati esigenti dei commensali. Servizio attento. All'inizio della serata, la Delegata Marialuisa Bertotto ha accolto un nuovo Accademico, Massimo Tosetti, e ha illustrato le tre diverse tipologie di preparazione della bagna cauda e come degustarla adeguatamente.

NOVARA
24 gennaio 2023

Ristorante "Osteria del Caccetta" di Stefano Minoggio, in cucina Fabio Soldano. ●Piazza Solaroli 26, Briona (Novara); ☎ 0321/1828067; osteriadeltaccetta@hotmail.com, www.osteriadeltaccetta.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie 15 - 30 agosto e prima settimana di gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,15.

Le vivande servite: cardo gobbo di Nizza Monferrato con zabaione salato e nocciole; bollito di bue grasso del Monferrato, con i suoi ammennicoli (lingua, testina, gallina, cotichino, marzapane), le salse e i bagnetti e contorno di verdure lesse e spinaci al burro; tazza di brodo ristretto con pasta reale; gelato al fior di latte, montato al momento, con caramello salato e biscotto alle nocciole.

I vini in tavola: Barbera Alto Piemonte Pieleo 2019 (Guido Platinetti, Ghemme); Barbera Basso Piemonte Nizza 2019 (Dario Ivaldi).

Commenti: Dopo la visita guidata alla mostra "Milano da romantica a Scapigliata", al Castello di Novara, trasferimento a Briona per il convivio sul bollito di bue grasso. Presente il Prefetto di Novara. Intervento di Giancarlo Andenna sulla storia di Briona e

i suoi prodotti. Il Delegato ha parlato del bue grasso e letto la storia della pasta reale scritta da Elisabetta Cocito. Ben presentati i piatti, a iniziare dal cardo gobbo, servito anche impanato, fritto e croccante. Teneri i tagli del bollito, con gli ammennicoli e le piacevoli salse, in particolare la mostarda artigianale. Ottimo e cremoso il gelato realizzato con la tecnica dell'azoto liquido. Ben indovinato l'abbinamento dei vini dell'Alto e Basso Piemonte.

PINEROLO
15 febbraio 2023

Ristorante "D'la Picocarda" della famiglia Picotti, in cucina i fratelli Picotti. ●Via Cardè 71, Barge (Cuneo); ☎ 0175/30300, cell. 333/3782313; picocarda@libero.it, www.picocarda.it; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a metà agosto; giorno di chiusura lunedì sera e martedì tutto il giorno. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: girello di vitello cotto al sale con salsa tonnata alla moda antica; tagliolini di pasta fresca all'uovo con ragù di salsiccia di Bra; carré d'agnello laccato al forno con tartufo nero e semolini fritti; Martin sec al Moscato con gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Vermentino bio (Vio); Langhe Nebbiolo (Parusso); Moscato d'Asti (Saracco).

Commenti: Nel mezzo di una campagna generosa, si trova questo accogliente locale: le pareti in vetro di una delle due sale permettono una visione mozzafiato sulle montagne circostanti. Ma la poetica del ristorante non si limita alla sua location: il talento dei due fratelli cuochi, e quello della sorella in sala, tutti seguiti con attenzione dalla mamma, conduce a risultati degni di nota. Tecnicamente, i tagliolini non avevano nulla da invidiare a quelli delle Langhe. Anche il carré di agnello, scottato e poi cotto in forno per una manciata di minuti, per esaltare le caratteristiche della carne, ha riscosso un notevole successo. Decisamente interessante la cantina e le etichette servite.

VERBANO-CUSIO
9 febbraio 2023

Ristorante "Antica Osteria San Pietro" di Michele ed Erika Montefusco, in cucina Erika. ●Via San Vittore 113, Verbania; ☎ cell. 393/3328249, 375/6930300; anticaosteriasanpietro@gmail.com; coperti 16+16 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,8.



PIEMONTE segue

Le vivande servite: battuta al coltello di Madama Bianca, peperone di Carmagnola e sensazione di bagna cauda; agnolotto del plin ai tre arrosti con ragu bianco di salsiccia di Brà, castagne e toma di San Sebastiano (Selezione Guffanti); cappello del prete stracotto al Barolo su polenta fioretto e tartufo nobile di Acqualagna; torta di mele di Cuneo con quenelle di mascarpone allo zafferano di Montefeltrò.

I vini in tavola: Barbera d'Alba; Chardonnay delle Langhe.

Commenti: Suggestivo ristorante, situato nel centro storico a pochi passi dalla Basilica di San Vittore, Santo Patrono di Intra Verbania. Esistente fin dal 1850 e sottoposto recentemente a profonda ristrutturazione, ha riaperto i battenti nel novembre 2022. Presenta originali travi in legno che sostengono il soffitto, un imponente camino, una corte baciata dal sole e manifesta la passione per l'antiquariato da parte dei titolari componenti la famiglia Montefusco. Il ristorante, con fusione della cultura lucana e piemontese, offre una cucina creativa di carne e pesce, associata a una ricca carta dei vini.

 **VERCELLI**
8 febbraio 2023

Ristorante "Trattoria dell'Angelo" di gestione familiare, in cucina Gian Carlo Quaglia. ●Via Bellardone 58, Villata (Vercelli); ☎cell. 347/4294686; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie 1-15 luglio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: salame d'oca, scaloppa di fegato d'oca, finanziaria d'oca, collo d'oca ripieno; risotto con brodo d'oca; oca con le verdure; dessert.

I vini in tavola: Freisa La Martana Piemonte Doc (Vinchio Vaglio); Moscato d'Asti Docg 2022 (Bava).

Commenti: Nel tempo di Carnevale, la Delegazione ha onorato un altro animale che in passato era presente nelle cucine, ma che oggi è un po' dimenticato: l'oca. Per ritrovare i piatti tradizionali a base di carne di oca, cavalli di battaglia delle nonne, la Delegazione ha fatto tappa dallo chef Gian Carlo Quaglia che mette in pentola l'oca secondo le antiche ricette. Il menu proposto, cucinato interamente con oche nostrane, è stato un omaggio al prezioso pennuto: un appuntamento con i sapori della tradizione in un ambiente vintage, scenario perfetto per l'occasione.



LIGURIA

 **ALBENGA
E DEL PONENTE LIGURE**
26 gennaio 2023

Ristorante "Conterosso" dal 1996 della famiglia Capogrosso, in cucina Annamaria Capogrosso. ●Via Torlaro 30, Albenga (Savona); ☎0182/53699; info@conterosso.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili in ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: carne cruda battuta al coltello con carciofi spinosi di Albenga; gnocchi di patate di Calizzano con fonduta di toma d'alpeggio (detta "suola di mucca") e tartufo nero invernale; brasato di manzo piemontese con verdure invernali; cialda croccante con frutta fresca e crema chantilly.

I vini in tavola: Nebbiolo d'Alba Doc 2021 (Cantina Lodali).

Commenti: Eccellente riunione conviviale d'inverno, in un clima caldo e accogliente, con ottima cucina e servizio corretto. Piatti superlativi nella loro semplicità, tutti eseguiti alla perfezione: carne ottima; carciofi eccellenti; gnocchi di rara delicatezza ben armonizzati con la fonduta; brasato da manuale; dolce ottimo per freschezza ed equilibrio. Applausi sinceri alla cuoca e alla sua brigata.



LOMBARDIA

 **ALTO MANTOVANO
E GARDA BRESCIANO**
9 febbraio 2023

Ristorante "Avanguardia" di Maurizio Molinari, in cucina Alessandra Gili. ●Piazza Guglielmo Marconi 17, Solferino (Mantova); ☎0376/855028; info@

avanguardia-solferino.it, www.avanguardia-solferino.it/, www.facebook.com/avanguardia.solferino; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a febbraio e 15 giorni a luglio; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 7,2.

Le vivande servite: tagliere di salame artigianale; tagliolini in brodo con i fegatini; carrello di bolliti e arrosti accompagnati da pearà, mostarda mantovana, cren, salsa di peperoni piccante e salsa verde; torta di rose servita con zabaione al Passito delle Colline Moreniche.

I vini in tavola: Lambrusco Vecchio Ponte Igt (Giubertoni); Monte Lupo Lugana (Cobue); Mogri Groppello Dop 2020 (Sergio Delai).

Commenti: La storia della trattoria a della famiglia Molinari inizia nel 1968, in uno stabile risalente agli inizi del 1900, già adibito a quei tempi a locanda. Il locale propone piatti della tradizione e un ottimo carrello di bolliti e arrosti, riccamente accompagnato da salse e mostarde, che ormai da anni rappresenta il punto di forza della trattoria.

 **ALTO MILANESE**
24 gennaio 2023

Ristorante "Scudiero" di Tonino Stallone e Gjoka Elida, in cucina Tonino Stallone. ●Via Fabio Filzi 11/13, San Giorgio su Legnano (Milano); ☎0331/407245; ristorante.loscudiero@virgilio.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,8.

Le vivande servite: brodo in tazza; ganassino, cotechino, gallina, lingua, biancostato, girello di vitello, codino; salsa verde, bagnet rosso, salsa al peperone, salsa di pomodori secchi, mostarda di frutta, purè di patate; tiramisù artigianale.

I vini in tavola: Bonarda Oltrepò Pavese Doc (Il Pozzo).

Commenti: Sua maestà il bollito (da non confondere con il lessò!). Questo il leit-motiv della cena organizzata presso un ristorante ben noto agli Accademici e che ancora una volta ha ribadito tutte le sue qualità e disponibilità. Lo chef e patron Tonino, con la validissima consorte Elida, ha fatto onore alla tradizione del bollito lombardo offrendo il classico ventaglio di varietà di carne, salumi e salse di accompagnamento che hanno esaltato, come da copio-

ne, la bontà della materia prima. Il tiramisù artigianale ha poi collocato la classica ciliegina sulla torta alla conclusione di una cena trascorsa in amicizia e allegria dai convitati tutti ampiamente soddisfatti.

 **LODI**
20 gennaio 2023

Ristorante "Osteria San Lorenzo" di Luigi Garolfi. ●Località Ca De' Mazzi, Livraga (Lodi); ☎347/8707316; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,9.

Le vivande servite: salumi della casa con gnocco fritto e giardiniera, salsiccia cruda lodigiana, cotechino; trippa della tradizione; brasato (in alternativa alla trippa); scaglie di grana padano 24 mesi; assaggi di crostate alla marmellata; filson.

I vini in tavola: Rosso di San Colombano nella versione ferma e frizzante Banino (Panigada).

Commenti: Autentica osteria, con cucina un poco altalenante, come è caratteristica di questi locali. Salumi rustici di ottima qualità, compresi cotechino e salsiccia lodigiana. Non eccelsa, ma ottima, la trippa preparata "come si deve" e a disposizione in abbondanza. Giusta la temperatura di servizio del grana e veramente gradevoli gli assaggi di una semplice crostata casalinga ben eseguita. Ad abbassare il voto, il brasato preparato troppo in fretta per i pochi che non gradivano la trippa, e i tempi troppo lunghi fra antipasti e secondo. Abbinamento con un onesto vino tipico delle osterie locali, che ha suscitato le solite discussioni fra chi apprezza i vini della collina di San Colombano e chi no.

 **MILANO BRERA**
 **MILANO DUOMO**
 **MILANO NAVIGLI**
21 gennaio 2023

Ristorante "La Pobbia 1850" di Attilio e Roberto Anzaghi, in cucina Domenico Melis. ●Via Gallarate 92, Milano; ☎02/38006641, cell. 347/3768344; lapobbia@lapobbia.com; coperti 70+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie agosto e Natale; giorno di chiusura domenica e lunedì sera. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: mondegghili alla milanese con salsa verde; insalata di nervetti; cassoeula con polenta

gialla; gorgonzola e parmigiano; zabaione con pan meino.

I vini in tavola: Nebbiolo d'Alba Doc 2021 (Dogliotti).

Commenti: Riunione conviviale congiunta in questo locale già in esercizio, come stazione di posta, dal 1850 e insignito del diploma di Bottega Storica di Milano. La gestione della famiglia Anzaghi dura da più di un secolo. Il ristorante è rimasto uno dei pochi a offrire i piatti della tradizione milanese come il risotto con ossobuco, la cotoletta, la cassoeula, i bolliti misti. Il pranzo era dedicato alla tradizionale cassoeula, piatto tipico dei mesi freddi, eseguita perfettamente e preceduta, come "segretino", da un bicchierino di ottima grappa. La riunione conviviale è stata presentata dai tre Delegati e ha incontrato l'apprezzamento unanime degli Accademici.



TRENTINO - ALTO ADIGE

MERANO
26 gennaio 2023

Ristorante "Lackner Stubn" di Restaurant Lackner Stubn. ●Via Josef Weingartner 8, Merano (Bolzano); ☎0473/449964; info@lacknerstubn.it, www.lacknerstubn.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie in estate; giorno di chiusura sabato e domenica. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: vellutata di carote e zenzero; carpaccio di vitello con asparagi; tortelli di barbabietola con aneto e salmone; steak di manzo con strudel di patate; delizia di Valhrona, caramello e limone.

Commenti: Hans Egger ha organizzato una serata in un locale che nel tempo non ha mai deluso le aspettative della Delegazione. La proposta serale, diversa da quella del pranzo, è caratterizzata da una sequenza di *amuse-gueule* sfiziosi e divertenti, che ben preparano alla cena. Notevoli tutti i piatti, in particolare la steak di manzo scioglievole, ricca di umori e sentori e cotta perfettamente. Straordinario il dessert. At-

tento il servizio e gradevole il locale.

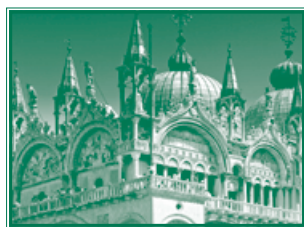
**ROVERETO
E DEL GARDA TRENINO**
26 gennaio 2023

Ristorante "San Colombano" di Ristorante San Colombano, in cucina Giorgio Venco. ●Via Vicenza 30, Rovereto (Trento); ☎0464/436006, cell. 335/7482895; info@ristorantesancolombano.it, www.ristorantesancolombano.it; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,23.

Le vivande servite: bianco di baccalà mantecato con polentina di Storo; maccheroncini al rosso d'uovo fatti in casa al torchio padellati ai funghi porcini trifolati su letto di fonduta di trentingrana; stufato di taglio nobile di manzo al "Barbanico" con polenta di patate antica ricetta "Gigi Caresia"; catalogna al vapore gratinata al forno; semifreddo al gianduia.

I vini in tavola: Trento Doc brut; Sauvignon; Barbanico 2018 (tutti dell'Azienda Agricola Balter di Rovereto).

Commenti: Riunione conviviale molto partecipata, organizzata dai Simposiari Maria Antonietta Tezzele e Francesco Pallaver. Particolarmente apprezzati i maccheroncini spadellati con funghi e fonduta di grana e lo stufato con polenta di patate, insaporito dal Cru Barbanico Balter, dagli aromi di frutti di bosco e sensazioni balsamiche e speziate. Molto interessante la relazione del professor Antonio Garofolin, Coordinatore dei Sommelier del Trentino, sulle peculiari tipicità vinicole della Vallagarina, e altrettanto stimolante quella della dottoressa Clementina Balter, Presidente del Consorzio Vignaioli del Trentino, sul valore dei vigneti in specifiche e limitate zone.



VENETO

ALTO VICENTINO
6 febbraio 2023

Ristorante "Trattoria Amabile" di Giannico Amabile e famiglia, in cucina

na Giannico Amabile e Vilma Soldà. ●Contrà Carlotti 2, Gambugliano (Vicenza); ☎0444/552059; trattoriaamabile@gmail.com, www.facebook.com/trattoriaamabile1954, www.instagram.com/trattoriaamabile1954; coperti 180+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1°-15 gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,27.

Le vivande servite: salame nostrano ai ferri, porcini e polentina morbida; fettuccine tirà con la mescola al ragu di colombino di nido al coltello; faraona di corte allo spiedo con patate fritte, fagioli in umido, peperonata, broccolo fiolaro in tecia; dolci di Carnevale, fritte, crostoli e castagnole.

I vini in tavola: Pietralava Veneto Igt Durello 2020 (Casa Cecchin); Polveriera Igt 2021 Veneto Rosso (Piovene Porto Godi); Montebello Igt Durello Passito 2015 (Casa Cecchin).

Commenti: Riunione conviviale basata sulla tradizione dei piatti e dei vini abbinati. Il Simposiarca, Marco Caltran, ha predisposto un antipasto a base di salame ai ferri con polentina al cucchiaio e porcini e, a seguire, fettuccine di casa al ragu di colombino tagliato al coltello. Come secondo una buona faraona allo spiedo, come prevede la tradizione, con i suoi contorni di stagione. Per finire, il classico dessert delle feste di Carnevale. Più che buono l'abbinamento con i vini locali del territorio. Alla fine della serata, la consegna del Diploma di Buona Cucina ai titolari del locale e applausi per tutti.

BELLUNO-FELTRE-CADORE
2 febbraio 2023

Ristorante "Maison Lion" di Simone Colle, anche in cucina. ●Piazza San Liberale 1, Marsia (Belluno); ☎0439/438405; info@lamaisonlion.it, www.lamaisonlion.it; coperti 25. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 6,5.

Le vivande servite: tempura di zucca e carciofi; baccalà mantecato; bigoi cacio e pepe; risotto allo zafferano con aringa; intercosta di manzo Hereford del Nebraska; galletto; sfgolia di mele con gelato.

I vini in tavola: Pinot Grigio (Mura-ro); Pinot Nero (Pian di Colle).

Commenti: Prima riunione conviviale dell'anno in un locale in un piccolo borgo della Val Belluna, con vista mozzafiato dalle pendici del monte

Pizzocco. Piccolo ma accogliente, è situato nella ristrutturazione di una casa del 1600, con disponibilità di pernottamento in camere ben arredate. Conduzione familiare, con cuoco in cucina e moglie in sala. Ottima materia prima in piatti curati e gustosi. Si mangia anche pesce e lo chef ci tiene a precisare che il menu è fatto in base a quello che trova di volta in volta, fatti salvi alcuni piatti forti, come i bigoi cacio e pepe e il galletto.

**LEGNAGO-BASSO
VERONESE E POLESINE OVEST**
18 gennaio 2023

Ristorante "Locanda dell'Arcimboldo" di Cristian Baroni & C. ●Via Gen-nari 5, Albaredo d'Adige (Verona); ☎045/7025300; info@locandadellarcimboldo.it, www.locandadellarcimboldo.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: insalata di granseole e capesante al forno; tagliolini con capesante e gamberi; branzino con verdure croccanti, olive taggiasche e pomodori confit; fritto di calamari e gamberi con chips di patate; crostatine con crema pasticciera e frutta mista.

I vini in tavola: Durello brut 36 mesi (Gianni Tessari, San Vincenzo 21); Anselmi Moscato Dindarello 2021 (Maculan).

Commenti: Riunione conviviale perfettamente organizzata dal Simposiarca Giovanni Pietrobelli, che ha proposto un menu improntato alla cucina del pesce di mare. L'antipasto, un'insalata di granseola e capesante, e soprattutto il primo piatto, costituito da tagliolini capesante e gamberi, hanno ricevuto grande apprezzamento. L'Accademico Ermanno Murari ha illustrato le particolarità dei vini serviti e commentato con entusiasmo l'abbinamento con le pietanze. Ottimo il servizio di questo accogliente locale. Il Delegato ha concluso il convivio consegnando al titolare del ristorante un omaggio accademico.

PADOVA
21 febbraio 2023

"Trattoria da Iseo" di Trattoria da Iseo. ●Via Vallarega 16, Località Treponti, Teolo (Padova); ☎049/9900189; trattoriadaiseo@gmail.com; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili a settembre; giorno di



VENETO segue

chiusura martedì sera e mercoledì.
●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: salame e prosciutto di cinghiale con pane toscano; gnocchi di patate e farina con ragù di cinghiale; cinghiale allo spiedo con verdure cotte; cinghiale in umido con polenta al cucchiaio; pane semi integrale a lunga lievitazione; frittelle di Carnevale e torta di mele casareccia.

I vini in tavola: Vigneti della Sere-nissima Doc metodo classico Cristofanon (Cristofanon, Montegrande di Rovolon); Cecilia di Baone Doc Cabernet Riserva (Il Filò delle Vigne di Baone); Chianti Classico Docg (Casale dello Sparviero, Castellina in Chianti); Epilogo - Moscato Passito (La Roccola, Cinto Euganeo).

Commenti: Il Simposiarca Giorgio Agugiario ha invitato i numerosi Accademici e ospiti presso questa trattoria situata nel comune di Torreglia: un locale che, pur senza fronzoli, serve sempre il cliente con onestà e garbo. Tema della serata è stato il cinghiale, qui proposto in vari modi dallo chef-patron Gianni Pirolo. Molto apprezzati gli gnocchi, mentre le frittelle di Carnevale e la torta di mele non hanno avuto un gradimento unanime. Ottimi i vini, abbinati sapientemente a ciascuna portata. Apprezzamento per la perfetta riuscita della serata.

TREVISO 27 gennaio 2023

Ristorante "Al Sile" di Andrea Sartorato & C. snc, in cucina Andrea Sartorato.
●Piazza San Pio X 60, Casier (Treviso); ☎0422/340011, cell. 353/3937071; info@trattoriaalsile.it, www.trattoriaalsile.it; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a febbraio 2 settimane a novembre; giorno di chiusura martedì sera e mercoledì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: polentina di mais bianco perla con "sopressa" nostrana, formaggio Piave stravecchio e ragù bianco d'anatra; *sopa coada*; risotto con radicchio rosso e salsiccia bianca, alla trevigiana; fiocco di vitello alle due cotture con misticanza, patate e radicchio di Treviso; gelato artigianale con caramello all'arancia, biscotto e granella di cioccolato.

I vini in tavola: Incrocio Manzoni 6013; Cabernet Franc (entrambi Le Vigne, S. Giacomo-Roncade).

Commenti: Il piatto d'entrata è l'antipasto tipico del locale che rispetta

tradizione e territorio, originale e gradevole. La *sopa coada* è stata eseguita con diligenza ed è risultata più che gradita. Di notevole qualità il risotto che rappresenta uno dei piatti più tipici della stagione trevigiana. Interessante il fiocco di vitello. Ottimo, in conclusione, il dessert. Adeguati i vini, bene abbinati.

TREVISO-ALTA MARCA 23 febbraio 2023

Ristorante "Edera" di Loris e Laura Selvestrel, in cucina Loris Selvestrel.
●Via Canova 3, Miane (Treviso); ☎0438/893222, cell. 333/3642049; loriselvestrel@libero.it, www.ristorantealedera.com; coperti 45+25 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 16 agosto - 1 settembre; 26 dicembre - 7 gennaio; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: fettine di polenta Biancoperla abbrustolita con ricotta saltata e sopressa; minestra di fagioli e radicchio di campo; fettucine fatte in casa con ragù di manzo, radicchio tardivo di Treviso e porri fritti; quaglia disossata ripiena con radicchio di Treviso, castagne e porcini; semifreddo allo zabaione con prugne cotte al vino rosso.

I vini in tavola: Prosecco Col Fondo 2020 (Eros Zanon); Pinot Bianco 2020 (Cantina Terlan); Rosso Riserva Vignatta 2016 (Azienda Colli Euganei).

Commenti: Il menu, concordato e commentato dal Vice Delegato Albertin, ha permesso di gustare piatti tipici del territorio rivisitati senza alterarne i sapori della memoria. Particolarmente apprezzata la minestra: un vero piatto "cult" sempre presente nella cucina povera trevigiana. Egualmente graditi sono stati gli altri piatti dove il cuoco ha saputo mantenere il giusto equilibrio dei vari prodotti impiegati. La consegna della vetrofania, con l'applauso di tutti, ha rappresentato il giusto riconoscimento alla elevata professionalità di tutto il personale impegnato sia in sala sia in cucina.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

TRIESTE 24 gennaio 2023

Ristorante "Melograno" di Luca e Linda Naclerio, in cucina Denis Giovito.
●Via Cavana 14, Trieste (Trieste); ☎040/9652254; trieste@ilmelograno.online, www.ilmelograno.online; coperti 130+60 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: quadrotti di polenta frita, polpette di ceci e bietola con insalatina di cappuccio viola; crespelle al grano saraceno integrale, ripiene di zucca e ricotta con fonduta di gorgonzola Dop; risotto con radicchio rosso di Treviso tardivo e salsiccia naturale; brasato di maiale al vino rosso con crema di patate e spinaci; crema catalana.

I vini in tavola: Prosecco bio (Antica Quercia); Friulano Grillo; Merlot Grillo (entrambi Iole).

Commenti: Nel centro di Trieste, nel Borgo di Città Vecchia, un capolavoro di riqualificazioni architettoniche, tra queste, il locale che ingloba nella ristorazione tre ingredienti fondamentali: la consapevolezza alimentare, il rispetto dei cicli della natura e la sostenibilità ambientale. Di ampia metratura, accogliente, ben illuminato, essenziale nell'arredo con la cucina in bella vista. La sua caratteristica peculiare si basa sulla scelta accurata delle materie prime e sulla stagionalità dei prodotti. Il servizio scrupoloso e attento, con uno staff giovane e gentile.

UDINE 20 gennaio 2023

Ristorante "Frasche dai Spadons" della famiglia Masarotti.
●Via Divisione Julia 12, Pradamano (Udine); ☎0432/670196; info@masarotti.com, www.masarotti.com, www.facebook.com/groups/62033812406; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1° giugno - 31 ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3.

Le vivande servite: affettati misti con formaggio di Brazzacco; *toçj in braide* con sugo di salsiccia e crema di formaggio; radicchio con le cicciole; minestra di orzo e fagioli; salame cotto con cipolle e aceto; musetto con brovada; frico; salsiccia con le verze; biscottini e strudel di mele.

I vini in tavola: Spumante metodo classico, uvaggio bianco; uvaggio rosso (entrambi Masarotti).

Commenti: Prima riunione conviviale dell'anno all'insegna dei prodotti della norcineria, arte che vanta un'antica tradizione in Friuli, in questo ormai storico agriturismo alle porte di Udine. Tra i piatti serviti, i più apprezzati sono stati la zuppa di orzo e fagioli e gli insaccati. Un po' sottotono le altre pietanze, rispetto a un'esperienza precedente, e qualche riserva sul servizio, con tempi di attesa in certi momenti troppo lunghi e con lo strudel di mele servito troppo freddo. Abbinamento appropriato con i vini dell'azienda agricola, con particolare gradimento per lo spumante offerto come aperitivo. Serata comunque riuscita e atmosfera conviviale particolarmente piacevole.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA 26 gennaio 2023

"Trattoria Alla Scuderia" della famiglia Tsorbatzidis.
●Via San Pierino 48, Castel Maggiore (Bologna); ☎051/713302; trattoria@allascuderia.it, ristoranteallascuderiaabologna.com; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: tortelli con ripieno di cacciagione; carré di maialino iberico con involtino di verza e salsiccia; tenerina di cioccolato con mascarpone.

I vini in tavola: Dogajolo rosso (Cantina Carpineto); Chardonnay (Corte D'Aibo).

Commenti: Il locale, una stalla che dal 1700 ospitava i cavalli per

il traino dei barconi lungo i canali, accoglie calorosamente i clienti grazie anche a un arredo semplice e raffinato allo stesso tempo. La cucina bolognese la fa da padrona, ma non mancano piatti di altre regioni o nazionalità. La Delegazione, che ha particolarmente apprezzato sia il cibo sia l'efficienza e la cordialità del servizio, ha brindato al nuovo anno, accogliendo l'Accademica Daniela Ortali Zoli, che si è trasferita da Tokyo e che ha illustrato ai convitati usi e costumi giapponesi, in particolare nel rapporto con la cucina e la cultura italiana.

BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO 3 febbraio 2023

Ristorante "Garganelli" di Garganelli srl - Bologna, in cucina Gerardo Monaco. ●Via del Pilastrò 2, Bologna; ☎051/3767766; savoia@savoia.eu, www.savoia.eu; coperti 150/600+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,6.

Le vivande servite: cavatelli con salsiccia e funghi porcini; cosciotto di maialino brasato con cipolla di Medicina e la sua maionese; patate arrosto e cicorietta ripassata; torta pan di Spagna con crema chantilly e gocce di cioccolato.

I vini in tavola: Ribolla Gialla (Boatina); Sangiovese superiore dei Colli Imolesi.

Commenti: La serata è stata organizzata dal Simposiarca Giacomo Marlat, Vice Delegato. Prima della cena ha avuto luogo l'Assemblea annuale degli Accademici, tenuta dal Delegato Mauro Taddia, che ha presentato i componenti della Consulta e ha poi relazionato sulle riunioni conviviali svolte nel 2022 che hanno avuto apprezzamenti da parte degli Accademici. È poi seguita la cena che si è svolta in piena armonia e apprezzamento delle portate.

CARPI-CORREGGIO 23 febbraio 2023

Ristorante "Il Barolino" dal 1999 dei fratelli Andrea, Marco e Stefano Barolo, in cucina Andrea Barolo. ●Via Giovanni XXIII 110, Carpi (Modena); ☎059/654327; info@ilbarolinoristorante.com, www.ilbarolinoristorante.com/contatti, www.facebook.com/ilbarolinoristorante; coperti 60/70+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 30 dicembre - 7 gennaio e 5 - 25

agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo; domenica. ●Valutazione 10.

Le vivande servite: salame di Felino a fette; cappelletti in crema di parmigiano reggiano; cappelletti in brodo di capponne; filetto di maiale cotto a bassa temperatura con Lambrusco di corte, purè di patate; gelato alla crema in amaretto e amarene sciropate.

I vini in tavola: Lambrusco di Corte Salamino Doc; Pignoletto spumante Doc (entrambi San Martino in Rio).

Commenti: Consegna del Diploma di Buona Cucina, per il ristorante "Il Barolino" dei fratelli Andrea, Marco e Stefano Barolo. Nel corso di una serata conviviale dedicata, tenutasi nel noto locale, la Delegazione ha ufficialmente consegnato il Diploma di Buona Cucina 2022 che certifica la qualità e l'eccellenza di uno dei più noti e celebrati ristoranti carpigiani. Alla cerimonia di consegna, effettuata dal Delegato Pier Paolo Veroni, era presente, per il Comune di Carpi, l'Assessore alla cultura Davide Dalle Ave.

CESENA 24 gennaio 2023

Ristorante "Quel Castello di Diegaro" di Ristorante il Castello sas di Lorenzo Illotta, in cucina Andrea Erbacci e Thomas Battistini. ●Via Bertinoro di Monticino 191, Cesena (Forlì Cesena); ☎0547/347030, cell. 380/5412654; info@quelcastello.it, quelcastello.it; coperti 200. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: polenta croccante, crème brûlée di squacquerone con riduzione al Sangiovese riserva; cipolla fondente con salame fresco bbq e profumo di rosmarino; cappelletti ripieni di ravgiolo e bacon di mora romagnola; pancia di maialino fondente croccante con patata e salsina sciropata; gelato al fior di latte con olio Roro; ciambella con parfait di zabaione e mou al caffè.

I vini in tavola: Novebolle, Romagna Doc spumante (Bolè); La Cas, Sangiovese Rubicone Igt (La Castellana); Oro et Laboro, Passito (Leone Conti).

Commenti: La prima riunione conviviale dell'anno è stata l'occasione per fare un resoconto delle attività svolte dalla Delegazione e, allo stesso tempo, promuovere un confronto di idee finalizzato alla progettazione

delle iniziative future. Il Simposiarca Giancarlo Petrini ha proposto una sequenza di piatti, scelti tra quelli più significativi del locale, che ha riscosso il generale gradimento degli Accademici. Fra le pietanze servite, la cipolla dolce fondente con salame cotto al barbecue e rosmarino ha raccolto il massimo dei favori. Molto accurato e apprezzato il servizio. Degna conclusione della piacevolissima serata, la tradizionale consegna del guidoncino della Delegazione al titolare Lorenzo Illotta.

FORLÌ 26 gennaio 2023

Ristorante "Amorosina" di Amorosina srl, in cucina Luisa Zoffoli. ●Via Theodoli 6, Forlì (Forlì Cesena); ☎333/1032403; Amorosina.it; coperti 140+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a Natale; 3 settimane in agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: battilarda con squacquerone, pecorino, formaggio contadino, ciccioli, giardiniera, marmellata di fichi, piadina frita, prosciutto crudo, mortadella, salame campagnolo, salsiccia passita; tortelli al ragù di carciofi e salsiccia; tagliatelle al ragù e al ragù di piselli; cappelletti al ragù; mix di dolci fatti in casa.

I vini in tavola: Sangiovese Superiore (Ballardini).

Commenti: Riunione conviviale sui generis all'insegna della pasta fresca fatta a mano. Era molto difficile però resistere agli ottimi salumi (mortadella eccellente), alla piadina frita con lo squacquerone e la marmellata di fichi e all'eccellente giardiniera (fatta in casa). Sui tortelli, cappelletti, tagliatelle sarebbero parole scontate. Pura romagnolità. Riguardo ai dolci, pareri un po' contrastanti come sul vino. Vale la considerazione che, anche se certi ristoranti vanno un po' in difficoltà in presenza di compagnie numerose, la serata ha riscontrato il generale plauso come testimoniato dal voto. La solita aria di allegria e amicizia ha accompagnato il convivio.

IMOLA 20 gennaio 2023

Ristorante "Taverna San Pietro" di Cristina Salieri, in cucina Andrea Berardi. ●Via VIII Dicembre 1944 38, Fontanelice (Bologna); ☎cell. 388/4043367; info@tavernasanpietro.it, www.tavernasanpietro.com; coperti 60+60

(all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15-30 agosto; giorno di chiusura lunedì, martedì e a pranzo dal mercoledì al sabato. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: tortino morbido di formaggio di fossa su purea di castagne e porro fritto; fagottini ripieni di primosale con crema di zucca e amaretti; guancialetto di manzo brasato al brulé, mattonella di polenta integrale e cipolla croccante; cremoso al caramello con biscotto alle arachidi.

I vini in tavola: Predio, frizzante (La Merlotta); Signorello, Sangiovese superiore riserva (Poderi delle Rocche).

Commenti: Nella prima riunione conviviale dell'anno, aperta con la rassegna dell'attività dell'anno precedente e con il programma dei prossimi mesi, cinque sottofondi musicali hanno accompagnato i piatti del cuoco Andrea Berardi. Con le musiche dell'impianto valvolare di Audio divino, predisposto dal Simposiarca Alessandro Costa, il percorso per approfondire l'assaggio ha ottenuto il pieno gradimento. A distinguersi sono stati gli sfiziosi fagottini ripieni di primosale con crema di zucca e amaretti, seguiti dal succulento e tenero guancialetto di manzo e dal tortino morbido di formaggio di fossa. Il plauso finale ha accomunato musica e cucina non tralasciando il cortese e puntuale servizio.

LUGO DI ROMAGNA 27 gennaio 2023

Ristorante "Tre Fratelli" di Alessandro, in cucina Patrick, Ovidio e Manuela. ●Via di Giù 56, Lugo (Ravenna); ☎0545/23328, cell. 335/6780073; itre-fratelli56@gmail.com; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì sera. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: tagliere con salumi, squacquerone, crostini misti, polenta frita e gnocco fritto; cappelletti al radicchio rosso di Chioggia; misto di carne alla griglia e coniglio arrosto con patate al forno; latte brulé.

I vini in tavola: Sangiovese Superiore (Randi); Pignoletto frizzante Terre Doc (Cevico).

Commenti: La Delegazione si è riunita tra soli Accademici per la prima riunione conviviale del 2023. Si tratta di una trattoria che dal 1988 è un punto di riferimento per la cucina



EMILIA ROMAGNA segue

romagnola del territorio. Ambiente piacevole e gestori estremamente gentili. Antipasto con ingredienti del territorio di ottima qualità, una menzione speciale per la carne alla griglia, in particolare la salsiccia e il coniglio arrosto. Al termine della serata, la Delegazione ha voluto esprimere i meritati complimenti a tutta la brigata guidata da Manuela.

RAVENNA 27 gennaio 2023

Ristorante "Alle Torri" di Paolo Zauli, in cucina Franco Farinella. ●Viale Lungomare 95, Ravenna; ☎0544/530674; info@alletorri.it, www.alletorri.it; coperti 220. ●Parcheggio comodo; ferie tre settimane a novembre; giorno di chiusura giovedì in inverno, mai in estate. ●Valutazione 7,75.

Le vivande servite: canocchia al vapore; risotto bianco con poveracce; brodetto di pesce; trancio di ombriana alla griglia; spiedini di gamberi e seppie; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Frassinoro bianco lgt (Tenuta di Frassineto); Spumante brut Origine (Valdo).

Commenti: La riunione conviviale si è tenuta a Marina di Ravenna, in un accogliente ristorante familiare, conosciuto per la sua trentennale esperienza nella ristorazione con ottimi menu a base di pesce o di carne, a pochi passi dalla spiaggia e da Marina. Il menu di pesce ha avuto la piena approvazione degli Accademici per la freschezza delle materie prime, per l'impiattamento e per il servizio impeccabile. Piatto forte della serata è stato il risotto bianco con poveracce profumato con emulsione di olio, aglio e prezzemolo dopo la mantecatura. Molto apprezzato l'assaggio di brodetto. Al termine della serata, il Delegato si è compiaciuto con lo staff del ristorante per il servizio e per il gradimento delle pietanze.

SALSOMAGGIORE TERME 24 febbraio 2023

Ristorante "Ca' Stellina" di Luca Grossi, anche in cucina. ●Via S. Pietro 3, Castellina di Soragna (Parma); ☎0524/071033; info@ristorantecastellina.com, www.ristorantecastellina.com; coperti 25. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera, lunedì, martedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: uovo morbido, fonduta di Montasio, tartufo nero,

polenta soffiata e crema di zucca; anolini in brodo di terza ripieni di tre stagionature di parmigiano reggiano (24/36/72 mesi); lombo di capriolo, il suo fondo, crema di topinambur affumicato, millefoglie di patate, consistenze di frutti rossi e tartufo nero; tartelletta ripiena di mousse al cioccolato; ganache montata all'arancia, gel d'arancia, arance candite e sorbetto al Campari.

I vini in tavola: 1919 Il Centenario Blanc de Blancs 30 mesi metodo classico biologico artigianale (Cantine Illica); Lambrusco Picol Ross (Tenuta La Piccola).

Commenti: La Delegazione, guidata dal Delegato Roberto S. Tanzi, ha visitato il ristorante "Ca' Stellina" di Soragna, locale di nuova gestione nel quale un giovane chef, Luca Grossi, ha investito il sapere e l'esperienza maturata in anni di studi e lavoro presso l'Istituto Alberghiero salsese e nelle cucine di vari locali e hotel della provincia. Lo scorso agosto, Grossi ha rilevato una trattoria di campagna trasformandola in un ristorante moderno ed elegante, dove la tradizione si sposa con la personalità e le non banali aspirazioni di uno chef che vuole guardare lontano e le cui proposte hanno pienamente convinto gli Accademici.



TOSCANA

ELBA 23 febbraio 2023

Ristorante "Calamita da Michele" di Michele Caldo, in cucina Nunzia Reale e Michele Caldo. ●Via Calamita 6, Capoliveri (Livorno); ☎0565/935197, cell. 338/2080629; caldomichele63@gmail.com; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: crocchè di patate; arancini, diavoletti, frittelle alla salicornia; pasta fagioli e cozze; parmigiana di melanzane; salsicce e friarielli; pastiera napoletana.

I vini in tavola: Falanghina Campi Flegrei; Morellino di Scansano.

Commenti: Serata dedicata alla cucina napoletana. Simposiarca Elvio Cavaliere. La riunione conviviale è iniziata con la consegna delle insegne accademiche al nuovo Accademico Errico Serra, seguita da una breve relazione di Alvaro Claudi, sul tema della serata, con un *excursus*, nel tempo, di questa cucina regionale conosciuta in tutto il mondo. La Delegata ha presentato il programma previsto per l'anno in corso. Partecipazione molto nutrita, pur trattandosi di una serata di febbraio. Il ristorante ha mostrato molta attenzione alla sala offrendo un servizio attento e puntuale. In conclusione, ringraziamenti alla cucina consegnando il piatto dell'Accademia e la vetrofania.

EMPOLI 27 gennaio 2023

Ristorante "Trattoria da Cioffi" di 1983 srl semplificata, in cucina Remo Cioffi. ●Via Val d'Orme 383, Empoli (Firenze); ☎333/6160489; trattoria.dacioffi@gmail.com, trattoriacioffi.com; coperti 160+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15-30 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: crostone ricoperto di pancetta e cannellini e sbriciolona al cucchiaino; crespelle al carciofo; rigatoni alla vigliacca; braciola all'empolese; battuta di maiale; millefoglie della casa; cantuccini e Vinsanto.

I vini in tavola: Poggio di Canzano (Francesca sas di Franca Loia & C); Cioffi (Vini Conti sas di Montespertoli).

Commenti: Grande partecipazione alla riunione conviviale organizzata con la Fidapa di Empoli sulla "Empolesità", presso la Trattoria Cioffi, con un menu tutto empolese. In apertura, i saluti del Delegato Vincenzini e della Presidente della Fidapa dottoressa Taddei, cui ha fatto seguito una piacevole chiacchierata sul "carciofo", curata dall'Accademica R. Ragionieri. Apprezzati i piatti, in particolare la battuta di maiale e il millefoglie della casa, ottima espressione di una cucina semplice della tradizione toscana. La Trattoria Cioffi dal 1976 porta avanti la vecchia tradizione culinaria con passione, cura e semplicità, facendo rivivere le sensazioni delle vecchie trattorie di una volta.



FIRENZE 19 gennaio 2022

"Trattoria da Burde" di Da Burde di Andrea e Paolo Gori & C. snc, in cucina Paolo Gori. ●Via Pistoiese 154, Firenze; ☎055/317206; info@daburde.it, www.vinodaburde.com; coperti 120. ●Parcheggio scomodo; ferie settimana di Ferragosto; giorno di chiusura domenica e festivi, la sera tranne il venerdì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: taglierini in brodo; 7 tagli di polpa: muscolo, reale, cimolino, costoline, muscoletto, punta di petto, sorra; 7 ammennicoli: lingua, zampa, lampredotto, gallina, cotechino, musetto, zampone; 7 bagnetti: verde, rosso, salsa d'avie, mostarda, sapore, cren, maionese; verdure: insalata russa; sott'aceti: cipolle rosse, peperoni; bonet.

I vini in tavola: Sermine Langhe Doc Chardonnay 2021; Bric del Baio Langhe Doc Nebiolo 2021; Autinbej Barbaresco Docg 2019; Vallegrande Barbaresco Docg 2019.

Commenti: Anche quest'anno un ritorno alla Trattoria Burde per il bollito alla piemontese. Il locale, condotto da oltre un secolo dalla famiglia Gori, ogni anno dedica alcune serate alla tradizione del bollito con un menu di grande interesse, composto da quattordici portate di carni servite separatamente, insieme alle salse di accompagnamento. Un vero tour de force non solo per il personale del ristorante, ma anche per i commensali, la maggior parte dei quali non ha voluto rinunciare a provare tutte le carni proposte. Nel corso della serata, è entrato a far parte della Delegazione un nuovo Accademico, Lorenzo Masieri, che, ricevuto il distintivo dal Presidente, è stato festeggiato da tutti i commensali.

LIVORNO 25 gennaio 2023

Ristorante "L'Ancora" di Franco Cazzorla & C., in cucina Samanta Nardi. ●Scali delle Ancore 10, Livorno; ☎0586/881401; ristoranteancora@hotmail.it; coperti 90+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 29 dicembre - 3 gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: assaggi di varie specialità di mare, crostini; calamarata ai calamari, polpi e frutti di mare; riso al nero di seppia; baccalà alla livornese; mousse di mascarpone; cantuccini e torta alla crema.

I vini in tavola: Passerina Igt (Terre Cortesi); Spumante Müller Thurgau G.LU. Trento.

Commenti: Prima cena del nuovo anno, dove per l'improvvisa indisposizione del Delegato ha fatto gli onori il Segretario Gianfranco Porrà. Eccellente la fatica dello staff di cucina; particolarmente apprezzati sia la lunga serie di piccoli e deliziosi antipasti di mare, i due primi e il magnifico baccalà alla livornese, preparato con taglio di prima qualità e cotto con il classico pomodoro, leggero e fragrante, nel segno di una tradizione aggiornata e migliorata. La conversazione accademica, un'interessante dissertazione su dilemma "Latte o formaggio? cosa scegliere", è stata svolta dal professor Marco Mazzoncini, già docente alla Facoltà di Agraria dell'Università di Pisa.

LUNIGIANA 31 gennaio 2023

Ristorante "Osteria della Luna" di Mara Ravera e Luigi Togni, entrambi anche in cucina. ●Via Pietro Cocchi 40, Pontremoli (Massa Carrara); ☎ 0187/833610, cell. 347/1406708; m.ravera@live.it; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e martedì in inverno, solo lunedì in estate. ●Valutazione 7,3.

Le vivande servite: tortelli fritti di Corniglio; anolini di stracotto in brodo; brasato di culatello in agrodolce di balsamico con polenta; tiramisù alle castagne.

I vini in tavola: Lambrusco dell'Emilia Igt Primo Fiore (Cantina Amadei, Parma).

Commenti: La riunione conviviale di San Geminiano è stata, dopo la pausa forzata dalla pandemia, un ritorno felice a una consuetudine molto sentita dalla Delegazione, oltre a un piacevole ritorno all'"Osteria della Luna", memore di esperienze passate. Appagante anche questa visita, per la cordiale ospitalità, la bontà dei piatti esaltati dal vino abbinato, l'ambiente peculiare, il servizio solerte, l'onesto rapporto qualità-prezzo. Il tiramisù alle castagne, interpretato al modo lunigianese, ha degnamente chiuso il convivio di vera festa con la Delegazione riunita per accogliere i nuovi Accademici Emilia Petacco, Alberto Malatesta e Stefano Calabretta, da tempo fedeli amici dell'Accademia.

MAREMMA-GROSSETO 16 febbraio 2023

Ristorante "Uva e Malto" di Moreno Cardone, anche in cucina. ●Via Mazzini 165, Grosseto; ☎ cell. 346/6281265; ristoruvaemalto@gmail.com; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: gambero al vapore in salsa guacamole; zuppetta di moscardini locali al Vermentino; linguine Senatore Cappelli con calamaretti di penna al profumo di salvia; medaglioni di rana pescatrice all'isolana con pomodorini, capperi olive e sedano; millefoglie scomposto con crema chantilly.

I vini in tavola: Spumante Tenerbrut (Castello Banfi); Belguardo Vermentino Maremma Toscana Doc (Marchese Mazzei); Astrairo Vio-gner Maremma Toscana Doc (Rocca di Montemassi); JeT Rosé Toscana rosato Igt (Biondisanti); Quattrodicembre Santa Barbara Alicante vendemmia tardiva (Rigoloccio).

Commenti: Si percepisce bene la passione che lo chef mette nella scelta della materia prima, ha detto il Simposiarca Domenico Saraceno, sempre legata al territorio, che poi elabora senza modificarne la qualità originaria. La serata, un po' affollata per la numerosa partecipazione in rapporto alle dimensioni del locale, è stata arricchita dall'ingresso di due nuovi Accademici e dal commiato di altri due storici amici, che per raggiunti limiti di età e per trasferimento, hanno lasciato la Delegazione. Il Delegato Ezio Maria Di Natali ha salutato i due Accademici donando loro un piatto in ceramica recante il logo della Delegazione, in ricordo rispettivamente dei 38 e 35 anni di vita accademica.

MONTECATINI TERME- VALDINIEVOLE 2 febbraio 2023

Ristorante "Pacino" di Andrea Disperati, anche in cucina. ●Viale Marconi 58, Montecatini Terme (Pistoia); ☎ 335/6227597; www.pacinomontecatini.com; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,2.

Le vivande servite: paccheri Pacino (fondo di arrosto, guancia, pomodoro, cipollina, riduzione di vino rosso, pecorino); pancia di

maialino croccante su composta di mele con cavolo; semifreddo alle pere Williams con Cognac glassato su cioccolato bianco.

I vini in tavola: Sangria rosa; Pinot Nero Alto Adige (Wolfall); Moscato spumante rosé Manzoni (Borga).

Commenti: Soddisfacente esito della prima riunione conviviale dell'anno, tenuta in questo nuovo locale. Sala riservata, bell'ambiente, moderno, bel climatizzato. Lodevole l'impegno esplicito nel preparare la serata e l'accoglienza, come di chi teneva alla presenza e al giudizio della Delegazione. Nel menu, buona la valutazione del primo piatto per cottura e condimento e, ancor più del dessert, ottimo e decorato (gradita sorpresa) con il logo dell'Accademia; riserve, invece, sul secondo, per quantità e temperatura. Molto apprezzato il Pinot servito a tutto pasto. Al termine, il Delegato Giovannini ha accennato al programma dell'anno, in cui verrà celebrato il 40° anniversario della Delegazione.

MUGELLO 19 gennaio 2023

Ristorante "Montelleri" di Montelleri 3.0 soc. consortile arl, in cucina Donato Petri. ●Via dei Pini 1, Vicchio (Firenze); ☎ 055/7963568, cell. 342/3556922; prenotazioni@montelleri.it; coperti 60+70 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura domenica a cena, lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: crostini di farinata di cavolo nero con lardo di Colonnata, crostini di polenta con funghi porcini, polpettine di lesso; gnudi al burro e salvia; tortelli al sugo di anatra; coniglio arrosto ripieno con patatine; anatra in umido con spinaci saltati; crostata ricotta e fichi.

I vini in tavola: Pinot Nero Montepulciano 2019 (Bacco del Monte); Chianti classico Carpineto 2020; Gelsomora Moscato d'Asti.

Commenti: La magistrale organizzazione della prima riunione conviviale dell'anno si deve alle Accademiche Isabella Lapucci e Lorenzina Baldi, che hanno illustrato il percorso del cuoco, Donato Petri, la storia del locale e le ricette dei piatti proposti. Il menu scelto, espressione di una cucina che rispecchia il gusto tutto mugellano per le cose semplici e le preparazioni non troppo elabo-

rate, ha riscosso un apprezzamento molto elevato da parte di tutti gli Accademici. Una nota di particolare rilievo per i tortelli di patate. A conclusione della serata molto partecipata, è stato consegnato al cuoco il piatto dell'Accademia.

PISA 24 gennaio 2023

Ristorante "Osteria La Stanzina" di La Stanzina srl, in cucina Giovanni Marchi. ●Via Curtatone e Montanara 7/9, Pisa; ☎ cell. 346/7806699; lastanzinasrl@gmail.com, osterialastanzina.it; coperti 20+15 (all'aperto). ●Parcheeggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,1.

Le vivande servite: terrina di anatra e maiale; lasagnette "a modo nostro" di ragù di coniglio in bianco; pancia di maiale arrosto, cannellini e cime di rapa; crêpe suzette.

I vini in tavola: Syrah Smeriglio, Cortona Doc (Tenuta Baracchi).

Commenti: La nuova gestione di un locale presente, da oltre vent'anni, nel quartiere universitario di Pisa è nelle mani di due giovani empatici ed entusiasti. I numerosi Accademici hanno occupato tutto l'accogliente locale dalle pareti rivestite da una ricca collezione di vini. Nel menu hanno avuto particolare apprezzamento la terrina di anatra e maiale guarnita con mostarda di Cremona e le delicate e appetitose lasagnette al ragù di coniglio. Sulla pancia di maiale qualche perplessità per la modalità di cottura, ma le crêpe suzette alla fine hanno suggellato una buona cena.

SIENA 16 febbraio 2023

Ristorante "Gallo Nero" di Gallo Nero/Nova snc di Russo L. & Co, in cucina Mirko Allanti. ●Via del Porzione 65-67, Siena; ☎ 0577/284356, cell. 320/0707839; info@gallonero.it, www.ristorantegallonero.it; coperti 62+30 (all'aperto). ●Parcheeggio zona pedonale; ferie 15 - 25 novembre e 1° - 10 febbraio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,66.

Le vivande servite: uovo croccante, spuma di pecorino "riserva", fungo shiitake, cacao e tartufo nero; tortello di cernia, finocchio, brodo dashi, caviale di salmone e prezzemolo; guancia di manzo glassata al balsamico, spuma di patata rossa e funghi; spuma di mascarpone e



TOSCANA segue

liquirizia, inserito al caffè e glassa al cioccolato.

I vini in tavola: Sangiovese Syrah 2021 (Mazzei Belguardo).

Commenti: Un menu raffinato per un ristorante del centro storico di Siena. La serata è stata impreziosita dalla relazione della dottoressa Elisabetta Durante, foodblogger e autrice del libro *Dolcegiuridica, in cucina e nella vita, senza fretta ma senza sosta*, nonché dall'ingresso di una nuova Accademica. Il piatto che ha riscosso maggior successo è stato l'uovo croccante, il cui segreto è stato in parte rivelato dallo chef al termine della riunione conviviale.

SIENA VALDELSA 28 gennaio 2023

Ristorante "Bottega Torciano" di Bottega Torciano - Tenute Giachi srl, in cucina Massimo Ravagni. ●Strada Provinciale 1 per San Gimignano 24, Località Foschi, Poggibonsi (Siena); ☎ 0577/988134, cell. 366/2324058; bottega@torciano.com, www.torciano.com; coperti 50+10 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9,1.

Le vivande servite: baccalà mantecato su crostone di polenta, porri e gocce di rosto; raviolo ripieno di ricotta e fiori eduli su crema di fagioli, pecorino di fossa e tartufo con riduzione di Vernaccia; brasato al Bartolomeo con vellutata di zucca e chips di patate viola; ricciarelo fatto in casa con crema di zabaione al Vin Beato.

I vini in tavola: Rosé Igt Toscana; Vernaccia di San Gimignano; Bartolomeo Igt Toscana; Vin Beato dessert wine (tutti Tenute Giachi).

Commenti: In un ambiente raffinato ed elegante, la riunione conviviale è stata caratterizzata dalla presenza del noto chef e divulgatore Renato Bernardi, Ambasciatore della Dieta Mediterranea nel mondo, che ha intrattenuto i numerosi commensali sui principi della nutrizione, la nuova frontiera nel campo dell'alimentazione, che studia, avvalendosi della nutrigenomica, l'influenza sul patrimonio genetico dei nutrienti che assumiamo con il cibo. Sono stati particolarmente apprezzati, nelle votazioni finali, il gustoso brasato, la riuscita rivisitazione del ricciarelo, dolce tipico della tradizione senese e il curatissimo servizio.

VALDARNO FIORENTINO 24 febbraio 2023

Ristorante "Casprini da Omero" di Luca Casprini, in cucina Alessandra Polipetti. ●Via G. Falcone 68/70 - Passo dei Pecorai, Greve in Chianti (Firenze); ☎ 055/850715, cell. 340/4536626; luca-casprini@gmail.com, www.cdaomero.com; coperti 120+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 8 gennaio - 8 febbraio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: fettunta con lardo di Colonnata; gnocchi con salsiccia e porcini; coniglio in umido alla chiantigiana con fagioli all'uccelletto; bocconcini di agnello, aglio e rosmarino con frittura di verdure di stagione; zuccotto.

I vini in tavola: Chianti (Castelli di Grevepesa).

Commenti: Il ristorante è situato al Passo dei Pecorai, tappa obbligatoria, nelle epoche antiche nei periodi di transumanza, dei pecorai della zona. Il ristorante, gestito dalla famiglia Casprini dal 1913, è condotto oggi da Luca Casprini e da sua moglie Alessandra Polipetti, chef del ristorante, che continua la tradizione della cucina regionale, prediligendo prodotti nostrani e fatti in casa seguendo ricette antiche della tradizione fiorentina-chiantigiana. Menu appetitoso e porzioni generose hanno dato vivacità e sincera convivialità alla serata. Particolare apprezzamento per il coniglio in umido alla chiantigiana e per i bocconcini di agnello aglio e rosmarino.

VALDELSA FIORENTINA 15 gennaio 2023

Ristorante "Vico Furbo" di Cristiano Mazza e Stefania Galgani, in cucina Cristiano Mazza. ●Piazza Torrigiani, Vico d'Elsa, Barberino Valdelsa (Firenze); ☎ 055/8073281; coperti 90+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì, martedì nei mesi invernali. ●Valutazione 7,89.

Le vivande servite: tagliatelle al ragù di cinghiale; pizze miste a spicchi; tiramisù.

I vini in tavola: Prosecco (Sciabolat); Monrosso (Fattoria di Monsanto).

Commenti: Pizzeria ristorante in un ambiente rustico, in palazzo storico. Gli Accademici hanno gustato ottimi tagliolini e ottime pizze precedute

da un'esibizione dello sciatore Accademico Dante Nesi. Ospitali e simpatici i gestori. Grazie all'Accademica Baronti che, come al solito, riesce ad abbinare ottimi vini anche con semplici ma gustosissimi piatti della tradizione toscana.

VIAREGGIO VERSILIA 24 gennaio 2023

Ristorante "L'Enoteca" della famiglia Prospero, in cucina Serena Prospero. ●Via Ugo Foscolo 10, Viareggio (Lucca); ☎ 0584/841192; info@enotecaristorante.com, www.lenotecaristorante.com, www.facebook.com/Lenotecaristorante; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,9.

Le vivande servite: uovo cotto a 63°, fondata al parmigiano, tartufo di stagione; patanegra al coltello, pane croccante ed essenza di pomodoro; risotto al tartufo, ristretto di latte di bufala e sferificazione al tartufo; filetto alla Rossini con foie gras e glassatura al Pedro Jimenez.

I vini in tavola: Bolgheri Superiore 2020 (Campo alle Comete); Sassicaia 2019 (Tenuta San Guido).

Commenti: Un grande ritorno in un elegante locale dove la qualità dei cibi è impareggiabile e il servizio ineccepibile, coccolati e viziati da sapori eccellenti. La riunione conviviale è stata apprezzata dagli Accademici che hanno potuto, in un clima piacevole, mettere le basi del prossimo programma della Delegazione. Questa volta è stato proposto un menu di carne, forse ancora superiore a quello di pesce dell'anno scorso, ma la generosità di Henri ha aggiunto alla degustazione una Jeroboam di Sassicaia 2019 per lo splendido filetto alla Rossini. Quella di Henri è un'alta ristorazione in un luogo ideale per gli amanti del buon bere e della buona cucina gourmet.

VOLTERRA 15 febbraio 2023

Ristorante "Le Volte" di Massimo Giani, in cucina Serena Giani. ●Via Roma G1, Casale Marittimo (Pisa); ☎ 058/6652018; info@locandalevolte.com; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,78.

Le vivande servite: ravioli con sugo di chianina; pappardelle al cinghiale; gran fritto di pollo e coniglio con verdure; cenci di Carnevale.

I vini in tavola: Montaleo Casale Marittimo; Sorbaiano bianco.

Commenti: Gli Accademici si sono ritrovati in una splendida ma fredda giornata di sole, davanti a un panorama mozzafiato sul mare e sulle colline che circondano questa splendida location. La Simposiarca Carla Mannari ha illustrato, con un lessico preciso e accurato, l'etimologia del nome Casale, luogo etrusco e poi romano, il cui borgo medievale è rimasto quasi intatto. La Simposiarca ha poi illustrato minuziosamente il menu, mettendo in evidenza ciò che il paese produce: pollame e le materie per i primi di carne chianina e cinghiale. I cenci sono stati apprezzati da tutti per il Carnevale e, in questa atmosfera di amicizia e cordialità, si è conclusa la riunione conviviale.



MARCHE

ASCOLI PICENO 26 febbraio 2023

Ristorante "Vecchio Mulino" di Stefano Argira e famiglia, in cucina Stefano e Franca Argira. ●Strada Provinciale 237, Roccafluvione (Ascoli Piceno); ☎ 0736/365470, cell. 335/6939268; alessandroargira@gmail.com; coperti 400+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante ferie luglio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: olive fritte all'asciolana; carpaccio tartufato; crostino di polenta, ventaglio (crêpe) tartufato, coratina d'agnello; tagliatelle del molino (pancetta, funghi, tartufo), assaggio di ravioli incaciati; tagliata al tartufo, patate al forno; insalata; dolce della casa (zuppa inglese; tiramisù).

I vini in tavola: Falerio; Rosso Piceno (entrambi Cantina dei Colli Ripani).

Commenti: Riunione conviviale dedicata al prezioso fungo ipogeo, nel territorio di Roccafluvione che ne è il più prolifico al mondo. Franca e Stefano Argira sono conosciuti come particolarmente esperti nel trattare il prestigioso tartufo locale. Hanno partecipato al ghiotto evento, oltre all'Accademico Leonardo Seghetti,

anche una decina di Accademici della Delegazione di Fermo, con il Delegato Fabio Torresi. I commensali, cui è stato servito il tartufo a profusione, hanno degustato e apprezzato particolarmente il ventaglio tartufato, di incomparabile bontà, così come le tagliatelle del Mulino. Il dessert eccellente. Leonardo Seghetti ha chiuso la serata con uno dei suoi pregevoli interventi.

MACERATA 28 gennaio 2023

Ristorante "Valeriani" della famiglia Valeriani, in cucina Simone Stura, Federico e Mara Valeriani. ●Contra-
da Valle 5, Macerata; ☎0733/270130, cell. 339/3601538; coperti 100. ●Par-
cheggio comodo; ferie mai; giorno di
chiusura lunedì. ●Valutazione 6,75.

Le vivande servite: polenta con costarelle e salsicce; tagliatelle con zucchine, limone, salsiccia; grigliata di costine, spiedini, braciole, bistecche e fegatini; cicoria ripassata e insalata; zuppa inglese.

I vini in tavola: bianco e rosso (I Valeriani).

Commenti: Seduta conviviale dedicata al maiale, con la proiezione di un filmato dedicato alla tradizionale pista del suino registrato nella macelleria di Adeliano Mattiacci che, insieme all'Accademico Italo Trapè, ha spiegato le varie fasi della lavorazione delle carni. Subito dopo il documentario, il Vice Delegato Sergio Branciarri ha proiettato anche una serie di diapositive di attualità attinenti alla "festa del maiale". La successiva riunione conviviale, purtroppo, si è svolta in un ambiente molto affollato. Il servizio, nonostante tutto, è stato solerte e tempestivo, mentre qualcuno dei piatti ha lasciato a desiderare.



UMBRIA

FOLIGNO 4 febbraio 2023

Ristorante "Al Monastero" dei fratelli Martellini, anche in cucina. ●Corso

Giacomo Matteotti 13, Bevagna (Perugia); ☎0742/264109; ristoranteilcavaliere.foligno@gmail.com, www.ilcavaliere ristorante.it; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie luglio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: prosciutto di Norcia al coltello, pâté al Vinsanto e cipolla su pane croccante ai cereali; caramellata di Cannara, pappa al pomodoro; strapazzo al tartufo; cappellacci di manzo; taglierino con ragù bianco di cinta umbra; paupiette di faraona su vellutata di peperoni e patate al rosmarino; roccia della tradizione.

I vini in tavola: Spumante brut rosé (Cantina Scacciadiavoli); Chardonnay; Rubesco (Cantina Lungarotti).

Commenti: Per il passaggio della campana, la Delegata uscente Luisa Vincenti Mattonelli e la Delegata subentrante Claudia Valentini, entrambe Simposiarche, hanno scelto il ristorante "Al Monastero" di Bevagna. Erano presenti il CT Guido Schiaroli, il DCST Giuseppe Fatati, tutti i Delegati dell'Umbria e gli Accademici di Foligno. Il menu proposto ha privilegiato i piatti della tradizione del territorio come il prosciutto di Norcia, la cipolla di Cannara e il tartufo locale. Ottimi i primi, realizzati con paste fatte rigorosamente a mano; gradita anche la faraona delle campagne umbre e, *dulcis in fundo*, "la roccia" decantata da Daniele Falchi nella rivista dell'Accademia.

PERUGIA 25 gennaio 2023

Ristorante "Stella" di Silvia Pasticci, in cucina Nicola Passarelli. ●Via dei Narcisi 47/a, Perugia; ☎075/6920002; info@stellaperugia.it, www.stellaperugia.it; coperti 48+35 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a gennaio e 15 giorni a luglio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: parmigiana di gobbri; crostino con cavolfiore e acciuga; suppli bianco al profumo di noce moscata; imbrecciata umbra; coniglio in porchetta; verdura di campo ripassata; crostata con crema e arancia caramellata.

I vini in tavola: Bel Passo Grechetto Igp 2021 (Vigneti De Santis); Ciliegio-
lo Igt 2020 (Fontesecca).

Commenti: La riunione conviviale

le di apertura, per il programma dell'anno sociale e l'ingresso di due nuovi Accademici, si è tenuta presso questo storico ristorante, dove Silvia, validamente coadiuvata dal marito Arek, sommelier, e dal cuoco Nicola in cucina, propone materie prime rigorosamente del territorio in ricette familiari della tradizione. Ottime la parmigiana di gobbri, i nostri cardi e, in sintonia con il tema dell'ecumenica 2023, l'"imbrecciata", piatto povero di cereali e legumi, perfetto amalgama di sapori e consistenze diverse. Apprezzato anche il morbido e succulento coniglio in porchetta, insaporito con una farcia di aromi e pancetta di maiale, come pure i vini in abbinamento.

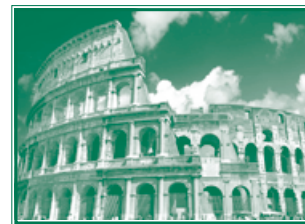
TERNI 20 gennaio 2023

Ristorante "Origine" di Luigi Ficca e Maurizio Serva, anche in cucina. ●Via Paolo Garofoli 16, Terni; ☎0744/1031368; info@ristoranteorigine.it, www.ristoranteorigine.it; coperti 35. ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: crocchette di cinghiale, salsa di lenticchie al cardamomo, cipolle di Cannara; pappardelle con ragù d'anitra, fonduta di parmigiano e cime di rapa; coniglio, carote in agrodolce e levistico; il dolce della terra (patata dolce, caffè, rapa rossa e tartufo); frutta in osmosi ed erbe spontanee.

I vini in tavola: Prosecco brut Doc (Barone Ritter De Zahony); Montefalco rosso Pomontino Doc 2020 (Tenuta Bellafonte); Moscato Rosa Rosis Doc 2021 (Kellerei).

Commenti: Ritorno all'origine seguendo percorsi innovativi. Questo è in sintesi lo spirito della riunione conviviale d'inverno, organizzata dai Simposiarchi Federico Carli e Giuseppe Malvetani. Il ristorante, nato a Terni, in pieno centro, su iniziativa di Maurizio Serva e del figlio Amedeo, conferma l'ambizione a porsi quale riferimento gastronomico per la città, grazie a una cucina basata sulle materie prime del territorio, trattate e valorizzate in modo innovativo. Gli Accademici hanno apprezzato le portate per gli originali abbinamenti di ingredienti e accostamenti di sapori: nota di merito per la pappardella e il dessert. Location moderna, personale giovane e cortese, ottimo il servizio.



LAZIO

RIETI

25 febbraio 2023

Ristorante "Checco al Calice d'Oro" di Focilide 1927 Srls. ●Via Marchetti, Rieti; ☎0746/204271; info@hotelmiramonti.rieti.it, ristorantedachecco.it; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: insalata russa; stracciatella in brodo; gran bollito misto al carrello con le sue salse e mostarde; insalata di patate, carote e cipolla; zuppa inglese.

I vini in tavola: Barbera d'Asti 2021 (Dogliotti).

Commenti: servizio migliorabile con qualche accorgimento, soprattutto nella tempistica; la cucina sta tornando quella di un tempo.

ROMA

28 febbraio 2023

Ristorante "Vineria il Chianti" della famiglia Cavicchia, in cucina Ada Cavicchia. ●Via del Lavatore 81/82 A, Roma; ☎06/6787550; info@vineriailchianti.it, www.vineriailchianti.it; coperti 100+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: selezione di salumi e formaggi toscani serviti con composte di frutta; purea di fave con cicorieta ripassata, carpaccio di zucchine con pesto, scaglie di parmigiano e aceto balsamico, focaccine bianche e rosse; pappardelle al ragù bianco di cinta senese; stracotto di manzo al Brunello, patate al forno; pere al vino rosso con gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Chianti Classico (Rocca delle Macie).

Commenti: Il ristorante è a conduzione familiare: in cucina la signora Ada Cavicchia che è la mamma della famiglia che gestisce il locale. Un arredamento molto caratteristico e



LAZIO segue

accogliente. Simposiarca il Vice Delegato Giuseppe Florio che ha intrattenuto brillantemente gli Accademici sulle tante storie e curiosità della zona del "lavatore". Ottimo il menu servito, veramente eccezionale lo stracotto al Brunello e molto gradito il dessert. Eccellente il Chianti Classico. Servizio professionale, celere e cortese. Tutto bene, grande cordialità fra gli Accademici e, al termine, applausi alla cuoca e al Simposiarca organizzatore della serata.

ROMA APPIA
 ROMA EUR
15 gennaio 2023

Ristorante "Pizza Club il Maroncio" della famiglia Maroncelli. ●Via di Vermicino 8, Frascati (Roma); ☎06/9408376; imaroncio@gmail.com; coperti 230. ●Parcheggio comodo; ferie metà agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: mortadella alla griglia, porchettina di maiale, coppa di testa all'arancia, zampetti con aglio e prezzemolo, focaccia calda; paccheri al ragù di salsiccia, 'nduja e pomodorini pachino; fettucine con carciofi, guanciale e pecorino; stinco di maiale in salsa bruna; misticanza e patate al forno; torta tiramisù.

I vini in tavola: vini biologici (Monte Due Torri).

Commenti: La Simposiarca Barbara D'Egidio ha ideato con i componenti della famiglia Maroncelli, per la ricorrenza di Sant'Antonio Abate, un menu interamente a base di maiale. Sfizioso l'antipasto composto da numerose portate tra le quali spiccavano la coppa di testa all'arancia accompagnata da una calda focaccia, gli zampetti di maiale e la porchettina. Unanime plauso per i paccheri. Buone le fettucine; apprezzato anche lo stinco. Morbida la torta al tiramisù. Buono l'abbinamento dei vini. Vi è stata una criticità sulla temperatura di servizio di alcune pietanze arrivate ai tavoli non abbastanza calde. Per il resto la giornata si è svolta in piena armonia con soddisfazione di tutti i commensali.



ABRUZZO

AVEZZANO
E DELLA MARSICA
25 gennaio 2023

Ristorante "Ciccia House" di Soc. srl, in cucina Giuseppe Fantozzi, Elena Orlandi. ●Via XX Settembre 262/A, Avezzano (L'Aquila); ☎0863/455235, cell. 327/3259995; info@cicciashouse.it, www.cicciashouse.it; coperti 45+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 10 giorni a settembre; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: salumi misti con pizze fritte, formaggio pecorino; crostino con pesto di cavolo nero e alici, sandwich di tartare, confettura di fichi, biscotti, cavolfiore in pastella; terrina di riso e gulash di manzo; quagliatagli con i fagioli; mezze maniche all'amatriciana di black angus; picanha marinata al Montepulciano d'Abruzzo e timo; patate al forno e insalatina; dolce.

I vini in tavola: Cantina del Fucino.

Commenti: Aperitivo di benvenuto ricco e policromo. A seguire, favolosi i quagliatagli, una sorta di pasta acqua e farina, il cui calibro varia da zona a zona. Le mezze maniche hanno riscosso più cauto consenso. Nulla da dire al secondo: picanha marinata al Montepulciano d'Abruzzo. Eccellente il dessert: baci di dama al cucchiaino; dolce lavorato in sottili strati; la base è un "crumble" di biscotto, con caramello, crema di limone e nocchie e guarnito in superficie con 3-4 mandorle intere. Insomma Elena e Giuseppe hanno consentito di iniziare alla grande le riunioni conviviali del nuovo anno.

CHIETI
24 gennaio 2023

Ristorante "Casolare" della famiglia Di Giacomo-Cicchitti, in cucina Antonina Di Giacomo. ●Via Montepulciano 123, Miglianico (Chieti); ☎0871/959015, cell. 340/2100446; ristoranteilcasolare@yahoo.it, www.rioranteilcasolare.it; coperti 200+250 (all'aperto). ●Parcheggio privato del

ristorante; ferie mai; giorno di chiusura a pranzo nei giorni feriali. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: suppli di riso; carciofi in pastella; zuppa di lenticchie con crostini; rigatoni al sughetto di carne; cappello del prete alla genovese; zeppola alla crema; cicirchiata di Carnevale.

I vini in tavola: Albarosa, Spumante rosé brut; Cerasuolo d'Abruzzo, Baldovino Doc 2021 (entrambi Tenuta I Fauri). Mimi dolce, Moscato.

Commenti: Ricette tradizionali abruzzesi declinate in dialetto dal grande poeta Raffaele Fraticelli, scomparso un anno fa a 97 anni, e ricordato dalla Delegazione in una riunione conviviale che ha ispirato il proprio menu dalla raccolta *La cucine de mamme*, interpretato magistralmente dalla brigata di cucina. Simposiarca d'eccezione il Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio, che ha scelto i piatti offerti raccontandoli con i versi dialettali proposti dal poeta nel suo libro. La serata, svolta in maniera allegra e gioiosa, si è conclusa con riflessioni accademiche e con il ricordo affettuoso all'indimenticato Raffaele, meglio noto come "zi Carminucce".

PESCARA
24 gennaio 2023

Ristorante "Griglia dell'Orso" di Luar Event & Wedding Srls, in cucina Pietro Di Maria. ●Via Lungomare Papa Giovanni XXIII snc, Pescara; ☎085/4549640; lagrigliadellorso@gmail.com; coperti 120+120 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: Prosecco e crostino con salsiccia; selezione di salumi: capocollo, prosciutto a tocchetti, pancetta, salsiccia di fegato, salsiccia secca, ventricina, coppa; pizza randinia; cif e ciaf; cotiche e fagioli; polenta tipica molisana in bianco; gnocchi con le spuntature di maiale; braciolata alla griglia; bistecca di collo, salsiccia, salsiccia di fegato, costoletta; insalata capricciosa; pizza dolce; dolci tradizionali.

I vini in tavola: Cerasuolo; Montepulciano (entrambi Chiusa Grande).

Commenti: Una serata dedicata a Sant'Antonio Abate, "lu nemico de lu demonio, il maialino e il fuoco". Il Relatore, Mimmo Marcantonio, ha il-

lustrato com'è nata l'iconografia del Santo e il suo legame, postumo, con il maiale e il Fuoco di Sant'Antonio. Il Simposiarca Rocco Di Mascio ha, invece, sapientemente esposto la storia delle "maialate", grandi abbuffate di carne di maiale accompagnate da canti, balli e spettacoli tipici, se non unici, dell'Abruzzo, dove il Santo è molto amato. La serata è stata, poi, allietata da Angelo D'Agostino, Leopoldo Michelotto, Adriano Di Muzio, Luigi Tabilio e Mario Di Marco, i quali hanno interpretato "lu demonio e Sant'Antonio" a suon di musica.

SULMONA
16 febbraio 2023

Ristorante "Il Vecchio Muro" di Federica Petrilli, in cucina Cesare Cianfaglione. ●Via Manlio D'Eramo, Sulmona (L'Aquila); ☎0864/50595, cell. 329/6044523; federica.petrilli.77@gmail.com; coperti 130+120 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,01.

Le vivande servite: guacamole con baccalà mantecato, chips di platano, carpaccio di baccalà con insalatina di cavolo viola agrumi e noci pecan, bocconcini di baccalà con pastella allo zafferano su vellutata di ceci; schiaffoni con crudité di baccalà, distillato di pomodoro, cipolla di Tropea bruciata e ventricina vastese; baccalà al pomodoro con olive taggiasche, capperi, melanzane e peperone; delizia al limone, cannolo di sfoglia con mousse al mascarpone e riduzione al Montepulciano; frappe di Carnevale.

I vini in tavola: Selezione di vini della Cantina Pietranonj di Vittorito.

Commenti: Una riunione conviviale territoriale abruzzese a tema baccalà, riuscitissima, iniziata a lume di candela per aderire alla iniziativa "M'illumino di Meno". Il professor Gabriele Di Francesco dell'Università di Chieti ha svolto un'interessante relazione dal titolo: "Il Gadus Morhua, storie e percorsi nel tempo dalle Lofoten all'Abruzzo". La Simposiarca Carmela ha scelto con il giovane cuoco Cesare un menu veramente interessante, dove tradizione e innovazione non esasperata hanno trovato un giusto equilibrio facendo particolarmente apprezzare gli schiaffoni e il baccalà al pomodoro. Ottimi i due dolci affiancati dalle tradizionali frappe di Carnevale. Convivio partecipato e allegro.



MOLISE

CAMPOBASSO 29 gennaio 2023

Ristorante "La Casa di Paglia" di Erica Gabrielli, in cucina Giuseppe Rao e Antonio Berardo. ● Contrada Fonte Longo, Ripalimosani (Campobasso); ☎ cell. 331/2977636; coperti 120+60 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie 10 giorni a novembre; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 8.

Le vivande servite: bollicine e pinzimonio; pizza e minestra; pallotte cacio e ova; fegatini; zuppetta di farro; tortino di polenta dal cuore caldo di burrata con fonduta di parmigiano e funghi porcini; tagliata di scottona con misticanza, grana e noci; spiedino di agnello; patate e cipolla sotto la coppa; cantucci e chiacchiere di Carnevale.

I vini in tavola: Fannia Falanghina del Molise; Calidio Rosso del Molise (Cantine Valerio di Monteroduni).

Commenti: Piacevole riunione conviviale in una location particolare, che ha contribuito a creare un ambiente estremamente familiare e che ha fatto sentire tutti i commensali felici di ritrovarsi di nuovo a tavola. L'atmosfera è stata, come sempre, molto gioviale, calda e allegra e ha visto la presenza di molti Accademici e di un nutrito gruppo di ospiti. Il menu è stato scelto, con cura ed entusiasmo, da Enzo Palermo al suo debutto nelle vesti di Simposiarca, in omaggio alla tradizione culinaria molisana. Molto apprezzato l'abbinamento con i vini. Premuroso e attento il servizio. Alla fine, una vera festa dell'appartenenza con premi consegnati dal Delegato agli Accademici più assidui.

ISERNIA 23 febbraio 2023

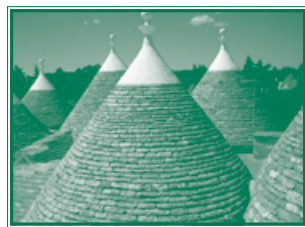
Ristorante "Cosi'Va squisito" di Diego Lombardi, in cucina Michele Calabrese. ● Vico Storto C. Marilli, Isernia; ☎ cell. 347/5935910; coperti 60+60 (all'aperto). ● Parcheggio zona pedo-

nale; ferie seconda e terza settimana di novembre; giorno di chiusura martedì. ● Valutazione 8,6.

Le vivande servite: filetti di baccalà canadese in tempura con ripieno di provola di Agerola su letto di cime di rapa locali; cappellacci ripieni di patata di Castel del Giudice, prosciutto Serrano 24 mesi con acqua di pomodoro di montagna e basilico fritto; filetto di maialino di cinta senese porchettato alle spezie con gel di mela di Castel del Giudice, con patate in doppia cottura; croccante all'amarena o al pistacchio.

I vini in tavola: Barolo Terra 2016 (Clavesana).

Commenti: Affollata riunione conviviale di Accademici e postulanti. Il tema era l'informazione sulle tematiche che verranno sviluppate dalla Delegazione nel corso dell'anno. Molto viva l'attenzione e la partecipazione soprattutto giovanile. Magnifica serata, con un pasto curato che ha messo alla prova il maestro di cucina Michele Calabrese il quale, per ogni piatto, ha curato l'esposizione tavolo per tavolo. Apprezzato il baccalà. Molto gradito il primo di cappellacci con prodotti di Castel del Giudice, piccolo paese della provincia intento a sperimentazioni agricole di successo, soprattutto per la coltivazione della mela nella zona di montagna, e con evidente apprezzamento nell'ambiente dei partecipanti.



PUGLIA

FOGGIA-LUCERA 25 febbraio 2023

Ristorante "La Cucina" di Luca e Roberto Barile. ● Via G. de Petra 67, Foggia; ☎ 0881/331274; info@lakucina.it; coperti 53+15/20 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie primi 15 giorni di agosto variabili; giorno di chiusura domenica sera. ● Valutazione 8.

Le vivande servite: anatra, crema di mais e tris di formaggi e confetture; orecchiette di grano saraceno, crema di patata, olive nolche, erbet-

te spontanee; guancia di vitello, frutta secca e topinambur; tarte tatin.

I vini in tavola: Brut (Foss Marai); Nero di Troia Brando; Rosato di Salsola (entrambi Tenuta Coppa d'Oro).

Commenti: Riunione conviviale in periodo di Carnevale, con buona partecipazione degli Accademici. Simposiarca il Delegato Pinto, che ha avuto il contributo nell'esposizione dei piatti da parte del titolare Roberto Barile. Menu sobrio, bene impiattato e servito. Sia l'anatra sia la guancia di vitello cotte in modo sublime e dal gusto delicato e morbido, veramente ottime. Tarte tatin calda con gelato di vaniglia che ha esaltato la bontà del dolce. Beverage all'altezza dei piatti serviti e di un'ottima cantina del territorio.



CALABRIA

AREA GRECANICA-TERRA DEL BERGAMOTTO AREA DELLO STRETTO-COSTA VIOLA GIOIA TAURAPIANA DEGLI ULIVI 29 gennaio 2023

Ristorante "Osteria Quattroventi" di gestione familiare, in cucina Giovanni Zuco. ● Contrada San Basilio, Motta San Giovanni (Reggio Calabria); ☎ 0965/711229, cell. 338/6372113; coperti 100. ● Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 7,19.

Le vivande servite: polpette fritte di carne suina "lacciata" per salsiccia; zuppa di verdure stagionali; frittola della tradizione motticiana; insalata di agrumi; spaghetti con "curcuci"; cannolo con ricotta.

I vini in tavola: Bastardino di Motta.

Commenti: "Frittolata della merla" eseguita secondo la tradizione della costiera ionica e pedemontana aspromontana della provincia di Reggio Calabria. La valutazione ha premiato, oltre alla qualità del desinare, quella dell'ambiente gradevole

e coinvolgente. Maggiormente gradite sono state le polpette di aperitivo/accolgenza, la minestra e il dessert. Un po' meno sia le frittelle motticiane sia il fine pasto con gli spaghetti con "curcuci". Comunque, un'esperienza gastronomica di assoluto livello antropologico/culturale, arricchita dalla relazione illustrativa del Simposiarca Giuseppe Zampogna.

COSENZA 18 febbraio 2023

Ristorante "Quasimodo dell'hotel Villa Fabiano" di Fabiano Hospitality srl, in cucina Mario Pascuzzi. ● Via Cristoforo Colombo 70, Rende (Cosenza); ☎ 0984/838620; info@villafabiano.it, www.villafabiano.it; coperti 50+150 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8,2.

Le vivande servite: millefoglie di patate con cacio silano Dop, soppresata e spuma di pecorino del Poro, polpetta di Carnevale, fiore di zucca ripieno di scamorza affumicata, 'nduja e rossa di Tropea caramellata, ricottina di vaccino calabrese in doppia panatura, miele e pistacchio; lasagnetta al ragù bianco di maialino nero con carciofi, salsiccia e cacio silano Dop; fusilli al ferretto con polpette; stinco di maiale scottato alle erbe silane cotto a bassa temperatura e riduzione di Magliocco; tiramisù in coppa; buffet di dolci della tradizione: chiacchiere, castagnole, struffoli.

I vini in tavola: Timparosa Calabria rosato Igp; Kaulos Calabria rosso Igp Portapiana; Terre di Cosenza Donnici rosso Dop (tutti della Cantina Terre del Gufo).

Commenti: La riunione conviviale di Carnevale ha costituito l'occasione per riannodare i fili che legano cultura e tradizioni popolari quando tendono a emergere nelle forme più strettamente legate ai territori e alla loro storia, grazie a usanze tramandate nel tempo. Ricca di colte e stimolanti curiosità la relazione dell'Accademico Simposiarca Oreste Morcavallo, molto apprezzata e applaudita dai numerosi Accademici. Piatti molto ben realizzati e presentati dalla cucina, in magnifico abbinamento con i vini di Terre del Gufo della vicina Donnici. Alla titolare Flora Fabiano la consegna del guidoncino da parte del Delegato Branda e del Vice Delegato Vivona.



SICILIA

CANICATTI
29 gennaio 2023

Ristorante "Casale Firriato" di Rita La Magra. ●Contrada Casalotti, Canicatti (Agrigento); ☎cell. 333/9060139; coperti 65+65 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: antipasto rustico della casa, fuazza; trofie del Casale; cavati alla Norma; grigliata di carne mista alla brace; porchetta al forno; patate al forno; ravioli di crema di ricotta.

I vini in tavola: Nero d'Avola (Viticoltori associati, Canicatti).

Commenti: La riunione conviviale si è svolta in un accogliente ristorante dall'atmosfera familiare. Simposiarca Giuseppina Cartella. Tema della serata "La fuazza". Il menu proposto, per l'abbondanza e la genuinità del cibo, ha catturato il consenso unanime dei commensali. Ottimi gli antipasti rustici e la fuazza della tradizione locale. Tanta cordialità e ospitalità.

GELA
16 febbraio 2023

Ristorante "Misericordia e Nobiltà f.lli Pardo" dell'Osteria Misericordia e Nobiltà dei f.lli Pardo, in cucina Rocco Pardo. ●Corso Vittorio Emanuele 291, Gela (Caltanissetta); ☎0933/914497; www.osteriamisericordiaenobiltà.it; coperti 30. ●Parcheggio zona pedonale; ferie settimana di Ferragosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: gelatina di maiale, bruschette, prosciutto crudo, mozzarella di bufala, burrata, formaggio primo sale, ricotta, zucca in agrodolce, crocchette di patate, carciofi alla brace, senape verdura; grigliata: salsiccia di maiale, fiorentina, filetto di manzo, tagliata di manzo; insalata di finocchi e arance; raviolini di ricotta; sfinci siciliani.

I vini in tavola: Cerasuolo di Vittoria; Moscato (Catalano).

Commenti: Per l'occasione è stata individuata la ricorrenza del giovedì grasso. L'Accademico Vincenzo Battaglia, Simposiarca della serata, ha illustrato le origini e il significato del Carnevale, promuovendo un menu ad hoc che ha visto la carne protagonista. Nei suoi commenti, ha evidenziato i pregi della carne con l'apporto di proteine nobili e amminoacidi essenziali, di ferro, di vitamine e sali minerali. Ha anche sottolineato che l'abuso di carne, soprattutto rossa, può avere conseguenze nocive per la salute. La serata è stata piacevolissima.

MESSINA
25 gennaio 2023

Ristorante "Casa e Putia" di Adriana Sironi, anche in cucina. ●Via San Camillo 14, Casa e Putia (Messina); ☎090/2402887; info@casaeputiaristorante.it, www.casaeputiaristorante.it; coperti 40+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì a cena. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: pane di grano tradizionale siciliano, caciocavallo di razza modicana, frittatina di uovo bio con scarola, cipollotto, patate, colatura di alici, scarola fritta; polpo arrosto, macco di fave, carciofo croccante; pasta mista in guazzetto di pescato locale, pomodoro butti-glieddu di Licata; calamaro ripieno al nero di seppia con crema di verdure di stagione; cassata al forno.

I vini in tavola: Zibibbo; Syrah (entrambi Mata e Grifone).

Commenti: Rivisitato dopo alcuni anni, il locale non ha deluso gli Accademici intervenuti in gran numero alla riunione conviviale di "monitoraggio". Gli innovativi antipasti, che contaminano antichi sapori di terra e di mare, sono stati molto apprezzati. Qualche distinguo è stato sollevato sul guazzetto di mare nonostante la perfetta cottura di numerosi tagli di pasta. Gradito il piccolo calamaro ripieno di un'originale farcia al nero di seppia. Più che accettabile lo Zibibbo secco, meno significativo il Syrah.

MODICA
26 gennaio 2023

Ristorante "La Locanda del Colonnello" di Francesco Mineo, Pietro Florida, Serena Ciurcina. ●Vico Biscari 6, Modica (Ragusa); ☎0932/752423; coperti 40+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 mese tra gennaio e

febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: crema di cacio-cavallo ragusano, broccoletti, zucca cotta e cruda e cipolla affumicata, con Spritz del Colonnello (Vermouth rosso da Nero d'Avola, bergamotto e soda); grattoni integrali al sugo di crostacei e sanapo crudo; maialino alla brace e i suoi contorni; crema di mandorle, cioccolato al sale e mandarino primizia Ciaculli con Whiskey al naturale (Vermouth orange, americano Whiskey, Averna Don Salvatore e salsa di ciliegie estive).

I vini in tavola: Assitati; La Favola (Tenuta la Favola).

Commenti: La Delegazione è ritornata a visitare il ristorante "Locanda del Colonnello", sito nei locali dell'albergo di charme "Palazzo Failla Hotel", a Modica Alta. Il ristorante non è più gestito dalla famiglia Failla ma direttamente anche dal maestro di cucina Francesco Mineo. La cucina è sempre mediterranea, legata ai prodotti di stagione, tradizionale ma rivisitata e ha deliziato i palati dei commensali. L'innovazione è l'abbinamento, a ogni singola portata, non solo di un vino ma anche di cocktail ideati e preparati dal socio sommelier Pietro Florida. Ottimo il servizio.

PALERMO
18 gennaio 2023

Ristorante "Osservatorio Fine Restaurant and Mixology Rooftop dell'Hotel Plaza Opéra" di Ferramenta srl, in cucina Ivan Spitaleri e Alice Pinelli. ●Via Nicolò Gallo 2, Palermo; ☎cell. 379/1899765; hello@osservatoriorooftop.it, www.hotelpiazzaopera.com, www.instagram.com/osservatorio_rooftop; coperti 35+25 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: polpette di verdure (quinoa e piselli) con gazpacho di barbabietola; cialda di tapioca con crema di sfincione, polvere di olive nere e dadini di cacio; triglia a beccafico con salsa agli agrumi; stracotto di guancia di vitello con pure di sedano rapa; tartelletta di frolla ricoperta da meringa, con cuore di melagrana.

Cocktail in abbinamento: June 21: Tanqueray Ten London dry Gin, infuso alcolico al mandarino, bitter Campari, succo di limone, sciropo di zucchero e spuma al basilico; Bora L.E.: Bourbon whisky, amaro Amaranca, riduzione di chinotto,

limone; Red Ground: Ketel One Vodka, espresso, melagrana, liquore alla ciliegia.

Commenti: All'ottavo piano dell'hotel sito in pieno centro, con una vista sui tetti della città, gli Accademici hanno avuto modo di sperimentare nuove vie del gusto. Un breve excursus, con riferimenti storici e cinematografici sulla mixologia, è stato svolto dall'Accademica Barbara Sveva Bazan, Simposiarca della serata. Piatti ben presentati, in cui la tradizione e l'innovazione hanno trovato un armonioso accordo arricchito dall'originalità dei cocktail in abbinamento. Studio, ricerca, professionalità, accoglienza e spirito di squadra nei giovani che lavorano nel locale, i quali, con attenzione, hanno ascoltato i commenti favorevoli e qualche critica di cui la Delegata si è fatta portavoce. Guidoncino più che meritato.

PALERMO MONDELLO
18 febbraio 2023

"Ristorante dello Splendid Hotel La Torre" di Costa degli Ulivi Spa, in cucina Salvatore Spada. ●Via Piano di Gallo 11, Palermo; ☎091/450222; latorre@latorrehotel.it, www.latorrehotel.it/ristorante; coperti 80+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,6.

Le vivande servite: busiati di Carnevale (ragù di maiale guarnito ai modi della tradizione); maialino farcito alle erbe fini e frutta secca su purea di patate vitelotte; julienne di verdure di stagione in casseruola; tagliata di frutta di stagione su purea di fragole non lucida; dolcetti di Carnevale (chiacchiere, zeppole di riso, struffoli).

I vini in tavola: Spumante Docg Treviso (Conti d'Arco); Maritari 2021 (Rapitalà).

Commenti: Una magnifica giornata di sole ha illuminato la prima riunione conviviale dell'anno, svoltasi intorno a un elegante tavolo imperiale con vista sul magnifico golfo di Mondello. Per l'occasione, il Delegato Beppe Barresi ha assunto le funzioni di Simposiarca proponendo agli Accademici un menu tipicamente carnevalesco, che, ottimamente interpretato dallo chef Salvatore Spada, è stato premiato dagli intervenuti con un voto lusinghiero. La terrazza dello "Splendid Hotel La Torre", che 19 anni fa ospitò la cerimonia di costituzione della Delegazione, ha ancora una volta affascinato Accademici e ospiti

regalando loro un fraterno e memorabile convivio.

RAGUSA

19 febbraio 2023

Ristorante "Colonna" di Convivium sas, in cucina Angelo Di Stefano. ● Via Carlo Alberto 115, Vittoria (Ragusa); ☎ 093/21915825; info@ristorantecolonna.it, www.ristorantecolonna.it; coperti 25+24 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ● Valutazione 8.

Le vivande servite: tartare di pesce, camone, avocado e capperi ibilei, catalana di gamberoni; mezze maniche, pesto trapanese, camone e sarda del Cantabrico affumicata; baccalà al forno, patate schiacciate e gazpacho di camone; semifreddo alla ricotta e composta; confit di camone.

I vini in tavola: Spumante brut bio Grillo (Santa Tresa); Rina Russa Frappato (Santa Tresa).

Commenti: Conferma per il ristorante "Colonna" gestito molto bene e con professionalità da Angelo Di Stefano. Un menu interamente dedicato al camone, varietà di pomodoro coltivata a Vittoria. Dall'antipasto al dolce. Grazie alla preziosa collaborazione del Consultore Emanuele Gucciardello, la giornata è stata piacevole e i piatti gustosi e ben realizzati.

SIRACUSA

22 gennaio 2023

Ristorante "Akademia" di Hotel One, in cucina Emi Forestieri. ● Via Diodoro Siculo 4, Siracusa; ☎ 0931/411355, cell. 347/9620625; hotel.onesiracusa@unahotels.it, www.hotelone.it; coperti 70. ● Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ● Valutazione 7.

Le vivande servite: tartare di verdure, chips di patatine; ricotta fritta su crema di ceci e crumble di pane; fuailoni al ragù bianco di manzo e maialino dei Nebrodi con scaglie di ragusano; arrosto di vitello con patate al profumo di rosmarino; cialda di pasta fillo con crema chantilly al limone femminello di Siracusa.

I vini in tavola: Cerasuolo di Vittoria (Planeta); Passito Ecrù (Firriato).

Commenti: La prima riunione conviviale del 2023 si è svolta in un ambiente accogliente e confortevole, caratterizzato da un clima amichevole e cordiale, contornato dal ver-

de rigoglioso delle piante che ben si sposava con il gradevole sottofondo musicale. L'occasione è stata propizia alla neo Delegata Rosalia Maria Sorce, per presentare la nuova consulta della Delegazione in presenza del CT Sicilia Orientale, Vittorio Sartorio. La buona cucina, proposta dalla giovane e promettente chef che ha valorizzato i prodotti del territorio, abbinata ai vini siciliani molto buoni, serviti dal maître che ne dava dettagli e origine, assieme al servizio efficace hanno reso la giornata molto piacevole.



SARDEGNA

ORISTANO

22 gennaio 2023

Ristorante "Da Armando" di Roberto Bertin, anche in cucina. ● Località Talasai, Sedilo (Oristano); ☎ cell. 379/2527049; bertinroberto42@gmail.com; coperti 170+150 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 gennaio - 15 febbraio; 15 novembre - 15 dicembre; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 8.

Le vivande servite: affettati caseri, treccia di agnello arrosto, trippa in rosso, polpettine di carne, lingua di vitello in verde; frittura di cervella, caciocavallo e verdure; fregola con salsiccia e porcini; scottadito di agnello con verdure; vitello al vino rosso; seadas.

I vini in tavola: Rosso della casa.

Commenti: Il ristorante offre due ampie sale e, quando il tempo lo consente, un'ampia veranda con una bellissima vista sul lago Omodeo. La cucina presenta piatti sia di mare sia di pesce. Di particolare interesse le pietanze tradizionali, che attingono gli ingredienti dagli allevamenti circostanti, tutti elaborati con molta cura. È possibile gustare anche genuini piatti di pesce locale. Non mancano nel menu ricette di cucina classica.

SASSARI

29 gennaio 2023

Ristorante "La Torre" di Salvatore Polo, anche in cucina. ● Via Scar-

pata del Cantaro 1, Ozieri (Sassari); ☎ 0797/86695; ristopizzalatorre@gmail.com; coperti 40+30 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie dicembre; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 8.

Le vivande servite: padellino integrale con topping di carpaccio di pecora e insalata di puntarelle; panzerottino fritto con ricotta e purpuzza; mini burger con tartare di manzo frollato, cicoria e grananglona; tartare di agnellino marinato con uovo di quaglia e senape antica; polpettine di agnello con salsa topinambur; su pane a fittas con ragù di agnello e greviera di Ozieri; agnello in cassola con verdure croccanti; patate e carciofi; copuletta di Ozieri.

I vini in tavola: Redà Redagliadu Igt demi-sec (Don Salis); Cannonau di Ozieri 2020; Fradiles Mandrolisai 2019.

Commenti: Lo chef ha presentato due linee gastronomiche di cui è cultore: i lievitati e le carni ovine e bovine della piana di Chilivani. Il menu ha soddisfatto gli Accademici, piacevolmente sorpresi dal percorso attraverso i prodotti lievitati di produzione propria, a partire dai pani alle ottime entrées, che anticipano la personale reinterpretazione della carne di agnello e manzo in versione marinata, frollata o stufata in declinazioni innovative rispetto alle tradizionali ricette. Stretta la collaborazione con le aziende locali per quanto riguarda i formaggi impiegati, le semole e le farine, fino al tipico dolce locale, certamente degno di nota. Simposiarchi Luca Saturno e Evelyn Pittalis.



EUROPA

FRANCIA

PARIGI

25 gennaio 2023

Ristorante "Del Pozzo" di Vittorio Del Pozzo, anche in cucina. ● 2 Avenue de Paris, Vincennes (Parigi); ☎ 0033/141931076; ristoratedelpozzo@outlook.fr, ristoratedelpozzo.eatbu.com; coperti 50+25 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie 3 settimane in agosto; giorno di chiusura do-

menica sera, lunedì. ● Valutazione 8,1.

Le vivande servite: verdure grigliate profumate al tartufo; involtini di zucchine, gamberi e menta; arancino con caciocavallo e nduja; focaccina con cipolla di Tropea; risotto con quaglia e finferli; cannellone con capesante e verdure; zampone di agnello al tartufo e purè di cavolfiore; millefoglie al mascarpone con mele caramellate.

I vini in tavola: Critone di Calabria Igt 2022 (Cantine Librandi); Montiprama di Sardegna Igt 2020 (Cantina della Vernaccia).

Commenti: Per la prima riunione conviviale del 2023, la Delegazione si è riunita a Vincennes, nei pressi del parco e castello omonimo. Lo chef Vittorio Del Pozzo ha preparato per l'occasione un menu degustazione ricco di piatti di tradizione calabrese, con interessanti innovazioni. Particolarmente apprezzati gli antipasti e lo zampone di agnello che ha destato curiosità e unanime gradimento. Qualche critica al dolce, probabilmente dovuta alla stanchezza degli stomaci più delicati dopo una cena così copiosa. La serata si è svolta in un clima di amicizia e convivialità e ha festeggiato la nuova Accademica Livia Giongo.

PARIGI MONTPARNASSE

26 gennaio 2023

Ristorante "Caffè Toscano" di Paolo Pecci, anche in cucina. ● 34, rue des Saint-Pères, Parigi; ☎ 0033/142842895, cell. 0033/612709718; cafe.toscano@wanadoo.fr, cafe-toscano.fr; coperti 40. ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ● Valutazione 9.

Le vivande servite: crostini di fagotini di pollo; formaggi e salumi toscani; ribollita alla fiorentina; gnudi di ricotta e spinaci al burro e salvia; tagliata alla fiorentina, rucola e scaglie di parmigiano; patate al forno; zuccotto all'Alchermes; cantucci e Vinsanto.

I vini in tavola: Prosecco Val d'Oca Doc Treviso extra dry; Rosso di Montepulciano Doc bio 2020; La Rasina Vermentino Doc bio 2021 Colle Massari Melacce.

Commenti: La Delegazione si è ritrovata a festeggiare l'anno nuovo presso un antico e tipico locale toscano. Lo chef Paolo Pecci, fiorentino doc, ha realizzato un menu tipico fiorentino, apprezzato da tutti, utilizzando



EUROPA segue

prodotti locali toscani. Gli Accademici si sono sentiti, per una sera, nella splendida Firenze! Ottimi i vini. Servizio familiare ma corretto e premuroso, confermato dalla valutazione ricevuta. È stato offerto, come riconoscimento per la bella serata trascorsa in allegra compagnia, un guidoncino e un libro dell'Accademia.

GERMANIA

 **FRANCOFORTE**
21 gennaio 2023

Ristorante "Reuter's" di Franco Scavazza, anche in cucina. ●Reuterweg 104, Francoforte; ☎0049/6995517719, cell. 0049/1729171400; franco-scavazza@t-online.de, www.reuters-frankfurt.de; coperti 28+10 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: bietola, melagrana, ricotta, ceci, peperoncino; lonza di maiale in crosta di miele ed erbetta con lenticchie al cedro; semifreddo alle mandorle caramellate e composta di uva.

I vini in tavola: Malvasia 2020; Malvasia Friulano 2021 (entrambi Ronco dei Tassi); Cannonau di Sardegna Doc 2020 (Cantina Sociale Dolianova); Moscato d'Asti, Bricco Quaglia 2021 (La Spinetta).

Commenti: Riunione conviviale dedicata ai "cibi portafortuna" da consumare in particolari occasioni, in quanto sinonimi di fortuna, prosperità, salute. La lista dei talismani gustosi è lunga: legumi (lenticchie), verdure invernali (verza o cavolo nero); carni (maiale); riso, peperoncino, frutta (uva, melagrana, mandarini, frutta secca). Lo chef si è divertito a giocare con la simbologia scaramantica di questi ingredienti preparando un delizioso menu propiziatorio. Ottimo il semifreddo alle mandorle caramellate con composta di uva. Eccellenti i vini in abbinamento. Durante la cena, è stato dato il benvenuto a tre nuovi Accademici: Ariane, Giuseppe e Maria Caterina.

MALTA

 **MALTA**
16 febbraio 2023

Ristorante "Adesso" di Robert Ferrando, in cucina Sulayman Dampha e Dylan Psaila. ●Valletta Building - South Street, La Valletta;

☎00356/21240460; info@adesso.com.mt; coperti 40+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: flan di broccoli su fonduta di grana; risotto con pomodori secchi, noci e briciole di feta; lasagna nera al ragù di vitello con tartufi e funghi freschi; pancia di maiale in salsa di mela con lenticchie speziate; torta al pistacchio.

I vini in tavola: Falanghina del Sannio (Mastroberardino); Negroamaro Primitivo Amaté (Guarini).

Commenti: Il ristorante, dall'atmosfera accogliente e un po' intrigante, è sito nel cuore di La Valletta e offre un menu di livello, con pochi piatti, ma tutti ben curati e ben presentati. Degne di nota e molto gradite le lasagne nere, dal gusto delicato e di grande impatto visivo grazie all'uso della besciamella al nero di seppia. Ha piacevolmente sorpreso anche la pancia di maiale, cotta a bassa temperatura, ma dalla crosta croccante, così tenera da sciogliersi in bocca. Apprezzatissimo il vino, un Primitivo corposo e dalle sfumature granate, proposto da Charles Foca che ha organizzato la serata per il ristorante. Una riunione conviviale all'insegna dell'esaltazione di sapori autentici e raffinati.

PAESI BASSI

 **UTRECHT**
18 febbraio 2023

Ristorante "de Olifant" di Nelienke van Eijsden e Frank Oppervhuizen, in cucina Frank Oppervhuizen. ●Straatweg 1, Breukelen (Utrecht); ☎0031/0346561478; inof@deolifant.nl, www.deolifant.nl; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: olive all'ascolana; tonno fresco marinato all'arancia e finocchio; flocchi formaggio e pere; ossobuco alla milanese; semifreddo al torrone e mandorle.

I vini in tavola: Bardolino Chiaretto (La Picia); Spumante extra dry rosato; Vernaccia di San Gimignano 2021 (Panizzi); Moregno Custoza Doc 2019 (Monte del Frà); Vino Nobile di Montepulciano Docg (Ventisei); Pass the cookies! Verduzzo (Lenardo Vineyards).

Commenti: Sotto la guida del De-

legato, in occasione del convivio di San Valentino, con intervento culturale a cura di Maurizio Sterle, viene rivisitato il ristorante. In tavola il pane fatto in casa e ottime olive ascolane. A seguire, un tonno squisitamente marinato e cotto al punto giusto. I flocchi di formaggio e pere soddisfano tutti i palati, anche quello dei modenesi presenti. Un complimento allo chef per la cottura e il gusto dell'ossobuco, ma in modo particolare per la preparazione del risotto alla milanese. A finire, uno squisito semifreddo con croccanti che supera se stesso. La scelta e l'abbinamento dei vini merita una sicura lode. Un grande complimento allo chef Frank e al maître Nelienke.

POLONIA

 **VARSAVIA**
9 febbraio 2023

Ristorante "Passaparola Piazza & Bistro" di Passaparola Pizza & Bistro sp. z.o.o, in cucina Luca Bo. ●Ulica Sierakowskiego 4A lok. U9, Varsavia; ☎0048/579736470, cell. 0048/784442240; info@passaparola.com.pl, www.passaparola.com.pl, www.facebook.com/Passaparola.bistro; coperti 30+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: insalata tiepida di carciofi, grana e prosciutto; ricotta tartufata con salsa al pecorino e tartufo fresco umbro; carpaccio di manzo con rucola e parmigiano; tagliatelle alle cozze nella loro acqua e peperoncino fresco; orecchiette con cime di rapa alla pugliese; bistecca di tonno fresco e puntarelle alla romana; filetto di manzo con patate arrosto e cipolla al sale; semifreddo al pistacchio; affogato di cioccolata bianca con nocciole caramellate, timo ed espresso.

I vini in tavola: Prosecco Superiore Le Manzane Conegliano Valdobbiadene; ZIN Fiano del Salento Igt 2021 (Produttori di Manduria); Montepulciano d'Abruzzo Biodynamic & Vegan Doc; Moscato di Trani Doc (Piani di Tufara).

Commenti: Piacevole serata organizzata dal Simposiarca Massimiliano Raponi. Il menu è stato apprezzato da tutti gli Accademici ed è stata una serata piena di sapori e profumi. L'antipasto era composto da tre varianti, tutte molto invitanti abbinare perfettamente al Fiano. Entrambi i primi piatti hanno dato un'esperienza gustativa unica,

grazie ai sapori freschi e intensi del pesce e delle verdure. I secondi sono stati abbinati perfettamente con il Montepulciano d'Abruzzo. Il titolare ha descritto i piatti e ha spiegato la storia delle puntarelle. L'attenzione e cura nella scelta delle materie prime, la perfezione del servizio e l'atmosfera calda e accogliente hanno reso l'esperienza indimenticabile.

SVEZIA

 **STOCOLMA**
1° febbraio 2023

Ristorante "Esperanza" di Jenny Rojas Caciari, in cucina Mirco Guidi. ●Odengatan 68, Stoccolma; ☎0046/86127024; coperti 70. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9,2.

Le vivande servite: carpaccio di manzo con parmigiano 36 mesi, rucola, limone, capperi, aceto balsamico, pinoli e olio extravergine d'oliva; passatelli marchigiani con funghi porcini, salsiccia, cipolla e un piccolo tocco di panna; filetto d'agnello grigliato con foglie d'alloro, arancia, cipolla rossa, basilico e salsa di vino rosso; patate al forno; semifreddo al mango e al frutto della passione.

I vini in tavola: Prosecco extra dry Doc 2021 (Aldegheri); Chianti Classico Docg 2019; Chianti Classico Riserva Docg 2016 (entrambi Colle Bereto).

Commenti: Dopo una breve chiacchierata sulla storia dei menu presentata dal Delegato Massimo Apolloni, lo chef Mirco e la proprietaria e sommelier Jenny hanno presentato una splendida cena. Buono il carpaccio. Veramente ottimi i passatelli fatti in casa da Mirco: una delizia per la presentazione, il profumo e il gusto. Delicato anche l'agnello cotto al punto giusto e accompagnato da una fresca insalata di arancia e cipolla rossa. Rinfrescante anche il dessert che ha concluso con caffè italiano una splendida serata. Vini ottimi e ben abbinati con le varie portate. Jenny ha seguito gli Accademici per tutta la serata con professionalità, passione e allegria.

SVIZZERA

 **LOSANNA-VENNES**
8 febbraio 2023

Ristorante "Terra Rossa" di Francesco Pinna, anche in cucina. ●Route de la

Croix 244, Lutry; ☎0041/217910788; terrarossa.lutry@gmail.com; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: sformatino di pane carasau con ripieno di purpuzza su letto di pomodori e pecorino sardo; insalata di mare con arance e bottarga di muggine del Buggerru; fregola ai frutti di mare; *malloreddus* alla campinadese; *porceddu* marinato al forno, sfumato al mirto di Sardegna con patate e verdure; torta con crema pasticciera e pinoli.

I vini in tavola: Pariglia 2021 Doc Vermentino di Sardegna; Karmis Tharros 2021, Igt bianco; Inu 2018 Riserva Doc, Cannonau di Sardegna; Attilio brut, vino spumante da uve Vernaccia (tutti dell'Azienda vinicola Contini, Cabras, Oristano).

Commenti: Riunione conviviale molto piacevole ed estremamente gustosa, con piatti elegantemente presentati, in un ambiente sereno e cordiale. La relazione sulla cucina del Sud della Sardegna è stata svolta dal Delegato, Alessandro Caponi. Molto apprezzati i frutti di mare, differenti nell'insalata di mare e nella fregola. Cottura perfetta della fregola e dei *malloreddus*, conditi con sughi dai sapori antichi. Applaudito il porcellino al forno, fondente in bocca, con i suoi contorni. Ottimo il dolce, preceduto da un assaggio di liquore artigianale di mirto che ne ha amplificato leggerezza e dolcezza. Simposiarchi Renzo Baldino e Alessandro Caponi. Ben meritato il guidoncino dell'Accademia.

 **ZURIGO**
25 gennaio 2023

Ristorante "Da Frappa" di Giorgio Frappa, in cucina Fabio Imperato e Alfonso Petti. ●Dorfstrasse 1, Richterswil; ☎0041/447846165; info@dafrappa.ch, www.dafrappa.ch; coperti 24+8 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: tartare di manzo, zucca grigliata, maionese all'aceto balsamico; risotto al limone, mela verde, mazzancolla e aneto; tortello ripieno di faraona in burro di nocciola e salvia con zabaione al parmigiano; guancia di vitello brastata al Barolo con polenta gratinata e broccoli romani; torta di pere; gelato alla cannella e caramello alla liquirizia.

I vini in tavola: Papesse Romagna, Sangiovese Modigliana 2019 (Villa Papiano).

Commenti: La riunione conviviale si è svolta in un ristorante di nuova gestione, in un rinomato borgo sulle rive del lago di Zurigo, con cucina creativa e innovativa, ma dal gusto tradizionale. A inizio serata, la Delegata Silvana Mombelli Thommen ha ufficialmente accolto nella Delegazione Lisa Cavicchioli. Durante la cena, sono state illustrate le attività accademiche ai cinque ospiti intervenuti. Il padrone di casa Giorgio Frappa ha poi spiegato la filosofia del menu con la suddivisione dei piatti, non più in base alla portata, bensì all'ambiente di provenienza dell'elemento caratterizzante (terra, mare, stalla...).

UNGHERIA

 **BUDAPEST**
21 febbraio 2023

Ristorante "LR Lounge&Restaurant" di Luca Mottarlini, anche in cucina. ●Wekerle Sandor utca 5, Budapest; ☎0036/300905716, cell. 0036/306054774; loungeandrestaur@gmail.com, www.lritalian.com; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: arancini di pesce, polenta con baccalà mantecato, bruschettine vegetariane; carpaccio di tonno con guacamole di avocado siciliano e battuta di gamberi al lime; garganelli al polpo con bisque e formaggio dei poveri; filetto di ricciola con purea di finocchio allo zafferano e limone; castagnole alla crema di limone.

I vini in tavola: Valdobbiadene Prosecco Superiore extra dry (Villa Maria); Konyari rosé Balatonboglár 2022; La Ninfa Pinot Gigio Grave del Friuli Doc 2021 (Sacchetto); Grand Tokaj Késői Szüretelésű -Tokaj Sárgamuskotály 2019.

Commenti: Ristorante centrale, ubicato in zona pedonale, che nel 2022, sotto la guida dello chef Luca Mottarlini, ha ulteriormente raffinato le proprie proposte culinarie presentandosi come una delle attuali migliori realtà italiane nel settore della ristorazione a Budapest. Il menu, sapientemente concordato tra il Simposiarca Maria Carmela Gaetani Aronica e lo chef, ha soddisfatto le

attese dei commensali per equilibrio e combinazione di sapori ed è stato l'occasione per festeggiare la fine del Carnevale con una serata in maschera di assoluta raffinatezza. Il Delegato ha relazionato sul tema: "Il rapporto tra maschera e cibo al tempo di Carnevale". Servizio eccellente. Ottimi i vini serviti.



NEL MONDO

SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

 **SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA**
16 febbraio 2023

Ristorante "Luce by Davide Giacomelli" di InterContinental Hotel, in cucina Davide Giacomelli. ●80 Middle Rd, Singapore; ☎0065/68251061; sinhb.luce@ihg.com; coperti 150. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: uovo in camicia, asparagi, crema di parmigiano; cannelloni di manzo con funghi; halibut come un minestrone; *grand cru* e nocciole.

I vini in tavola: Cuvée Astoria Lounge; Montepulciano d'Abruzzo Doc (Velenosi); Sauvignon Igp (Giuseppe e Luigi Reguta).

Commenti: Una cena dedicata alla musica lirica intitolata "Opera-Dinner: Cena in Quattro Atti", in cui la Simposiarca Elena Pizzi, con tanta competenza e passione, ha abbi-

nato famose arie di Verdi, Puccini e Rossini ai piatti. Di grande interesse le note storiche e artistiche delle opere e dei compositori, dei quali la Simposiarca ha sottolineato la passione per la cucina e per alcuni particolari piatti. Molto apprezzato il piatto halibut come un minestrone, servito sulle note de "La Bohème" di Giacomo Puccini. Buoni i vini, attento e puntuale il servizio. Grandi le performance del soprano Charmaine Tan e della pianista Ywenna Carolin. Una serata che ha sorpreso per l'originalità.

STATI UNITI D'AMERICA

 **WASHINGTON D.C.**
7 febbraio 2023

Ristorante "I Ricchi" di Christiane Ricchi, anche in cucina. ●1220 19th Street NW Washington DC; ☎001/2028350459; www.ircichidc.com; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,62.

Le vivande servite: minestra garfagnina di farro lucchese; crema di ceci con orzo e funghi porcini; peposo alla fornacina con polenta farcita; frittelle di riso di Carnevale.

I vini in tavola: Bramito, 2020 Pian delle Vigne (Antinori); Montalcino rosso 2016.

Commenti: Il profumo dei funghi nella minestra garfagnina era eccezionale. Le zuppe, entrambe ottime, per consistenza, cottura, sapore e aromi. La polenta con il cavolo nero (in realtà era broccolino) interessante, anche se con troppo formaggio. Il peposo, ottimo per sapore e cottura dello spezzatino e la riduzione di vino rosso, purtroppo era un po' troppo salato. Il dolce era buono, caldo e leggero ma troppo semplice. La chef Christiane, molto generosa nei dettagli della sua cucina. Prodotti di qualità.





NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Alessandria

Gabriele Fabian

Cuneo-Saluzzo

Aldo Abrate ● Alberto Bonino

Novara

Felice Invernizzi ● Mauro Palombi

LOMBARDIA

Brescia-Terre dei Fontanili

Diego Costantini ● Roberto Ferrata ●
Valeria Pastore

Lodi

Marina Brusoni ● Giulio Gianfranco Tironi

Pavia

Daniela Baldi Novelli

VENETO

Padova

Diego De Leo

Venezia

Donatella Ferro ● Mariagrazia Vecchiato

FRIULI VENEZIA GIULIA

Udine

Roberto Tomè

EMILIA ROMAGNA

Imola

Rosa Mattioli ● Silvia Villa

MARCHE

Pesaro-Urbino

Lorenzo Balestra ● Alessandro Bettini

LAZIO

Frosinone-Ciociaria

Annamaria Spezza

Roma Olgiata Sabazia-Cassia

Valentina Pellati

ABRUZZO

Pescara Aternum

Domenico Marcantonio

PUGLIA

Bari

Giacomo Adda ● Palmira Micunco

SICILIA

Palermo Mondello

Enrico La Loggia

Ragusa

Sara Cappello

EMIRATI ARABI UNITI

Dubai

Accademico onorario: Lorenzo Fanara

GERMANIA

Monaco di Baviera

Elfi Schmid ● Tiemo Schwarz ● Renato Serra

ISRAELE

Tel Aviv

Adriana Tempesta

POLONIA

Varsavia

Paolo Lemma

PORTOGALLO

Lisbona

Sandro Fabris

REPUBBLICA POPOLARE CINESE

Pechino

Stefania Di Florio ● Alessandra Guidi ●
Hailian Sun ● Peng Zhou

STATI UNITI D'AMERICA

Atlanta

Carolina Maurer

Boston

Accademico onorario: Arnaldo Minuti

New York

Susan Gravina King

Washington D.C.

Claudia Ogliarolo

TUNISIA

Tunisi

Roberto Coccia ● Pietro Mazzone ●
Gian Luca Penni ● Massimo Stinchi ●
Franco Vivaldi

TRASFERIMENTI

LOMBARDIA

Milano Duomo

Giulia Gallarati (*da Pechino*) ●
Stefano Porcari (*da Londra*)

VENETO

Padova

Lorenzo Michielan (*da Venezia Mestre*)

TOSCANA

 **Firenze**
Reinhard Böhner *(da Monaco di Baviera)*

LAZIO

 **Roma Nomentana**
Gloria Maria Diani *(da Roma Aurelia)*
Maria Graziella Moschella *(da Roma Aurelia)*

SICILIA

 **Palermo**
Luciana Pitini *(da Palermo Mondello)*

VARIAZIONE DENOMINAZIONE DELEGAZIONE

REPUBBLICA DI SAN MARINO

 **Repubblica di San Marino**
(da San Marino)

VARIAZIONE INCARICHI

LIGURIA

 **Savona**
Delegato: Anna Rosa Gambino
Vice Delegati: Mauro Prando ●
Roberto Miniscalco
Segretario-Tesoriere: Carlo Pino
Consultori: Elsa Ferrua ● Renato Chiarlone

EMILIA ROMAGNA

 **Cento-Città del Guercino**
Vice Delegato: Paolo Borghi
Segretario: Umberto Alberghini
Tesoriere: Giordano De Stefani
Consultori: Massimo Andalini ●
Augusto Ceresi ● Marco Farneti ●
Gianni Negrini ● Giovanni Ravasini

 **Ravenna**
Consulatore: Mario Leotti Ghigi

TOSCANA

 **Lunigiana**
Tesoriere: Marco Poi

ABRUZZO

 **Pescara**
Tesoriere: Vinicio Cardone

 **Teramo**
Consultori: Alberto D'Alberto ●
Loredana Di Giampaolo ● Dino Mastrocola

SICILIA

 **Palermo Mondello**
Consulatore: Alberto Marino

EMIRATI ARABI UNITI

 **Dubai**
Segretario: Enrica Spertino de Paulis
Consultori: Gaia Moncada di Paternò ●
Marco Tedeschi

GUATEMALA

 **Guatemala**
Delegato: Gabriele Musto
Vice Delegato: Sebastian Morales Gallio
Segretario: Benedetta Poggio
Tesoriere: Aldo Grazioso Bonetto

NON SONO PIÙ TRA NOI

LAZIO

 **Frosinone-Ciociaria**
Carlo Marsella

ABRUZZO

 **Pescara**
Alessandro Atalmi

PUGLIA

 **Altamura**
Michele Pennacchia

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

DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Michela Dal Borgo, Vice Delegata Venezia Mestre
"Crimini a tavola: storie di cronaca nera nelle cucine della Serenissima"
di Davide Busato (Vittorio Veneto: Dario De Bastiani Editore, 2023)

Delegazione Alba Langhe
"Osterie della tradizione. Tra Langa, Roero, Monferrato e Tortonese"
di Luciano Bertello (Alba: St. Pauls International, s.a)

Delegazione Gallura
"Il formaggio con le pere. La storia in un proverbio"
di Massimo Montanari (Roma-Bari: Editori Laterza, 2019)

Anna Pons, Accademica di Pinerolo
"Supa Barbetta e altre storie... La cucina delle valli valdesi"
di Gisella e Walter Eynard (Torino: Vivalda Editori, 1996)



FOCUS

see page 3

THE NEW RECIPE FOR RAGÙ ALLA BOLOGNESE HAS BEEN REGISTERED WITH THE CHAMBER OF COMMERCE

An iconic recipe of Italian cuisine requested by over 3000 enthusiasts worldwide.

Particularly important among our Delegations' many activities is **protecting traditional recipes** through historical and cultural study and registering them with notaries' offices or public entities such as Chambers of Commerce. This was pioneered by the Bologna Delegation which long ago, on 7 December 1974, established and registered the 'traditional and classic filling for the authentic tortellini of Bologna' with the Bologna Chamber of Commerce alongside the Dotta Confraternita del Tortellino (Learned Brotherhood of the Tortellino). That recipe was a milestone and remains a crucial reference point. Later, in 1982, the Bologna Delegation, founded in 1956, researched and registered the traditional recipe for true '*Ragù alla bolognese*' for the first time. Over the years, that recipe appeared in books, magazines, newspaper articles and websites in Italy and worldwide, becoming firmly and clearly established. The Academy's headquarters has also received **over 3000 requests from all over the world** for the recipe!

The three Delegations from Bologna have constituted a 'Study Committee'

Today, 40 years later, the firstborn Bologna Delegation has been joined by those of Bologna dei Bentivoglio in 1995 and Bologna-San Luca in 2002. Together they have created a '**Study Committee**' to perfect and update the Bolognese *ragù* recipe. **After four decades, indeed, it became necessary to learn about the modifications** added over the years to this representative Italian dish, beloved the world over. Ingredients and the quality of cooking vessels and heat sources have been improved, and changing food habits have also partially influenced the preparation of *ragù*. Bologna's best restaurants, guardians of tried and tested recipes, as well as long-standing families and food experts were sent a specially designed questionnaire to **obtain an updated and comprehensive panorama of the dish in question.**

by Paolo Petroni
President of the Accademia



A new ragù recipe for 2023

After conscientiously synthesising these data, the Committee drafted a new *ragù alla bolognese* recipe for 2023, **with very detailed instructions as well as variants and suggestions**, depositing it on 20 April with the Bologna Chamber of Commerce (recipe on the inside back cover).

We wish to specify that, similarly to all recipes with a long history, *ragù alla bolognese* is prepared in many different ways by families and restaurants, as demonstrated by the fact that the recipes we received while undertaking our study all differed, sometimes in small details but occasionally in more substantial ways. **The goal of providing a certified recipe is neither to present it as the only possibility nor to calcify our cuisine, but simply to offer a reliable blueprint for preparing an excellent dish while respecting tradition and establishing some firm guidelines.**

Then, as with musical scores, the true art lies in execution.



CRICKET FLOUR: FASHION OR NECESSITY?

See page 4

A new type of food frightens and excites Europeans in equal measure: cricket flour, a focus of debate and fevered controversy in recent months. Is the commotion justified? Why commercialise cricket flour? Is it safe? Singapore-Malaysia-Indonesia Academician Maurizia Debiaggi tries to provide possible answers.

LAST SUPPER ABOARD THE TITANIC

See page 6

Food was a highlight of the cruise and gladdened everyone, including third-class passengers. The first-class menu offered French dishes displayed on tables brimming with fruit and flowers; the second class were served regional British cuisine; and the third class received simpler foods.

OLD-TIME YOLKWAYS

See page 8

Padua Academician Giancarlo Burri recounts customs and rituals surrounding the commonest manner of preparing eggs. Numerous regional Easter sweets throughout Italy include boiled eggs, as do traditional egg-based games played for millennia.

SOPA COADA

See page 10

One of the most iconic dishes from the Marca Trevigiana (March of Treviso) has roots in the Middle Ages, and later, the Renaissance. Diligence and dedication are among its basic ingredients. Traditionally, once ready, *sopa coada* (bread and pigeon

soup) should be brought to the table in its cooking vessel and thence decanted into each plate. Each diner has a ladle with which to take as much as they see fit.

STRACHITUNT CHEESE

See page 12

Strachitunt is a cheese from the area around Bergamo, certified PDO since 2012. Its name roughly means 'round stracchino' (another cheese, which is fresh and soft). It is produced in wheels approximately 30 cm in diameter and 7-8 cm high, weighing 3-4 kg. It contains a white, entirely natural 'noble mould'.

TWO SEAS AND THREE DOCS

See page 14

In Sicily, three DOC (Controlled Designation of Origin) wines are produced between the Tyrrhenian and Ionian seas: Faro, Mamertino and Malvasia delle Lipari. These wondrous wines thrive around one of the island's oldest cities: Zancle, now named Messina. Messina wines were especially prized from the 14th century, when Sicily was under Aragonese rule; but the most famous references to it are from ancient Roma times, and apparently Julius Caesar was particularly fond of Mamertino.

PENCARELLI STRASCINATI FROM LEONESSA

See page 16

Rieti Delegate Francesco Maria Palomba provides additional fodder for the eternal debate on the origin of *carbonara*, widely considered among Roman cuisine's best creations. Unbeknownst to most people, a rather similar sauce adorns pencarelli strascinati, flagship dish of Leonessa, a town in the province of Rieti.

PAVESE SOUP

See page 18

We are approaching the 500th birthday of a dish straddling history and legend, created

to nourish the French king Francis I, defeated by the emperor Charles V during the battle of Pavia in 1525. Its ingredients, assembled by a peasant woman using what little she had, have remained unchanged: bread, egg, cheese and broth.

THE PINK PRAWNS OF SCIACCA

See page 20

Sciacca is the foremost port for oily fish and pink prawns. The pink prawn of Sciacca is very delicate and rapidly deteriorates. Low in calories, it offers surprising health benefits, especially for thyroid regulation, skin ageing and hair health. It is often used for first courses such as risotto or pasta; it is also an excellent filling for stuffed pasta. As a second course, pink prawns are famously served fried or skewered and grilled.



THE WILD HERBS THAT ENRICH DISHES FROM ALTO ADIGE

See page 22

Alto Adige is a world where nature and culture meet and fuse in a symphony of wild fragrances and unforgettable flavours. The area's wild herbs include cress, dandelion and *Pimpinella saxifraga* (burnet-saxifrage), ideal for salads, omelettes and soups.

EASTER LAMB: A GENOESE BUSINESS

See page 24

From the 14th century onwards, the Genoese imposed their commercial and political dominion on Sardinia and Corsica, thereby gaining a regular, abundant supply of nourishing mutton. Lamb became an Easter mainstay through the



typical Genoese dish *fracassata*, a *fricassée* prepared with artichokes.

WHICH CAME FIRST: THE DOVE OR THE EGG?

See page 25

Three legends narrate the origin of *colomba pasquale*, the dove-shaped Easter cake whose genesis is claimed by both Milan and Verona but which, wherever it hatched, is appreciated in multifarious versions all over Italy. Chocolate eggs, however, are traceable to the French Sun King, Louis XIV, who in the early 18th century ordered his court chocolatier to make eggs containing, and enrobed in, cocoa cream.

'RAZZA 77' RICE

See page 28

The term refers to the 77th row in the field where it was planted. Razza 77 ('Breed 77') rice began its history in the 1940s, vanishing from the Breed Registry of the Ente Nazionale Risi (National Rice Board) in 1978. It was recently rediscovered by a group of dedicated rice growers in the Bassa Novarese area, intent upon reintroducing a product whose cultural and historical relevance had been consolidated over time by both agricultural and culinary traditions, especially regarding *risotto* preparation.

WHAT SAVOURY SORCERY IS THIS?

See page 30

Savoury pastries have recently been outselling their sweet counterparts: a magic trick, but a word game too. Making

savoury pastries requires the ability to conjure dainty creations physically similar to their sweet cousins, with even greater attention to their visual aesthetics.

A TAGLIATELLA BY ANY OTHER NAME...

See page 32

An egg pasta typical of Emilia, it assumes different forms and names in various dialects. In Piedmont there are the traditional *taglierini*, narrower than ordinary *tagliatelle*; in Tuscany we find the sumptuous *pappardelle*; *tagliatelle* from Bologna are known as *tajadel*; in Romagna, *tagliatelle* have three different dialectal names.

THE SURPRISING LIVES OF EELS

See page 34

What in Italy is called *capitone* (as opposed to *anguilla*, the standard word for 'eel') is merely a larger, female eel, over 50 cm in length. During its life, which can last from 8 to 18 years, it lays between 1 and 6 million eggs and then dies. Originally a Christmas delicacy, it is now enjoyed on other occasions.

TOAST TO TOAST: A VOYAGE THROUGH THE WORLD OF TOASTERS

See page 36

Generally affordable and easy to use, the toaster should always be within reach, because any time can be time for toast. Toasting bread is a custom whose roots are lost in the mists of time: initially done to preserve, later for taste.

HEALTH BEGINS AT THE TABLE

See page 37

Even in refectories, public or private, food provenance and quality should be attentively monitored. Indeed, refectories often serve institutions for vulnerable people, and with such circumstances in mind, the University of Palermo's 'Hospital Chef' programme has done laudable work.

'MEAT-SOUNDING'

See page 38

Italy's Parliamentary Commission on Agriculture has tabled a bill to regulate so-called 'meat-sounding' products. This addresses the increasingly common phenomenon of meatless products being named after traditionally and ordinarily meat-based foods. The goal is to prevent confusion about food contents by providing clearer information.

COOKING HAMBURGERS PROPERLY

See page 39

Hamburgers are a quick and easy meal which can also be made at home, where the correct procedure is vital, as forcefully declared by the Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (Veneto and Friuli-Venezia Giulia Experimental Zooprophyllactic Institute). Undercooked ground meat can transmit pathogens on its surface such as *Escherichia coli* and *Salmonella*: these bacteria may contaminate meat when it is handled before sale.

*Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti*



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

IL TRADIZIONALE RAGÙ ALLA BOLOGNESE

Ricetta depositata presso la Camera di Commercio di Bologna
il 20 aprile 2023 dalle Delegazioni di
Bologna, Bologna San Luca, Bologna dei Bentivoglio

INGREDIENTI E DOSI PER 6 PERSONE

Polpa di manzo macinata grossa (vedi nota): g 400
Pancetta fresca di maiale a fette: g 150
½ cipolla: circa g 60
1 carota: circa g 60
1 gambo di sedano: circa g 60
1 bicchiere di vino rosso o bianco
Passata di pomodoro: g 200
Doppio concentrato di pomodoro: 1 cucchiaino
1 bicchiere di latte intero (facoltativo)
Brodo di carne o vegetale leggero (anche di dado)
Olio extra vergine d'oliva: 3 cucchiaini
Sale e pepe

PROCEDIMENTO

In una casseruola (di ottima qualità, pesante) antiaderente o di alluminio o in ghisa smaltata (un tempo era molto usato il tegame di coccio) di 24-26 cm di diametro, fare sciogliere la pancetta macinata o tritata con 3 cucchiaini d'olio.

Aggiungere gli odori tritati finemente sul tagliere (non usare il mixer) e fare appassire il battuto lentamente a calore medio basso, sempre girando con un mestolo di legno (la cipolla non deve assolutamente prendere il sapore di bruciato).

Alzare il calore e unire la carne macinata, quindi, sempre mescolando accuratamente, cuocerla per una decina di minuti, fino a che "sfrigola".

Versare il vino e farlo ritirare completamente, fino a quando non si sentirà più odore di vino, poi unire il concentrato e la passata. Mescolare bene, versare una tazza di brodo bollente (ma si può usare anche semplicemente dell'acqua) e far cuocere piano, a recipiente coperto, per circa 2 ore (anche 3 secondo le preferenze e le carni usate) aggiungendo il brodo caldo man mano che occorre.

A metà cottura, secondo una consigliabile antica tradizione, si può aggiungere il latte che deve essere fatto ritirare completamente. Alla fine, aggiustare di sale e pepare. Il ragù deve risultare di un bel colore arancione scuro, avvolgente e cremoso.

NOTA

Tradizionalmente a Bologna si usava la "cartella", cioè il diaframma del manzo, oggi difficile da trovare, in mancanza o in aggiunta sono da preferire i tagli anteriori ricchi di collagene quali il muscolo, la spalla, il sottospalla, la pancia, la punta di petto. Si possono fare dei misti. Secondo una moderna tecnica di procedimento, le carni si fanno ben rosolare a parte, da sole, e poi si mescolano al battuto degli odori anch'essi già rosolati.

VARIANTI AMMESSE: Carni miste di manzo (circa il 60%) e di maiale (lombo o capocollo) | Carni tritate al coltello | Pancetta stesa o arrotolata di maiale al posto della pancetta fresca | Un profumo di noce moscata

