Celebrati i 20 anni dalla scomparsa del farmacista ed esperto di cucina che ha favorito l'Igp del panforte

Il gusto come tributo a Righi Parenti

SIENA

Farmacista, scrittore, ocaiolo, ma soprattutto un esperto dell'arte culinaria: Giovanni Righi Parenti, noto con lo pseudonimo di Giò Renti, è stata una delle persone più poliedriche della storia di Siena, lasciando un ricordo indelebile grazie alla sua ricerca dei sapori autentici della tradizione italiana.

Per i 20 anni dalla sua morte, l'Accademia italiana di cucina ha deciso di organizzare una cena, al ristorante Casa tua, per ricordare questo personaggio attraverso i racconti e i ricordi di chi lo ha conosciuto e di chi apprezza la sua figura e l'eredità che ha lasciato. Alla cena hanno partecipato, tra gli altri, l'Accademica Rossella Lezzi, nipote dello stesso Giovanni Righi Parenti; il vice-delegato Alessandro Mandarini, legato a lui da grande amicizia; Gianni Mazzoni, priore della Contrada imperiale della Giraffa, organizzatrice del Toc d'oro nell'ambito della cucina delle Contrade, tema molto caro a Giò Renti; Massimo Guasconi, presidente della Camera di commercio di Siena e Arezzo, che ha concesso il patrocinio gratuito all'iniziativa, per ricordare il prestigioso premio dedicato e intitolato a Righi Parenti, promosso in passato dalla stessa istituzione dal lui presieduta.



In onore di Giò Renti Rossella Lezzi (seconda da destra) e gli organizzatori della serata

"Mio nonno - ha detto Rossella Lezzi - era veramente una persona che ha speso tutta la sua vita per raccontare con il cuore la storia e la cultura di questa città. Questo è un omaggio che abbiamo deciso di fare anche grazie al fatto che verranno rivisitate alcune sue ricette e al fatto che comunque quest'anno per Siena incanta verrà omaggiato il principale dolce della tradizione culinaria senese, che è il panforte, di cui proprio lui ha curato il riconoscimento dell'Igp".

L'apertura della serata è stata affidata all'antipasto composto dall'insalata dell'olio novo e dal polpettone baccellone, seguiti dal risotto di Mamma Bice come primo piatto. Come secondo è stato servito pollo in fricassea accompagnato da patate arrosto, mentre la chiusura dolce ha reso omaggio alla tradizione senese con una selezione di specialità offerte da Cecilia e Fausto Leoncini della Fabbrica del panforte, il tutto accompagnato con una selezione di vini toscani.

"La Camera di Commercio - ha spiegato il presidente Massimo Guasconi - è stata uno dei promotori del premio Giovanni Righi Parenti, che si è interrotto purtroppo nel 2013. Ma fino a quell'anno, ogni edizione si è tenuta con grande interesse e attenzione, accendendo un faro su questa personalità così importante e rilevante per Siena e la sua storia, che passa anche dalla tavola e dalle sue specialità".

Vincenzo Battaglia

IL RICORDO

Vent'anni senza Giò Renti La città lo celebra a tavola

di Eleonora Rosi

L'Accademia italiana della cucina ha ricordato Giovanni Righi Parenti, con una conviviale dedicata alle sue ricerche gastronomiche e alle ricette della tradizione che contribuì a valorizzare, dal panforte alla cucina delle Contrade



← Alcuni dei partecipanti alla cena dedicata a Giò Renti

A vent'anni dalla scomparsa, Siena ricorda Giovanni Righi Parenti, in arte Giò Renti, studioso della gastronomia, farmacista e artista che ha dedicato gran parte della propria attività alla ricerca e alla valorizzazione della cucina senese e toscana. L'Accademia italiana della cucina ha infatti dedicato alla sua figura una conviviale al ristorante Casa Tua, ripercorrendone il lavoro e la storia personale attraverso gli interventi di amici e parenti.

«Si tratta della ricorrenza dei vent'anni della morte di mio nonno Giovanni Righi Parenti - spiega l'accademica Rossella Lezzi -, storico della cucina italiana e grande fautore dell'associazione e dell'Accademia, nonché una persona che ha speso tutta la sua vita per raccontare con il cuore la storia e la cultura di questa città. È un omaggio che hanno deciso di fare anche grazie al fatto che verranno rivisitate alcune sue ricette e al fatto che quest'anno per Siena Incanta a Natale verrà omaggiato il principale dolce della tradizione culinaria senese, che è il panforte, di cui mio nonno ha curato il riconoscimento Igp».

Nel corso della serata è stato ricordato anche il rapporto di Righi Parenti con la città, che passava dalla sua farmacia. Sono intervenuti per l'occasione il vice delegato dell'Accademia Alessandro Mandarini, legato a Righi Parenti da una lunga amicizia, e Gianni Mazzoni, priore della Contrada Imperiale della Giraffa, che organizza il Toc d'oro nell'ambito della Cucina delle Contrade, iniziativa legata a un tema particolarmente caro a Giò Renti.

«Per tanti anni la Camera di Commercio è stata una delle promotrici del premio Giovanni Righi Parenti, Giò Renti - ricorda il presidente Massimo Guasconi -, che si è interrotto (purtroppo) con la riforma camerale. In quegli anni il premio era al centro di tanto interesse, per accendere un faro su questa personalità così importante e rilevante per Siena, per la sua cultura, per la sua storia e per l'apporto dato alla gastronomia. Nonché per valorizzare i grandi risultati dell'enogastronomia del nostro territorio, che forse oggi diamo per scontati».

Il menù della serata ha previsto insalata dell'olio novo, polpettone baccellone, risotto di Mamma Bice, pollo in fricassea con patate arrosto e selezione di dolci della tradizione offerti da Cecilia e Fausto Leoncini della Fabbrica del Panforte.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

LA NIPOTE

«Questa cena è stata un omaggio per un uomo che ha speso tutta la sua vita per raccontare con il cuore la storia e la cultura di questa città»

IL RICORDO

L'arte antica di Giovanni Righi Parenti «Il piacere e la nobilità del mangiar bene»

A venti anni dalla scomparsa di un protagonista della vita culturale senese, una serata organizzata dall'Accademia della cucina senese

di Massimo Biliorsi, **SIENA**

È difficile condensare la figura di Giovanni Righi Parenti: grande gastronomo, farmacista, accademico della cucina, storico e scrittore. Sicuramente abbiamo lasciato fuori qualche altro titolo: questa sera, a vent'anni dalla scomparsa, sarà ricordato in una conviviale organizzata dall'Accademia della cucina italiana (ore 19,45) al ristorante «Casa Tua» in piazza del Mercato 34.

Durante la cena si alterneranno più Simposiarchi, per ricordarlo da diversi punti di vista: l'accademica Rossella Lezzi, nipote di Giovanni Righi Parenti; il vice delegato Alessandro Mandarini, legato a lui da grande amicizia; Gianni Mazzoni, priore della Contrada della Giraffa, organizzatrice del «Toc d'oro» nell'ambito della «Cucina delle Contrade», tema così caro a Giovanni Righi Parenti; Massimo Guasconi, presidente della Camera di Commercio Arezzo-Siena che ha concesso il patrocinio gratuito all'iniziativa, per ricordare il prestigioso premio dedicato e intitolato a Giò Renti, questo il suo pseudonimo, promosso in passato dalla Camera di Commercio di Siena.

«La sua è stata una personalità poliedrica - sottolinea Rossella Lezzi -, dai mille interessi. Come tantissimi sono stati i premi di cui è stato insignito, tra i più importanti il premio Lupa capitolina, il Premio Coreglia, la Pergamena d'onore per gli artisti operanti nel Mec. Si è dedicato anche alle ricerche storiche da cui la sua 'Storia del Chianti'».

Del resto gli anniversari servono anche a questo, a rinsaldare certi legami che vanno oltre il semplice ricordo, mettendo in evidenza, oltre i mille interessi e vocazioni, il suo spirito fortemente senese: «La testimonianza del suo innamoramento per Siena – prosegue Lezzi - era da lui trasferita anche agli amici intellettuali che lo circondavano, comunicando quindi a loro, attraverso le proprie sensazioni e la sua applicazione alle arti figurative, in tutte le sue espressioni, quello che era la sua più grande passione, il Palio».

Per molte generazioni, è stato facile incrociare gli interessi con Giovanni Righi Parenti. Siccome il ricordo ha giustamente un allegro e gustoso sapore gastronomico, non possiamo che concludere con le parole a lui dedicate da Giovanni Goria: «Giovanni Righi Parenti, tra i decani e senatori della gastronomia italiana del secolo, è il più sinceramente 'affettuoso' verso la materia prima del proprio scrivere: il buon cibo. Tutte le sue ricette, semplici e ghiotte, attente ad ogni ingrediente anche minore della preparazione – la punta di rosmarino, lo spicchietto d'aglio, la nepitella e la mentuccia, il goccio d'olio d'oliva non solo extravergine ma di quello 'bono' di frantoio – partono da un presupposto amoroso, il piacere e la nobiltà del mangiar bene e del ben cucinare come si deve».

©RIPRODUZIONE RISERVATA



↑ Giovanni Righi Parenti, un'iniziativa per lui a venti anni dalla scomparsa

CENA E MERCATO D'AUTORE

'La prima di Natale' a Villa Volte Alte

Si apre stasera la tre giorni di 'La Prima di Natale – L'Incanto', iniziativa dedicata all'incontro tra artigianato artistico italiano di alto livello, gastronomia d'autore e ospitalità, nella meravigliosa cornice di Villa Volte Alte, residenza rinascimentale, recentemente riaperta al pubblico dopo una lunga pausa. Il progetto si sviluppa in tre giornate: una cena di gala, stasera (su prenotazione), che riunisce cinque chef di prestigio, di cui tre stellati; poi due giornate, sabato e domenica, dedicate al Mercato d'Autore e alle degustazioni gourmet, con 40 espositori provenienti da tutta Italia e 6 chef del territorio. L'iniziativa è organizzata e diretta artisticamente da Arianna Paolini e Cristina Martini, con Villa Volte Alte e Certosa di Maggiano.

Siena celebra Giò Renti: “Una cena per ricordare un maestro della cucina”

Di**Vincenzo Battaglia**-13 Novembre 2026



L’Accademia Italiana di Cucina rende omaggio a Giovanni Righi Parenti con i suoi piatti storici

Una figura poliedrica e indimenticabile, capace di spaziare dalla farmacia alla letteratura, fino alla grande passione per i colori della sua Contrada, l’Oca, e la cucina: **Giovanni Righi Parenti**, noto come **“Giò Renti”**, ha lasciato un segno profondo nella storia e nella cultura di Siena. A vent’anni dalla sua scomparsa, l’Accademia Italiana di Cucina ha voluto rendergli omaggio con una speciale cena celebrativa ospitata dal ristorante “A Casa Tua”, un’occasione per rievocarne la memoria attraverso i ricordi di familiari, amici e estimatori della sua eredità gastronomica.

Alla serata hanno preso parte numerose personalità, tra cui l’Accademica **Rossella Lezzi**, nipote di Righi Parenti; il vice-delegato **Alessandro Mandarini**, legato a lui da un profondo legame di amicizia; **Gianni Mazzoni**, Priore della Contrada Imperiale della Giraffa, realtà organizzatrice del **“Toc d’oro”** per la valorizzazione della “Cucina delle Contrade”, tema particolarmente caro a Giò Renti; e **Massimo Guasconi**, Presidente della Camera di Commercio Arezzo-Siena. L’ente camerale ha concesso il patrocinio gratuito all’iniziativa, ricordando anche il prestigioso premio intitolato a Giò Renti e promosso in passato dalla stessa Camera di Commercio di Siena.

- 
- 
- 

"Mio nonno – afferma Rossella Lezzi – era veramente una persona **che ha speso tutta la sua vita per raccontare con il cuore la storia e la cultura di questa città**. È un omaggio che abbiamo deciso di fare anche grazie al fatto che verranno rivisitate alcune sue ricette e al fatto che comunque quest'anno per 'Siena incanta' verrà omaggiato il principale dolce della tradizione culinaria senese, che è il panforte, di cui mio nonno ha curato il riconoscimento dell'Igp".

Il menu della serata è stato un vero e proprio viaggio nei sapori amati dallo studioso. L'apertura è stata affidata a un antipasto a base di insalata dell'olio novo e polpettone baccellone, seguito dal risotto di Mamma Bice come primo piatto. Per la portata principale è stato servito il pollo in fricassea con contorno di patate arrosto, mentre il gran finale ha celebrato la tradizione dolciaria senese con le specialità offerte da Cecilia e Fausto Leoncini della **"Fabbrica del Panforte"**, il tutto abbinato a una selezione di pregiati vini toscani. "La Camera di Commercio – afferma Massimo Guasconi – è stata uno dei promotori del premio Giovanni Righi Parenti, che si è interrotto purtroppo nel 2013. Ma fino a quell'anno si è tenuta con grande interesse, accendendo un faro su questa personalità così importante e rilevante per Siena".

Siena celebra Giò Renti: "Una cena per ricordare un maestro della cucina" | Gazzetta di Siena