

CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



ACADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA
FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI

www.academia1953.it



N. 387. DICEMBRE 2025 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/

ISSN 1974-2681

DICEMBRE 2025 / N. 387

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
GIUSEPPE BENELLI, ATTILIO BORDA BOSSANA,
LUCA BRUSOTTO, GIANCARLO BURRI,
COLOMBA CICIRATA, ELISABETTA COCITO,
SILVIA DE LORENZO, GIUSEPPE DELPRETE,
FLAVIO DUSIO, GABRIELE GASPARRO,
ROBERTO MIRANDOLA, MORELLO PECCHIOLI,
PAOLO PETRONI, GABRIELLA PRAVATO,
GIANCARLO SARAN, ALDO E. TÀMMARO,
ANDREA VITALE.

CREDITI FOTOGRAFICI
ADBE STOCK.



EDITORE
ACADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
VIA NAPOLITANIANI 31 - 20124 MILANO
TEL. 02 66987018 - FAX 02 66987008
PRESIDENTE@ACADEMIA1953.IT
SEGRETERIA@ACADEMIA1953.IT
REDAZIONE@ACADEMIA1953.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
€ 200,00, DI CUI AI SOLI FINI POSTALI € 50
PER L'INVIO IN ABBONAMENTO DELLA RIVISTA

STAMPA
DIGITALLAB SRL
Via GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



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

CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE
DEI DATI PERSONALI

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



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana



Sommario



L'ACADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI
E DA LUIGI BERTETTI, 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.

Focus del Presidente

3 Il riconoscimento UNESCO:
un grande risultato per l'Italia
e per l'Accademia
(Paolo Petroni)



Tradizioni • Storia

4 Il pranzo di Natale
nella letteratura
(Attilio Borda Bossana)



7 Dicembre: tradizione e magia
(Gabriella Pravato)

10 Tra pentole e presagi
(Giuseppe Delprete)

Territorio • Turismo • Folklore

12 Pranzo natalizio
napoletano
(Giuseppe Benelli)

14 Il panforte,
dolce tipico di Siena
(Morello Pecchioli)



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.



- 16** Dalla buccella dei legionari ai bicciolani di Vercelli
(*Luca Brusotto*)



- 18** Cudduredde, dolce simbolo di Caltagirone
(*Colombia Cicirata*)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

- 20** I pani dolci di Natale
(*Giancarlo Burri*)



- 22** La riscossa del tacchino
(*Giancarlo Saran*)

- 24** Piatti pronti. Lo stato dell'arte
(*Aldo E. Tàmmaro*)

- 26** Marron glacé, golosi e raffinati
(*Roberto Mirandola*)

Ristorazione e cuochi

- 28** La cucina contemporanea, ossia la cucina di ieri
(*Elisabetta Cocito*)



Salute • Sicurezza • Legisiazione

- 30** Sostenibilità alimentare
(*Andrea Vitale*)



- 32** La mela renetta
(*Flavio Dusio*)

- 33** L'uso della gomma americana non è innocuo
(*Gabriele Gasparro*)

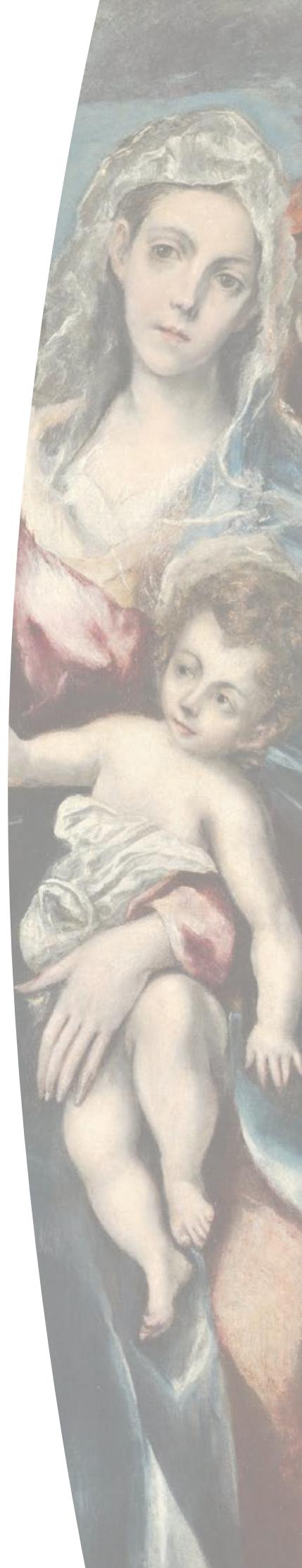


In libreria

- 34** Recensioni a cura
di Aldo E. Tàmmaro

Le rubriche

- 35** I Premi dell'Accademia
37 Consulta Accademica
38 Eventi e Convegni delle Delegazioni
41 Accademici in primo piano
Calendario Accademico
42 Eventi e Convegni delle Delegazioni:
Cena Ecumenica
53 Attività e riunioni conviviali
62 Attività e riunioni conviviali:
Cena Ecumenica
69 Carnet degli Accademici
70 International Summary





Il riconoscimento UNESCO: un grande risultato per l'Italia e per l'Accademia

*Festeggiare tutti insieme
questo memorabile evento.*

Ho tardato a mandare in stampa questo numero di *Civiltà della Tavola*, per attendere l'esito della votazione da parte del Comitato intergovernativo dell'UNESCO, che si è riunito a New Delhi il 10 dicembre scorso. Non appena ho appreso che la Cucina Italiana ha ottenuto l'atteso riconoscimento di Patrimonio Immateriale dell'umanità, ho immediatamente pubblicato una Newsletter straordinaria indirizzata a tutti gli Accademici per informarli della magnifica notizia. Come ho già avuto modo di sottolineare, **è la prima volta che l'UNESCO concede tale riconoscimento, non ad alcuni aspetti o peculiarità di una cucina, bensì a tutta la cucina di un Paese nella sua interezza.**

Il lungo iter della candidatura

La proposta italiana è stata formalizzata tramite un **dossier** presentato dalle comunità formate dall'**Accademia Italiana della Cucina**, dalla **Fondazione Casa Artusi** e dalla rivista **La Cucina Italiana**; è stata poi ufficialmente sottoposta alla valutazione dell'UNESCO dal Governo italiano, con il sostegno di personalità del settore e validi esperti, tra i quali voglio ricordare il nostro Accademico Onorario **Massimo Montanari** e il professor **Pier Luigi Petrillo**, esperto di procedure UNESCO. Un caloroso grazie va a **Maddalena Fossati**, direttrice de *La Cucina Italiana*, e a **Laila Tentoni**, presidente uscente della Fondazione Casa Artusi, che, con numerose riunioni e sugge-



di **Paolo Petroni**

Presidente dell'Accademia



Fonte: Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste

rimenti, hanno contribuito a giungere al traguardo finale. Un grazie particolare al Sottosegretario al Ministero della Cultura, Onorevole **Gianmarco Mazzi** che, con capacità e determinazione, ha seguito tutto l'iter di presentazione. Anche per questo ha ricevuto il **Premio Orio Vergani 2025**.

Un successo non scontato

Il successo non era così scontato perché l'Italia è talvolta vista, specialmente dai Paesi più poveri, come una nazione di mangioni, che non pensano altro che al cibo e che parlano di cibo anche mentre mangiano. Poi, ci sono rivalità e gelosie storiche e antipatie politiche di vario tipo. Inoltre, detto con franchezza, tutto questo insistere, da parte di Associazioni e di alcuni politici, sui vantaggi economici che deriverebbero dal riconoscimento UNESCO, con cervellotiche stime sull'aumento del PIL e dei guadagni di aziende e ristoranti, non solo non dà di noi una buona immagine, **ma oscura il vero significato del riconoscimento, che è eminentemente culturale** e degno delle infinite tradizioni locali che nell'insieme formano il mosaico della nostra cucina.

L'Accademia deve adesso dimostrare di essere interprete di questo grande risultato. Ogni Delegazione e Legazione dovrà quindi "festeggiare", come meglio crede, questo prestigioso riconoscimento, invitando le nostre autorità diplomatiche all'estero e le nostre autorità amministrative in Italia, nonché tutta la stampa, per evidenziare il ruolo ricoperto dalla nostra Accademia. È inoltre prevista, a breve, una **Conviviale Ecumenica straordinaria**, per festeggiare tutti insieme questo memorabile risultato.



Il pranzo di Natale nella letteratura

di Attilio Borda Bossana

Delegato di Messina

L'incanto della tavola natalizia, sinonimo di abbondanza.

Il cibo, nel periodo natalizio, acquisisce più che mai valore simbolico, concludendo l'anno vecchio e aprendo il nuovo ciclo generativo con i doni natalizi, un tempo ridistribuzione dell'ecedenza alimentare fatta di noci, mandorle, castagne, dolci e frutta secca. Quelle atmosfere sono raccontate da scrittori quali **Giovanni Verga**, che le rappresenta ne **I Malavoglia** come momenti di unità familiare, ma anche di fatica e miseria. Nello scenario dei pescatori di Aci Trezza, le festività non sono sinonimo di

abbondanza, ma di sacrificio e speranza, e il pranzo di Natale è il simbolo della famiglia unita nella povertà dignitosa: "La sera di Natale la casa del nespolo odorava di fritto, e le donne avevano messo sulla tavola quello che Dio aveva mandato. Non era gran cosa, ma bastava a far dire al nonno: Siamo insieme, e questo è già una grazia del Signore". Ne **Il Natale di Ceglia** del 1919, il Nobel per la Letteratura **Luigi Pirandello** indica **il Natale come momento di riflessione**, evidenziando solitudine e insincerità dei rapporti: "Ceglia, seduto davanti alla tavola imbandita, sentiva un gran freddo nell'anima. Tutti parlavano, ridevano, brindavano; egli invece pensava a quanto fosse vuota quella gioia, e come ogni Natale gli ricordasse più le

cose perdute che quelle presenti". Pirandello trasforma quel pranzo in un momento in cui le convenzioni impongono alle persone di sorridere, e, con **Novelle di Natale** e **La messa di quest'anno e altre novelle di Natale**, offre una visione più intimista della festività.

Da Collodi a D'Annunzio

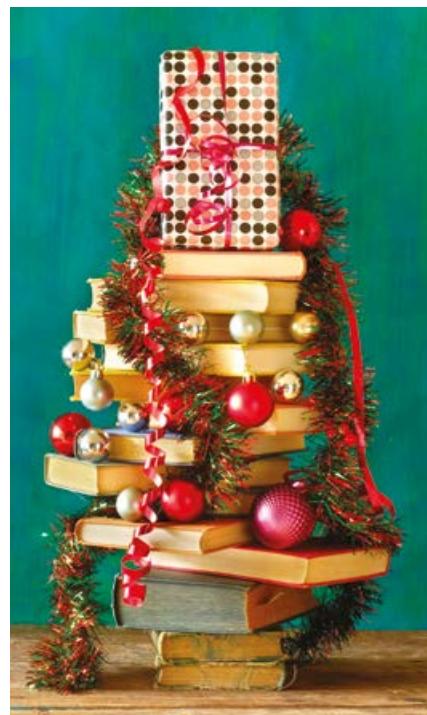
Carlo Collodi, nella novella **La festa di Natale**, pubblicata il 25 dicembre del 1884 sul "Giornale per i Bambini", conduce il lettore in un mondo di stupore e riflessione, dove i valori della famiglia si intrecciano con una vena ironica. Una considerazione lega poi il romanzo di



Un albero di Natale e una famiglia riunita per la cena della vigilia in una stanza adiacente. Dipinto di Bronisława Rychter-Janowska (1868-1953)

Pinocchio e il trattato di **Pellegrino Artusi** *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, edito nel 1891; infatti, quando Pinocchio e altri personaggi mangiano, o fantasticano di mangiare, quei cibi si ritrovano descritti nel ricettario dell'Artusi, che vedrà la luce quasi dieci anni dopo il romanzo del burattino. A ispirarli è la tradizionale gastronomia fiorentina e quella del padre di Collodi, un cuoco al servizio dei conti **Ginori**. **Collodi restituisce l'incanto di un Natale ottocentesco**, mentre **Artusi propone un pranzo natalizio legato alla terra**, con pietanze che vanno dai cappelletti di Romagna all'immancabile lessò, all'arrosto di gallina o di faraona, al pasticcio di carne di lepre, con una carrellata di dolci e un gelato alla mandorla.

Non esiste una "cena di Natale" per il Vate, come sottolineava il segretario **Tom Antonogini** in *Vita segreta di Gabriele D'Annunzio*. Sono noti, però, gusti e abitudini culinarie con selvaggina, saperi e ingredienti ricercati e preparazioni raffinate, con la possibile portata di baccalà, come da tradizione natalizia in Abruzzo. Nella raccolta dannunziana *Favole di Natale* del 1916, vi è il racconto del grande albero di Natale della principessa **Labanoff** e il viaggio dei Magi con il convivio natalizio



che appare in alcune illustrazioni delle favole.

La cucina natalizia, come mezzo per richiamare l'attenzione su tematiche sociali, è la scelta di **Luigi Arnaldo Vassallo**, noto con lo pseudonimo di Gandolin. Ne *La famiglia De-Tappeti*, pubblicato nel 1903, descrivendo i preparativi per il pranzo di Natale, scrive: "Dalle nove alle undici, consulto tra Eufemia, Policarpo e Rosa, per decidere il programma del pranzo natalizio (...). Gnocchi al sugo, patate con contorno di pollo, arrosto di manzo con contorno di patate, patate fritte con contorno di spinaci, cicoria e patate per insalata, mezzo fiaschetto di Aleatico, caldalesce, invece di marron glacé troppo indigesti, sei soldi di cialdoni, tre mele e quattro soldi di formaggio. Policarpo vorrebbe aggiungere alla lista due tazze di caffè: ma resta spaventato dalla propria audacia".

Il profumo della festa tra torte e panettoni

Per **Grazia Deledda** la rievocazione è per un dolce della tavola sarda, **la torta di miele al forno**, citata nelle novelle scritte tra il 1905 e il 1930, *Il dono di Natale*, che raccontano le feste e un mondo arcaico di poesia e umanità: "Così il profumo di festa: odore di torta di miele cotta al forno, e di dolci confezionati con bucce di arance e mandorle tostate. Tanto che Felle cominciò a disgraziare i denti, sembrandogli di sgretolare già tutte quelle cose buone ma ancora nascoste". In *Natale in casa Cupiello*, testo di **Eduardo De Filippo** del 1934, la tavola apparecchiata nella sala da pranzo, dove si attendono gli ospiti, è l'accenno al giorno di Natale, preceduto dalla Vigilia,

Illustrazione datata 1876 che raffigura varie scene legate al Natale con la centralità del pranzo

prima di andare alla messa di mezzanotte, con Concetta che "siede accanto al tavolo, stacca le cime dai rigogliosi broccoli di Natale e le ammassa via via in una grossa insalatiera".

Giovanni Guareschi, l'autore di *Don Camillo e Peppone*, si avvale del Natale in *Favola di Natale*, scritta nel dicembre 1944, con il cibo simbolo di libertà e speranza: "Il pranzo di Natale comincia, e il panettone sa di cielo e di bosco. E tal meraviglia ancora non basta perché questa è notte di miracoli".

Il drammaturgo **Dino Buzzati** punta al significato religioso in *Racconto di Natale* e con *Il Panettone non bastò*, raccolta di scritti dagli anni Trenta, pubblicata nel 2004, trasmette il ricordo del primo Natale adolescenziale con il "grande pranzo di Natale quando viene servita e consumata la torta da *cordon bleu* che ha la forma di due cigni con i colli intrecciati". Ricordi della prigione, quelli di **Bonaventura Tecchi**, scrittore del Novecento, scomparso nel 1968, che in *Baracca 15C*, evoca: "(...) i maccheroni con le noci, era l'inizio della cena di Natale, come una carezza un poco ruvida, ma deliziosa, e proseguiva con il fritto di pesce, quello di lago e quello di mare, e poi con le triglie, cefali e le anguille, nulla da invidiare alle cotolette di persico, saporose e degne di essere accompagnate dallo champagne (...) e non mancano le cipolline in umido, i polpi di mare, la trota di fiume e i grandi lucci (...)".

La bontà della "cubaita" siciliana

Anche **Leonardo Sciascia**, in *La neve, il Natale*, offre un momento non particolarmente gioioso, con un pranzo a base di riso in brodo e cappone, ma nel *Giorno della civetta* del 1961 declama la bontà della *cubaita* o *cubbaita*, il **torrone siciliano che non manca mai sulle tavole natalizie**: "la cubbaita più buona è quella che ci vuole il martello a romperla". Una preferenza condivisa con un altro siciliano, **Andrea Camilleri**, che fa "Elogio della cubaita", definendola "dolce da meditazione, perché non va aggredito, va



lasciato ammorbidire tra le labbra". Camilleri non amava i rituali delle feste, e al suo commissario Montalbano, in alcuni racconti, fa vivere il Natale tra malinconia e ironia, ma con pranzi ricchi di cucina siciliana: "Il commissario guardò

la tavola: triglie fritte, caponata, sarde a beccafico, e poi ancora cassata e cannoli. 'E chi si lamenta del Natale?' sospirò, sapendo che avrebbe dovuto indagare anche sull'indigestione".

Attilio Borda Bossana



Dicembre: tradizione e magia

di Gabriella Pravato

Accademica di Roma EUR-Ostiense

*"Zio dicembre
fa l'abbacchio,
cuoce torte,
sbatte l'uovo,
tira il collo
all'anno vecchio,
mette al mondo
l'anno nuovo
(Roberto Piumini).*

versi di **Roberto Piumini** racchiudono l'essenza dell'ultimo mese dell'anno. **Tante sono le feste che venerano i Santi** e che custodiscono tradizioni **religiose e popolari, spesso dimenticate**. Proviamo a ricordarle.

Il 4 dicembre la Chiesa ricorda Santa Barbara, martire cristiana torturata dal fuoco e per questo protettrice dei Vigili del Fuoco e degli artificieri. **A Paternò**, in provincia di Catania, nel Santuario diocesano di Santa Barbara Vergine e Martire, si festeggia la Santa patrona offrendo ai fedeli **biscotti agli agrumi** che riproducono la Santa e il suo simulacro, oltre al **tradizionale torrone**.

*In giro per l'Italia tra
le preparazioni dedicate
ai Santi di dicembre*

La notte tra il 5 e il 6 dicembre i bambini di Trieste aspettano San Nicolò,

che porta loro dolci e a quelli più monelli un pezzo di carbone. Un tempo i bambini lasciavano, fuori dalla porta di casa, le scarpe o gli stivali, che la mattina seguente erano pieni di dolci e noci.

"San Nicolò èl porta i pòmm, Sant'Ambros i à fa coss, la Madona i à pelà, èl Bambin i à maia: con questa filastrocca **Lecco celebra il 6 dicembre il suo santo patrono: San Nicola**. Una leggenda racconta che, un giorno, il vescovo turco incontrò tre bambini poverissimi. I piccoli erano affamati e San Nicola donò loro tutto ciò che possedeva: tre mele. Durante la notte si compì un prodigo e le mele diventarono d'oro. Da allora a Lecco si usa regalare, il giorno di San Nicola, una mela vestita.

Il 7 dicembre Milano festeggia Sant'Ambrogio, vescovo e dottore della Chiesa. Si narra che, quando predicava, le api andassero a posarsi su di lui attirate dalle sue dolci parole ed è per questo che è il Santo protettore degli apicoltori. Le api lo avevano visitato anche quando era ancora in culla e, invece di pungerlo, avevano lasciato un po' di miele sulla sua bocca. Milano festeggia il suo Santo protettore **con due piatti della tradizione: i gnervitt, un'insalata fatta dalle cartilagini del ginocchio e della zampa di bovino, e i mondegibili, polpettine preparate con gli avanzi del bollito di manzo**. Questo è un piatto antico, nato forse durante la dominazione spagnola del XVI e il XVII secolo, il cui nome deriva da *albondeguito*, che in spagnolo significa polpettina.

La Chiesa dedica l'8 dicembre a Maria che ha concepito senza peccato. **In Sicilia si festeggia con u gucciddatu**, una ciambella votiva a forma di collana da offrire a una donna. Il ripieno è fatto di fichi secchi, mandorle, nocciole, pistacchi,





zuccata e miele. Si accompagna con la Malvasia o con il Marsala.

Il 9 dicembre è la vigilia della festa della Madonna di Loreto. Una leggenda narra che, nella notte tra il 9 e il 10 dicembre del 1294, quando i mussulmani occuparono la città di Nazareth, la casa della Vergine Maria fu trasportata in volo dagli angeli fino alla città di Loreto, dove sorge il Santuario. Per illuminare il volo degli angeli, in molte località d'Italia, si accendono dei falò. **In Umbria e nelle Marche si bruciano i rami di ginestra**

che, scoppiettando, rendono allegro il fuoco mentre si cuoce **il cibo sulla brace insieme alle immancabili caldarroste**.

Per ringraziare Santa Lucia

Il 13 dicembre si festeggia Santa Lucia. Nell'iconografia ufficiale, la Santa è rappresentata con la palma del martirio, la spada con la quale fu uccisa e gli occhi poggiati su un piattino. Per ringraziare



Santa Lucia, che nel XV secolo liberò la città di Siracusa da una grave carestia facendo arrivare in porto navi cariche di grano, **in Sicilia si mangia la cuccia**, una minestra di grano dolce o salata. **In Sardegna si preparano i biscocchi**, biscotti di forma rotonda **ripieni di marmellata di mirtilli** con una fessura nel centro per ricordare gli occhi della Santa.

In Puglia si ricorda la Santa gustando **piccoli taralli glassati**.

In Toscana si preparano i bollenti o nec-ci, frittelle di farina di castagne ripiene di ricotta. **Ad Avellino i cicci**, una zuppa di ceci, fagioli, grano e mais bianco: **i legumi e il grano ricordano gli occhi della Santa** e sono simbolo di prosperità.

La Santa di Siracusa arriva anche **nel Veneto**. Chi rispetta l'antica tradizione accende un lumino, che indica la camera dove dormono i bambini che, prima di andare a dormire, hanno lasciato sulla finestra un caffè zuccherato macchiato di latte e un piccolo fascio di fieno per l'asinello. Negli anni in cui il Veneto era una regione molto povera, **Santa Lucia regalava mandarini, nocciole, arance, farina di castagne**, ma anche scarpe e maglioni per l'inverno.

Il 17 dicembre la Chiesa commemora San Lazzaro di Betania, fratello di Santa Marta, resuscitato da Gesù tre giorni dopo la sua morte. Il Comune di **San Lazzaro di Savena, in provincia di Bologna**, festeggia il suo Santo protettore con **una polentata** accompagnata da un buon bicchiere di vino.

Il 24 dicembre è giorno di magro. Il pesce è il re della tavola in tutte le regioni italiane. **Nel Lazio, l'usanza è molto antica e si rifà al cottio**, l'asta del pesce che si è tenuta al Portico d'Ottavia dal XII secolo fino agli inizi del 1800. Vi partecipavano i venditori del pesce, il popolo, ma anche la nobiltà che arrivava in carrozza non solo per assistere allo spettacolo della vendita, ma anche **per gustare il pesce che usciva fragrante dalle padelle dei friggitori**.

In molti paesi, **il pane inforntato alla Vigilia assume un valore particolare**. Il sole in miniatura non è solo nutrimento materiale, ma anche simbolico e, conservato con cura, prodigiosamente non



ammuffisce, acquisendo la capacità di curare molti mali di stagione.

In passato si praticava il digiuno assoluto. Nel Veneto chi segue ancora la tradizione digiuna mattina e sera come preparazione e attesa del "nuovo Sole". A mezzogiorno l'unico pasto è costituito da *bigoli con la sardella*, mandorlato e *vin bon*.

Da Natale a San Silvestro

Il 25 dicembre si celebra la nascita del Figlio di Dio che si è fatto uomo. Fu San **Francesco d'Assisi** nel 1223, a Greccio, ad allestire **il primo presepe** per rievocare la Natività avvenuta a Betlemme, costruendo una mangiatoia per ricordare quella dove la Madonna aveva posto il Bambino Gesù. **Il primo Natale venne festeggiato nel 336 dopo Cristo.** La scelta del 25 dicembre è simbolica, poiché i Vangeli non indicano la data della nascita di Gesù. Quel giorno si festeggiava la notte più lunga dell'anno, che dava origine al giorno più corto, e allora la Chiesa stabilì che quella doveva essere la notte della Natività, simbolo della nuova vita e della luce che splende in cielo e sulla terra.

Il Natale si accompagna all'usanza di scambiarsi i regali. Usanza già in uso al tempo dei Romani che, nel mese di dicembre, per festeggiare il *Sol invictus*, si scambiavano le *strenae*.

Spesso il dono di Natale è dolce. I pani di Natale più conosciuti sono **il pandoro e il panettone**, ma **ogni regione italiana ha il suo** e lo accompagna una storia. Nati nelle botteghe degli speziali, nei conventi e nelle corti, con il passare del tempo, data la semplicità degli ingredienti, riuscirono a entrare anche nelle cucine dei ceti più poveri. Ai bambini si usa regalare un bastoncino di zucchero, solido come Gesù, al quale aggrapparsi nei momenti di difficoltà, dalla forma di bastone simile a quello dei pastori, perché Gesù è il nostro pastore e ci guida, bianco per indicare la purezza e rosso per rappresentare il sangue di Cristo.

Il 31 dicembre la Chiesa commemora papa Silvestro I: un lungo pontificato di 21 anni durante il quale, grazie all'Editto di Costantino del 313 dopo Cristo, fu concesso ai cristiani di celebrare liberamente il loro credo religioso e cessarono le persecuzioni.

Nella notte più allegra dell'anno, mentre l'anno vecchio lascia il posto al nuovo, **si compiono i riti di buon augurio**.

Da nord a sud si mangiano le **lenticchie**, portatrici, dalla notte dei tempi, di denaro e fortuna. Allo scoccare della mezzanotte si brinda e il tappo dello spumante deve fare "un forte botto", così dalla casa fuggiranno gli spiriti maligni.

La notte di San Silvestro **si colora di rosso con la melagrana**. Considerato dai Greci il "frutto della vita", **i suoi sei-cento semi portano non solo salute,**

ma anche ricchezza e abbondanza. A mezzanotte, **a Napoli**, mentre l'orologio batte i dodici rintocchi, si compie il rito lasciato dalla dominazione spagnola: per far sì che l'anno sia ricco e fortunato **si usa mangiare dodici acini d'uva**, uno per ogni mese che verrà.

Simbolo di fertilità, sulle tavole italiane **non mancano mai i datteri**. Morbidi e profumati, per i Romani erano frutti portafortuna. Ed è per questo che ancora oggi si usa conservare nel portafoglio il nocciolo del primo dattero che si è mangiato.

Nel Veneto, in alcune case, si porta in tavola ancora **il salame cotto sulla graticola accompagnato dal radicchio rosso**. Un tempo questa era la cena che gli uomini, la notte di Capodanno, andavano a consumare all'osteria. Le donne, invece, si riunivano in casa con le amiche.

Il cenone di Capodanno si chiude sempre con la frutta secca. Simbolo cristiano di spiritualità per il suo guscio duro e l'interno morbido, era anch'esso il portafortuna dei Romani. Per far sì che la credenza si avveri, **sette devono essere le qualità di frutta da portare in tavola**: noci, mandorle, nocciole, arachidi, uvetta, datteri e fichi secchi.

Dicembre è magico, colorato, festoso e ricco di sapori. È il mese dove **sacro e profano si mescolano**, regalandoci un'atmosfera mistica e fantastica che ci rende tutti un po' bambini.

Gabriella Pravato



Tra pentole e presagi

di Giuseppe Delprete

Accademico della Legazione per lo Stato della Città del Vaticano

La cucina italiana come luogo di magia e memoria.

C'è un'Italia che non si legge nei ricettari stellati, né nei programmi televisivi, un'Italia che cuoce lentamente nelle cucine delle case di paese, dove la tradizione si confonde con l'incantesimo. Qui la cucina non è solo un atto nutrizionale, ma un gesto rituale, un linguaggio antico in cui convivono saperi contadini, simboli religiosi e superstizioni che risalgono a un tempo in cui il confine tra il sacro e il profano era permeabile come un velo di farina.

Cibo e rito: un'antropologia del quotidiano

L'antropologia alimentare ha mostrato come il cibo sia un sistema di segni: mangiare significa comunicare. In Italia

- terra di santi, streghe e massae - cucinare è anche un atto di protezione e di propiziazione. Ogni ingrediente, ogni gesto, può essere caricato di un valore simbolico. **La cucina diventa un piccolo tempio domestico dove si celebrano riti di passaggio, guarigioni, richiami di fortuna.** Ernesto De Martino, nel suo celebre studio sul Sud, mostrava come la vita quotidiana fosse "un continuo scongiuro contro la dissoluzione del mondo". Anche la cucina partecipa a questa lotta contro l'incertezza: una zuppa di legumi per allontanare la miseria, un pane benedetto per proteggere la famiglia, un bicchiere di vino rovesciato come segno di cattivo auspicio. **Ogni gesto ha un potere che va oltre la materia.**

Nord e Sud: geografie del simbolico

Nelle cucine settentrionali, le credenze popolari sono spesso legate ai cicli stagionali e al raccolto. In Veneto, per esempio, la polenta è non solo un alimento pove-

ro, ma anche un simbolo di stabilità: "finché c'è polenta, non manca niente".

In Emilia il maiale, sacrificato a gennaio, diventa figura totemica di **prosperità**, mentre in Lombardia si usa mettere un **chicco di riso** nella borsa come **portafortuna**, eredità delle società agrarie che veneravano il grano come principio di vita. Scendendo verso il Centro, la cucina si fa più votiva. In Toscana e in Umbria è diffusa l'usanza di lasciare sul davanzale una **fetta di pane per le anime dei morti** nel giorno di Ognissanti. Nel Lazio rurale, le donne tracciavano con l'impasto del pane **una croce sul tavolo prima di infornare**, per proteggere la casa dalle "strie" e dagli sguardi invidiosi. È la stessa logica che spinge ancora oggi molte massae a "fare le corna" quando cade un po' di sale: un gesto rapido, eredità di un linguaggio simbolico che sopravvive a ogni modernità. Nel Sud, invece, il rapporto tra cucina e magia assume tratti più esplicativi. Qui il cibo non è solo segno, ma veicolo di energia: la pasta fatta in casa per un esame, il basilico piantato sul davanzale contro il malocchio, il peperoncino appeso come amuleto. In Campania si preparava un piatto di **"pasta e lenticchie"** il primo dell'anno per chiamare la ricchezza; in Puglia si gettava **un po' d'olio sull'uscio** per favorire la fortuna. In Sicilia, le nonne **mescolavano il sugo sempre nello stesso verso**, "per non far girare storto il destino".

Le mani delle donne, la magia bianca

La cucina popolare italiana è soprattutto femminile. Le mani che impastano sono le stesse che curano, benedicono, e a volte scongiurano. L'antropologa Clara Gallini parlava della "magia bianca delle





donne", quella che trasforma i gesti quotidiani in atti rituali di protezione. Nelle campagne del Mezzogiorno, la donna era spesso considerata mediatrice tra la sfera domestica e quella invisibile: sapeva riconoscere i segni, curare col cibo, leggere il destino nella lievitazione del pane. **Il lievito stesso, chiamato in molte regioni "madre"**, custodisce un valore sacro. Non si butta, non si ruba, non si presta: si dona. È una sostanza viva, simbolo di continuità genealogica, di trasmissione tra generazioni. Così come il sugo della domenica non è solo un piatto, ma una liturgia che riafferma la coesione familiare e il senso di appartenenza. Quando la nonna mescola la salsa e dice "che venga buona", non è un augurio qualunque: è un piccolo incantesimo, un atto di potere benigno. **Molte delle credenze legate alla cucina hanno un'origine funzionale**, poi trasfigurata in simbolo. Il divieto di posare il pane capovolto sul tavolo, per esempio, ha radici medievali: il pane destinato al boia, figura temuta e marginale, veniva dato rovesciato. Nel tempo, l'abitudine è diventata un tabù domestico, segno di cattiva sorte. Così anche l'usanza di gettare un pizzico di sale alle spalle - gesto apotropaico per allontanare il male - nasce da un'antica economia della scarsità, in cui il sale, bene prezioso, era associato al valore stesso della vita. La cucina è piena di questi resti di un mondo simbolico che sopravvive nel quotidiano. E se oggi ridiamo della "nonna che non vuole che si taglino le unghie di venerdì", dovremmo ricordare che **quelle regole servivano a**

governare l'incertezza, a creare un ordine nel caos. Le superstizioni culinarie sono, in fondo, strategie culturali di controllo, microcosmi di senso costruiti attorno al bisogno di sicurezza.

Feste, dolci e riti del calendario

In Italia, la ciclicità del tempo si misura attraverso il cibo. Le feste religiose - Natale, Pasqua, Ognissanti - scandiscono **un calendario gastronomico dove il rito alimentare rinnova la memoria collettiva**. In Sardegna, i pani votivi decorati con figure simboliche si offrono ai santi come ex voto; in Basilicata, le "pitte di San Giuseppe" vengono distribuite come gesto di solidarietà; in Sicilia, durante la festa dei morti, i bambini trovano dolci "donati dalle anime", segno di un legame affettivo che supera la soglia della vita. **La dolcezza, in questo senso, è un linguaggio del sacro**. Lo zucchero - una volta raro e prezioso - diventa materia di miracoli. Non a caso, molte "streghe buone" erano anche pasticciere, custodi di ricette che univano ingredienti e formule propiziatorie. Le "minne di Sant'Agata", le "ossa dei morti", i "torroni di Natale" non sono solo dolci: sono oggetti simbolici, condensazioni di fede e desiderio.

La modernità ha trasformato la cucina, ma non ha cancellato la dimensione magica che l'attraversa. Anche nelle città globalizzate **sopravvivono frammenti di ritualità**: la pasta della domenica, il

brindisi "a occhi negli occhi", la scaramanzia di non incrociare i coltelli. Sono gesti automatici, ma portano con sé la memoria di un mondo in cui cucinare era una forma di conoscenza del mistero. L'etnografia contemporanea, attenta alle micropratiche del quotidiano, ha riscoperto la cucina come luogo di trasmissione culturale e di resistenza simbolica. Preparare un piatto secondo la tradizione familiare diventa un modo per "fare memoria", per **dare continuità a un'identità collettiva**. In tal senso, ogni ricetta è anche un racconto: la narrazione di un mondo che non vuole scomparire.

La cucina come un piccolo altare domestico

Oggi, la scienza alimentare analizza fermentazioni, temperature, processi chimici. Ma dietro a ogni tecnica c'è una forma di conoscenza antica, empirica, tramandata per esperienza e per intuito. Le mani delle cuoche popolari erano, in un certo senso, strumenti di diagnosi e di previsione: sapevano "sentire" la consistenza dell'imasto, "leggere" il punto giusto di cottura. È un sapere incarnato, corporeo, che ha qualcosa di magico proprio perché sfugge alla piena spiegazione razionale. In fondo, **l'Italia ha costruito la propria identità anche attraverso questa miscela di ragione e incanto**.

Le superstizioni culinarie, le magie bianche, le preghiere mormorate davanti al forno non sono residui di ignoranza, ma frammenti di un'antropologia profonda, che unisce la fame e il mistero, la necessità e il sogno.

Quando in una casa italiana si prepara da mangiare, si ripete - consapevolmente o no - un antico rito collettivo. Il cibo diventa linguaggio di appartenenza, ma anche strumento di protezione, di scambio con l'invisibile. Così la cucina, più che un luogo di lavoro, resta un piccolo altare domestico: **dove si celebra la continuità della vita, si tiene lontano il male** e, tra profumo di pane e sugo, si rinnova la fede in un mondo che - almeno per la durata di un pasto - può ancora essere buono e giusto.



Pranzo natalizio napoletano

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

*Lo scrittore
Domenico Rea narra
l'“appuntamento
con un sogno”.*

Natale, per i napoletani, è l'appuntamento con un sogno", scrive **Domenico Rea** (1921-1994), un sogno che oggi resta come una memoria lontana davanti ai riti vuoti dei grandi magazzini. Rea è stato uno degli scrittori italiani più intensi e originali del Novecento, capace di trasformare la quotidianità del Meridione in una materia narrativa carnale e visionaria. Ricordarlo, a più di cento anni dalla nascita, è un'occasione non solo per leggere e rileggere un grande scrittore, ma anche per scoprire il cibo

come "rappresentazione veritiera e crudele della fame" e, nello stesso tempo, il **"ribaltamento di una cucina che ha trasformato la povertà in genialità"**. Rea è stato un osservatore acuto del Sud: ne ha raccontato le sofferenze e le contraddizioni senza mai indulgere nel pietismo, con una scrittura in cui convivono rabbia e amore, denuncia e nostalgia.

*Una condizione dello spirito
fatta di attese e di presenze*

Il libro *Crescendo napoletano*, pubblicato nel 1990, racconta **l'ultimo Natale prima che scoppiasse la Seconda guerra mondiale**. Il Natale di Domenico Rea non è solo una festa unica e fondamentale, è una condizione dello spirito fatta di attese e di presenze. Un viaggio indietro **nella memoria collettiva di un**

intero popolo verso il ricordo di odo-ri, sapori e suoni che ricostruiscono i giorni antichi alla base di ogni malinconia. "Un tempo, ma non tantissimo tempo fa, per esempio in un 1938 ancora ignaro di un'altra guerra mondiale e popolato di signori in paglietta e di scugnizzi scalzi, a Napoli il Natale cominciava in autunno, quando le donne, radunate in casa a ricamare, ascoltavano storie di streghe e di prodigi, **preparandosi a compiere l'annuale magia di imbandire un cenone a tutti i costi**".

La descrizione delle vivande è, quasi sempre, pretestuosa perché offre allo scrittore la possibilità di rappresentare le tante espressioni della napoletanità. "Il napoletano, capace di sopportare ogni genere di ristrettezze durante l'anno, non è in grado di soffrire, patire, invidiare e restare a bocca asciutta a Natale. L'uomo più povero che la sera della vigilia non riesce a rincasare con un cartoccio di capitonì non sarà riconosciuto padre e sposo. Avrà perduto l'onore. Allora, commetterà pazzie, ma dovrà riuscire come che sia ad acquistare quei cibi che 'fanno Natale'. Mentre il capofamiglia alla vigilia costruisce il presepe, "le donne occupavano quella che era stanza da pranzo e cucina in un andirivieni forsennato". **Si dovevano preparare le pizzette e i broccoli di foglie e il baccalà fritto** per il mezzogiorno. Sapere che a mezzogiorno c'era il baccalà, o il *mussillo* con aglio, prezzemolo e limone, o lo stocco bollito con patate e pomodori, significava creare una grande attesa.

*La tavola del Natale come
una scena popolata di simboli*

Con il suo italiano infarcito di reminiscenze colte e brani dialettali, il pranzo



di Natale diventa coro, liturgia, racconto. **Nel volume *L'universo mangereccio del presepe* (1974), Rea descrive la tavola del Natale come una scena popolata di simboli: la minestra maritata, la pasta al forno, le carni al forno, i dolci poveri, la frutta secca.** Questi piatti non sono semplici elementi gastronomici, ma veri e propri segni culturali, **residui di un passato contadino e artigiano che resiste alla modernità.**

Alla bocca dei napoletani basta il sapore, il profumo di mare e di alghe. Succhiano il frutto di mare, lo tirano sulla lingua e l'ingoiano. Siano essi murici o patelle, chiocciola marina, cozza o tartufo, vongola verace o lupino, tutti sono buoni a infiammare i sensi. Ai pochi napoletani che non li mangiano crudi per paura del tifo, Rea ricorda la leggenda "che il tifo lo prendono coloro che li succhiano con perplessità, mentre sarebbe invulnerabile colui che li divora con un pizzico di pane, molto limone e in allegria".

Scrive, ancora in *Crescendo napoletano*, che **alla vigilia** "si preparavano gli spaghetti, da bollire all'ultimo momento, e salsa di pomodori con vongole veraci, o telline, o lupini, o capperi e olive; la spigola, il capitone o le anguille in umido o fritte, l'insalata di rinforzo (papaccelle fettate, acciughe, cavolfiori, ulive e capperi) e i frutti freschi e secchi (uva passa, cedro, fichi secchi semplici o imbottiti, mandorle, noci e nocelline) per il pranzo della sera". Tuttavia, bisognava pensare al domani, **al mezzogiorno di Natale**, "al pranzo maestoso, dove non dovevano mancare i tagliolini obbligatoriamente fatti in casa (impasto di farina, acqua, sale e uova) e, soprattutto, i sacri struffoli e la croccante con sorpresa: una sorta di padella composta di mandorle, prima abbrustolite e poi ridotte a pezzetti minuscoli. La fabbricazione di queste due leccornie, in un'epoca dove non c'era ombra di panettone, richiedeva l'impegno di una giornata di due donne e di una certa capacità epica". A dimostrazione delle origini partenopee della **sfolgialtel-la** sono "i suoi tortiglioni che ricordano le scalinate e i riboboli di molti palazzi gentilizi". **Il babà** è talmente soffice "che fa



pensare alla pigrizia dei napoletani perché talvolta quaggiù anche mangiare è una fatica. E il babà, si può quasi sorbire".

Un piccolo teatro del mondo meridionale

Il pranzo di Natale narrato da Domenico Rea è un piccolo teatro del mondo meridionale, dove il cibo, i gesti e le parole diventano simboli di una cultura antica, fatta di miseria e orgoglio, di affetti forti e conflitti sotterranei. **L'abbondanza del pranzo**, spesso costruita con sacrificio, è **contrapposta alla quotidiana scarsità**: una sospensione temporanea della povertà, un momento di tregua in cui la famiglia tenta di mostrarsi migliore di quanto la realtà consenta. Come spesso accade nei suoi racconti, Rea usa un'occasione domestica per svelare la complessità dell'animo umano e mostrare, attraverso dettagli vivissimi, la verità sociale del Sud. Le descrizioni del cibo - ricette tradizionali, odori che si mescolano, stoviglie sbrecciate tirate

fuori "per le feste" - non servono soltanto a creare atmosfera, ma diventano indicatori di una condizione economica e insieme di **una ritualità comunitaria che resiste al tempo**.

Al centro del racconto c'è quasi sempre una famiglia numerosa, rumorosa, attraversata da piccoli rancori, gelosie, affetti profondi. Rea osserva tutto ciò con uno sguardo partecipe ma lucido, capace di cogliere sia l'ironia, sia la malinconia della scena. È proprio questo sguardo innocente, ma attento, a rendere **i racconti natalizi particolarmente toccanti, sospesi tra nostalgia e consapevolezza**. Con una scrittura ricca, barocca, fatta di immagini forti e sensoriali, **l'autore aggiunge le sue "variazioni" sul tema delle creazioni gastronomiche**: il peperone imbottito; la parmigiana di melanzane; il "buio e fangoso" ragù; la mozzarella in carrozza; il calzone con la ricotta; i vermicelli alle vongole con aglio e olio; il "trionfale" sartù di riso; la minestra maritata o "pignato grasso". E non può, infine, mancare la zuppa di pesce: "un vero e proprio compendio di ittiologia".



Il panforte, dolce tipico di Siena

di Morello Pecchioli

Accademico onorario di Verona

*Un impasto di farina,
frutta candita,
mandorle, zucchero,
miele e spezie,
che si gusta a Natale.*

All'alba del 4 settembre 1260, a Montaperti, l'esercito ghibellino, capitanato da Siena, muove deciso contro le truppe guelfe riunite da Firenze. Ci si gioca il predominio politico ed economico sulla Toscana e anche più in là. Le forze in campo sono nettamente a favore dei fiorentini pro-Papa, che schierano 30 mila fanti e tremila cavalieri. I senesi, pro-imperatore, oppon-

gono 18 mila fanti e 1800 cavalieri. I numeri sono nettamente a favore dei guelfi e, invece, a notte, i ghibellini vincitori inseguono i fiorentini in rotta facendone strage sull'Arbia, il fiumiciattolo che scorre nei pressi di Montaperti. **Dante** racconta che le acque si colorarono di rosso: "Lo strazio e 'l grande scempio/che fece l'Arbia colorata in rosso". I guelfi lasciarono sul campo oltre 10 mila morti, i ghibellini appena 600.

Le controverse origini, anche leggendarie

Come poté il **Davide** senese battere il **Golia** fiorentino? La strategia? Certo. Le motivazioni? Anche. Ma i senesi giurano che gran parte del merito va al *pan pepatus*, una focaccia speciale preparata con tanto pepe, vari tipi di spezie, mandorle, arance, cedri e limoni. Mangiato

prima della battaglia, **rinvigorì fanti e cavalieri**. Il *pan pepatus* era una bomba energetica, un doping naturale. I poveri fiorentini e i loro alleati, arrivati allo scontro stanchi per il lungo viaggio e con la solita sbobba nello stomaco, pane e zuppa di legumi e cavoli, non ressero all'irruenza senese.

Secondo alcuni studiosi, il *pan pepatus* - macerando gli agrumi e inacidendo il pane - **generò il panis fortis**: il panforte, il dolce speziato tipico di Siena. Secondo altri non fu così. Riconoscono che il panforte nasce nel Medioevo ed è fortemente legato al panpepato, ma lo apparentano col **panis melatus**, una focaccina preparata con acqua, farina e un po' di miele. Al *panis melatus*, successivamente, furono aggiunti fichi, uva e altri frutti, che con il tempo tendevano a inacidire, dando alla focaccia un sapore asprigno, forte. Da qui *panis fortis*, panforte. A sostenere tale tesi viene citato un manoscritto del 1205 che testimonia che le suore del convento di Montecellesi, alle porte di Siena, ricevevano dai contadini tributari del convento "panes piperatos et melatos", ossia panpepati e panmelati, due prodotti distinti.

Il panforte vanta altre origini leggendarie. La prima ci porta nientemeno che a Betlemme. Racconta di un fanciullo recatosi alla capanna della Natività per offrire a **Gesù Bambino** le uniche cose che aveva: pane e mandorle. **San Giuseppe**, intenerito, benedisse i doni che si trasformarono nel primo panforte, povero di ingredienti, ma ricco di santità. In un'altra leggenda ci mette la coda il diavolo. Stando al racconto, il demonio, sotto la forma di un gattaccio nero che, invece di miagolare come un felino normale, emetteva suoni rauchi, apparve alla cuoca del convento di Montecellesi, suor





Leta, mentre stava preparando un dolce con miele e altri ingredienti trovati nella madia, pepe compreso. La suora capì che era il diavolo e gli scagliò contro l'impasto che bolliva sul fuoco. Miagolando per il dolore, il gatto-Belzebù filò via come un razzo. Al trambusto accorse madre **Berta**, la badessa, che, ascoltata la storia, assaggiò quell'impasto che aveva messo in fuga il diavolo. Lo trovò gustoso e lo battezzò "panpepato".

Dal 1400 in poi si fa conoscere fuori dai confini senesi

Torniamo alla storia. Il panforte si fa conoscere dal 1400 in poi fuori dai confini senesi. **È apprezzato nelle corti signorili italiane e nei banchetti dei palazzi reali europei.** Oltre che ricco d'ingredimenti costosi, cosa che non dispiace ad aristocratici e gran signori per mettersi in mostra, è squisito e **autentico italiano**: la sciccheria che ci vuole per essere *à la page*. Documenti attestano quant'era apprezzato a Genova, nel Palazzo Ducale di Venezia e alla corte del Papa. La sua fama cresce di secolo in secolo.

Piace anche ai poeti che, tra un verso e l'altro, non disdegnano il piacere della gola. In una lettera che **Ugo Foscolo** scrisse nel 1813 alla nobildonna **Quirina Mocenni Magiotti**, figlia di un ricco mercante senese, e amante del poeta per due

settimane, il bel tenebroso Ugo ringrazia la gentildonna di avergli spedito "panforte e parecchi fiaschetti di Montalcino". Quirina Mocenni Magiotti era innamoratissima di lui. Oltre al panforte e al vino, irrobustì il suo conto esangue con una forte somma di denaro che lo salvò dagli strozzini. Tuttavia, con la gentildonna, Foscolo non si comportò da gentiluomo. Dopo averla lasciata, continuò a scriverle fingendosi ancora innamorato e spillandole altri soldi che lei non gli rifiutò mai. Poi, piano piano, raffreddò i rapporti e corse dietro ad altre donne.

Goloso di panforte fu Giovanni Pascoli, al punto di dedicare a Siena e al panforte una *Cartolina* in versi, il 28 dicembre 1889, inserendola nei *Poemetti*. Pascoli, palato fine, loda i dolci senesi palesando il desiderio di tornare nella città dove li aveva apprezzati: "Caro Orazio, i panforti, come scudi / omerici, d'argento cesellato, / brillano nella cantera, e dallato / hanno amaretti e cavallucci, studi / incliti di Sanesi pasticciere. // Siena! dolce paese! Oh mi si dia / di veder la città de' miei pensieri". Un contributo involontario, ma basilare, alla creazione di **un panforte speciale** lo diede la regina **Margherita**, moglie di **Umberto I**, quando arrivò a Siena, nel 1879, per assistere al Palio d'agosto. Un panfortaio (si dice così?), per ingentilire quel dolce gustoso, ma nero come la pece, **lo ricopri di zucchero a velo**, ridusse l'asprezza delle spezie, lo ritoccò con la vaniglia e i canditi di cedro, e gli

diede il nome della regina. Proprio come dieci anni più tardi farà un pizzaiolo di Napoli creando la pizza Margherita. I senesi arrivarono prima e quella versione di **Panforte Margherita** è rimasta. È una delle due più comuni. L'altra è il panforte nero al cioccolato. **Bianco o nero**, o preparato in altro modo, vale la regola fondamentale: **dev'essere composto sempre di 17 ingredienti**, uno per ogni pugnace contrada della città.

A Sovicille, si produce anche una barretta energetica basata sul panforte

La battaglia di Montaperti, dopo 765 anni, viene ancora celebrata da quelle parti. E la leggenda del panforte, che ha dato energia a fanti e cavalieri senesi, è tramandata di padre in figlio. Una leggenda talmente verosimile che qualcuno l'ha tradotta in realtà. **Fausto Leoncini**, singolare imprenditore artigiano, nel 1995, ereditando da un vecchio panfortaio la ricetta originale, abbandonò la precedente, pur lucrosa, attività, creando *La fabbrica del panforte* a Sovicille, a 6 chilometri da Siena.

Qui, oltre al panforte Igp (Identificazione Geografica Protetta), a panpepato, ricciarelli Igp, cavallucci (biscotti rustici), *biri-quocoli* (piccanti, con farina, miele, noci, anice, frutta candita e nocciole), Leoncini produce una barretta energetica basata sul panforte di Montaperti e **destinata ai moderni guerrieri: gli atleti**. Racconta: "Mi son fatto una domanda: a quell'epoca c'era la necessità di un dolce così? No. C'era bisogno di cibo proteico, che fornisse energia. Così ho creato *P.Forte*, una barretta energetica perfetta per l'attività sportiva. Esperti l'hanno testata, decatleti provata. Funziona: dà energia durante lo sforzo e aiuta, dopo, a recuperare. **Molti preparatori atletici e ciclistici la stanno usando da alcuni anni**. Anche all'estero. In Inghilterra ci credono molto". Leoncini non lo conferma, ma pare che sia interessata alla *P.Forte* anche la nazionale inglese. Montaperti e il panforte hanno fatto scuola.



Dalla *buccella* dei legionari ai bicciolani di Vercelli

di Luca Brusotto
Accademico di Vercelli

Tipici biscotti vercellesi, arricchiti dal sapore delle spezie, inseriti nei Pat piemontesi.

I bicciolano (*biciulan* in dialetto piemontese) è il biscotto tipico di Vercelli, caratterizzato dalla presenza di **una miscela di spezie varie** ed è oggi **incluso tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali piemontesi**. Lo stesso nome di Bicciolano identifica anche la maschera tradizionale del Carnevale e, per antonomasia, è sinonimo di "vercellese". Oggi tutte le pasticcerie di Vercelli producono ottimi bicciolani secondo una loro ricetta, ma quando nasce, realmente, il biscotto? E soprattutto, esiste una ricetta originale?

"Patrimonio unico e irrinunciabile della tradizione culturale e gastronomica piemontese"

L'origine dei bicciolani acquista certezza a partire dal 1803, quando **Carlo Provinciale**, un caffettiere con bottega e laboratorio nel cortile della Torre dell'Angelo, sotto i portici dell'odierna centralissima Piazza Cavour, iniziò a produrli aggiungendo ai biscotti una miscela di cinque spezie (**cannella, chiodi di garofano, noce moscata, pepe e coriandolo**). Esattamente un secolo dopo, una sua pronipote, **Margherita Flecchia**, che con il marito aveva continuato la tradizione pasticciere dell'avo, sdoganò definitivamente i bicciolani dal guscio cittadino, ottenendo dalla regina Margherita di

Savoia l'imprimatur di "patrimonio unico e irrinunciabile della tradizione culturale e gastronomica piemontese". La ricetta, assieme alla pasticceria, che nel frattempo si era trasferita di qualche metro, all'angolo della medesima piazza, passò a **Vittorio Rosso**, che vi produrrà i bicciolani fino al 1991. Alla morte della moglie, la signora Rosa, la ricetta di Carlo Provinciale passerà agli eredi Rosso, che ancora oggi la custodiscono pur non essendo pasticciere e non producendo più, quindi, i famosi biscotti secondo le indicazioni di Provinciale.

Dalla razione dei legionari romani a oggi

Non siamo infatti certi che quella di Provinciale fosse la prima e quindi originale ricetta, frutto del suo ingegno. Addirittura, **già a partire dal III secolo d.C.**, il nome *buccella* definiva **un panino biscottato** molto diffuso nell'alimentazione delle classi più povere e **distribuito come razione ai legionari romani**.

Buccella deriva da *bucca*, cioè bocca. Anche oggi bocca e pane stanno assieme: come allora *bucca* era la bocca e *buccella* la pagnotta, oggi c'è la bocca e una pagnotta chiamata bocconcino.

Dal V secolo, cioè dagli albori del Medioevo, la *buccella* inizia poi a indicare anche coloro che la pagnotta la ricevono. Non più i legionari ma **uomini armati, detti buccellarii perché al servizio di personaggi potenti** che li mantengono, nutrendoli, appunto, con la *buccella*.

Quando, **a partire dal 1600**, messo a regime il mercato editoriale, si iniziano a stampare ricettari e libri di cucina, ecco rispuntare la *buccella* della romanità, ancora diffusa in tutta Italia, **con differenze regionali**: lungo la via Emilia, **tra Parma e Modena, si producono ciambelle dolci che si chiamano busilan o bisulan**.

In alcune zone della Lombardia meridionale, il *biciulan* era uno sfilatino, anche quello da cui poi si ricavavano gli gnocchi. Nel 1606, a Milano, *L'Varon milanes de la lengua de Milan*, opera di **Giovanni Capis**, tra i più antichi testi della letteratura milanese, dice che il *biciulan* è un grande pane a forma di ciambella.



In Veneto altri dolcetti a forma di ciambella si chiamavano **bigarani** e in Friuli **busilai**.

Il **bucellato lucchese** è ancora oggi un dolce a ciambella o un pane allungato tagliato poi in piccole strisce. Stessa cosa in Sicilia per i **buccellati**; in Puglia, nel Salento, si mangiano la **puccia** e le **pucelle**, pagnotte tonde, l'una più grande e l'altra più piccola.

L'origine documentata dei bicciolani vercellesi

E i bicciolani di Vercelli? Cercando in rete si può incappare nella notizia affascinante, ma assolutamente priva di fonti, secondo cui, in alcuni documenti del 1600 sono menzionati i *bicchiolati* (sic!) come pagamento per coloro che trasportavano e seppellivano gli appestati (a seguito, forse, dell'epidemia di manzoniana memoria). Altri, ancora, ritengono che i biscotti siano stati portati a Vercelli dagli austriaci, che occuparono questa parte del Piemonte prima della Guerra d'Indipendenza del 1848.

Ben documentato è, invece, che nel 1753, tra le spese annuali della confraternita di Sant'Anna, è menzionata un'uscita di 6 lire, 13 soldi e 10 denari in favore della famiglia **Prinetti (panettieri e pasticciere) per la fornitura di 36 dozzine di *bicciolani* e biscottini. Possiamo quindi affermare che già nel 1753, esattamente 50 anni prima dell'inizio della produzione del Provinciale, a Vercelli si impastavano e si consumavano i bicciolani. Nel 1790, ormai a soli 13 anni dall'inizio della produzione di Carlo Provinciale, viene dato alle stampe il celebre *Il confetturiere Piemontese* che insegna la maniera di confettare frutti in diverse maniere. Far Biscottini, Marzapani, Canestrelli, Acquavita, Sorbetti, e molte altre cose appartenenti a tal Arte, oggetto di numerose ristampe ben oltre la metà dell'Ottocento.**

Al suo interno, troviamo la ricetta dei canestrelli di Vercelli: "Pigliate libbre tre di farina fina di frumento, libbre due di burro fresco, libbre una ed oncie due di zucchero, oncie due di canella fina, un ottavo di



garoffani, un ottavo di noci muscate, oncie tre di acqua comune, s'impasta bene ogni cosa assieme, e per farli cuocere avrete un ferro da canestrelli, e si mette un pezzetto per volta di detta pasta sopra il ferro caldo che chiuderete, indifatteli cuocere, usando attenzione, acciò non si abbruccino; e subito cotti si levano dal ferro; e si mettono nella stufa". Mancano coriandolo e pepe e soprattutto hanno la forma tonda dei canestrelli (come il nome conferma). Tirando le fila della questione, possiamo affermare che a soli tredici anni dalla presunta invenzione del bicciolano di Vercelli come lo conosciamo oggi, esiste un biscotto speziato vercellese cui si dà la forma e il nome del canestrello e non bicciolano. Inoltre la ricetta, vuoi per numero di spezie, dosi e altro, è diversa, e

sappiamo che, almeno dal 1753, a Vercelli esiste un prodotto dolciario da forno che si chiama bicciolano (anche se non ne conosciamo gli ingredienti).

Pertanto può darsi che Carlo Provinciale abbia elaborato a modo suo quei bicciolani prodotti dalla famiglia Prinetti. Oppure potrebbe aver dato il nome di bicciolani (nome già esistente almeno dal 1793) a biscotti interamente di sua invenzione. O ancora, forse, Carlo Provinciale prese la ricetta del canestrello di Vercelli, conosciuto almeno dal 1753, ne modificò formula, e soprattutto aspetto, e lo chiamò bicciolano, iniziando a produrlo con una nuova coscienza commerciale, creando cioè un prodotto nuovo e vendendolo come tipicità vercellese di cui fu lui l'inventore e il produttore.



Cudduredde, dolce simbolo di Caltagirone

di **Colomba Cicirata**
Accademica di Caltagirone

*Ciambelline natalizie,
ripiene di vino cotto,
mandorle e scorza
d'arancia.*

I Natale, soprattutto in passato, era attesa, trepidante e laboriosa. Un tempo segnato dal suono degli zampognari e delle campane che invitavano i fedeli alle novene, dai presepi composti di figurine di terracotta appena sbozzate, adagiata su paesaggi di muschio; un tempo caratterizzato anche dagli ineffabili odori che si sprigionavano dalle cucine delle case, inondando i quartieri e i carruggi del paese.

Meticoloso e accorto era l'approvvigionamento degli ingredienti, che avveniva anche molti mesi prima: pensiamo al vino cotto da procurare in tempo di vendemmia e conservare sino a dicembre, al miele e alle mandorle, da sgusciare una a una.



Il lavoro, nelle cucine e nei forni, era continuo, poiché **tutte le feste** che si avvicendavano **lungo il mese di dicembre avevano il loro pane o il loro dolce**.

Per **San Nicola**, primo patrono di Caltagirone, si preparavano piccole corolle di pasta senza farcitura, i **cuddureddi**. Alla vigilia dell'**Immacolata**, risuonava nella notte il grido "**muffulette caure caure**", con il quale i garzoni dei forni invitavano la gente ancora assonnata a interrompere il digiuno acquistando le tradizionali **pagnotte aromatizzate con semi di finocchietto selvatico**. Giorno tredici, **Santa Lucia**, in tutte le case si mangiava la **cuccia**, grano cotto condito con olio e sale; ma anche in una versione più ricca con l'aggiunta di zucchero, ricotta, cioccolato, frutta secca, crema di latte, cannella, canditi... un composto sontuoso che le famiglie più abbienti erano solite offrire anche ai poveri.

*L'origine si fa risalire
al mondo greco*

Tuttavia, ancora oggi, sono le *cudduredde*, dolce simbolo di Caltagirone, a occupare maggiormente la scena. L'origine potrebbe risalire al mondo greco, **come suggerirebbe il nome kollura, corona**. Riferisce, infatti, l'antropologo **Antonino Uccello**: "Nella testimonianza di **Ateneo di Naukrati** (II secolo d.C.) sono ricordate, anche se riferite al mondo greco, delle forme di pane, *kollure*, in dialetto *cuddure* o *cudduredde*, a seconda della dimensione, a forma di ciambella che, nella tipologia più semplice o in forme particolarmente ornate, trovano a tutt'oggi una larga diffu-

sione in tutta la Sicilia e altrove" (A. Uccello, *Pani e dolci di Sicilia*, Sellerio Editore, Palermo).

La *cudduredda* di Caltagirone ambisce a essere buona e bella. **La particolare eleganza di questo biscotto** fa ragionevolmente pensare che, a una forma in origine più rudimentale, **il lavoro dei monasteri femminili** abbia conferito perfezione ed eleganza. Le suore infatti, per le loro origini aristocratiche e la conoscenza delle ricette dei *monsù*, amavano eccellere nell'arte cucinaria, mostrando particolare dedizione nella preparazione dei dolci, destinati alle tavole di nobili ed ecclesiastici. Chiusi i conventi, le *badiote* (converse e monache di casa), per vivere "in modo onesto", cominciarono a produrre dolci su committenza divulgando così l'arte appresa in convento.

La preparazione impegna due giorni

La preparazione delle *cudduredde* impiega due giorni, perché sia l'impasto esterno sia quello della farcitura, per acquistare la giusta consistenza, devono riposare ventiquattr'ore. Se la morbidezza e l'elasticità dell'impasto sono date dallo strutto, **a saimma, la raffinatezza del composto si deve alla qualità della farina, bianchissima e impalpabile, ricavata da grani teneri** come il Romano e il Maiorca, antichi e pregiati frumenti coltivati nelle campagne di Caltagirone, da millenni vocata alla produzione del grano. **Per la farcitura tradizionale si usa il vino cotto** o una commistione di mandorle e miele, i cui colori ambrati si intravedono dai piccoli tagli operati sulla corolla, per dare più movimento alla forma circolare. Si dà grazia, infine, con i pizzichi ottenuti con una pinzetta dentellata, che rendono **l'involucro della cudduredda simile a un merletto**. Le diavoline danno poi un tocco di allegria con i loro vivaci colori. La cottura in forno deve essere veloce, circa 15 minuti, poiché caratteristica e pregio della *cudduredda* è quella di dorarsi solo sulla base, mantenendo la parte superiore bianca come una porcellana *biscuit*.

Oggi la preparazione delle *cudduredde* è quasi esclusivamente affidata alle pasticcerie e ai panifici, con l'inevitabile standardizzazione del prodotto, rischiando, così, di diventare, più che il naturale trasferimento di un antico sapere che si tramanda di madre in figlia, "il racconto materiale di un ricordo divenuto mito o fiaba alimentare", citando la felice definizione data alla ricetta tradizionale da **Giovanni Ballarini**. Non si tratta tuttavia di un processo irreversibile; la sempre più diffusa e convinta consapevolezza che la cucina

tradizionale sia un valore da custodire e mantenere vivo deve stimolarci a riportare in famiglia la preparazione della *cudduredda*, come di tutti i dolci delle feste, riannodando la catena tra le generazioni, recuperando il fecondo rapporto con la materia, affondando le mani negli impasti, dedicando amorevole attenzione alla confezione delle forme. Potremo così recuperare l'occasione per incontrarci intorno a un piccolo progetto comune, che rinsalda i rapporti e restituisce ai momenti di festa la loro essenza più profonda.

CUDDUREDDE DI CALTAGIRONE CON VINO COTTO



Ingredienti: per la base: 1,3 kg di farina 00, 400 g di acqua (a temperatura ambiente), 250 g di strutto, 200 g di zucchero, diavoline colorate. Per il ripieno: 1 litro di mosto cotto, 250 g di mandorle, la scorza di un'arancia intera, cannella in polvere, 200 g di semola rimacinata di grano duro.

Preparazione: versare la farina su una spianatoia, fare una fontana e aggiungere lo strutto. Lavorarlo insieme alla farina fino a ottenere uno sfarinato, poi aggiungere l'acqua poco per volta fino a ottenere una massa liscia e omogenea. Avvolgerla nella pellicola e lasciarla riposare in frigo per una notte. Raccogliere le mandorle in una teglia insieme alla scorza d'arancia e tostarle per 10 minuti a 180° o fino a quando le mandorle non avranno preso colore e la scorza d'arancia non sarà diventata secca e rigida. Lasciar raffreddare e poi tritare il tutto, fino a ottenere una farina il più fine possibile. Raccoglierla in una pentola e stemperarla aggiungendo il vino cotto poco per volta, per ottenere un composto senza grumi. Porre sul fuoco e lasciare che si addensi mescolando di continuo; una volta ottenuta una crema densa, spostarla in una ciotola e lasciarla freddare rimestando spesso. Coprirla con pellicola e lasciarla riposare tutta la notte. Al mattino successivo, unire abbondante cannella in polvere e mescolare per amalgamare tutto. Stendere la pasta con la sfogliatrice poco per volta, lavorandola più volte fino a ottenere delle sfoglie lisce e perfette; ritagliare con la rondella dei rettangoli lunghi circa 15 cm e larghi circa 3,5 cm. Con la crema di mosto cotto preparare dei bastoncini (detti "lollì") di circa 15 cm di lunghezza e di 1,5 cm di spessore, adagiarli sulla pasta e richiudere la pasta su di essi. Il cordoncino ottenuto dovrà essere unito alle estremità per formare una corolla. Apportare alcuni taglietti lungo la circonferenza, creare con i pizzichi un motivo ornamentale e aggiungere sopra le diavoline. Inforare a 180 °C, per circa 15 minuti in forno statico, e, ottenuta una leggerissima e blanda doratura, sfornare e lasciar freddare prima di spostare i dolcetti dalla teglia.



I pani dolci di Natale

di Giancarlo Burri
Accademico di Padova

Le piacevolezze del pane quotidiano arricchito da ingredienti "speciali".

In un paese come il nostro, dove estro e fantasia dei pasticciatori sono tenuti in pregio dagli appassionati di gastronomia di tutto il mondo, era inevitabile che due pilastri delle dolcezze natalizie, come panettone e pandoro, si moltiplicassero, forse con un po' di esagerazione, in **una profusione di saperi e di aromatizzazioni**.

A far fronte alla tanta e ben costosa, mutabile valanga offerta ogni anno, si erge compatta e immutabile **la preziosa ri-proposta delle rituali dolcezze regio-**

nali, con l'oneroso impegno di cercare di mantenere ancora a lungo, se possibile, il vero spirito del "Natale con i tuoi". Quello tra le specialità natalizie italiane è un vero e proprio viaggio fra tradizioni di ogni forma e sostanza, alcune di origini molto antiche, spesso non scritte, trasmesse da una generazione all'altra fino ai nostri giorni con **tutto il loro ricco corredo di fantasiose varianti locali**.

Il pane vestito a festa con zucchero, miele e frutta secca

E cosa può esserci di più natalizio del **simbolo assoluto della Cristianità, ossia il pane**, vestito a festa nelle speciali versioni dolcificate da zucchero e miele, punteggiate dalle molteplicità di frutta secca ed essiccata (mandorle, noci, nocciola, pinoli, uvetta, fichi, datteri) e **aromatizzate dalle esotiche spezie**

(cannella, noce moscata, chiodi di garofano, vaniglia)?

In epoca romana si confezionava con farina sceltissima, impastata con miele, vino, olio, frutta candita e abbondante pepe nero in grani, il ***panis artolaganus***, un pane dolce legato anche alle celebrazioni del periodo invernale, i ***Saturnalia***, e alle feste in onore del dio Sole, in occasione del solstizio d'inverno.

Un dolce archetipico natalizio figura nel trattato di **Vincenzo Tanara**, *L'economia del cittadino in villa*, del 1644: "I nostri contadini con minor spesa impastano la farina con lievito, sale, e acqua, ovvero acqua melata, incorporando dentro uva secca, e zucca condita con miele, aggiun-tovi pepe, e ne fanno una pagnotta grossa, quale chiamano **Pan di Natale**".

Sono davvero tanti i pani dolci natalizi che caratterizzano la penisola, ma va precisato che nella categoria rientrano anche preparazioni che, pur condividendo gli ingredienti "speciali", conservano praticamente **il riferimento al pane solo nel nome** (come il **panforte senese**).

In Trentino - Alto Adige ecco lo **Zelten**, tipico esempio di "cucina di montagna", nato come dolce invernale composto da un impasto a base di farina di frumento e segale, uova, burro, zucchero e lievito, con l'aggiunta di frutta secca ed essiccata, principalmente uva sultanina, fichi secchi, mandorle, pinoli e noci. Già nel 1700 era d'uso prepararlo, in occasione della **festività di Santa Lucia** (13 dicembre), in più esemplari per famiglia: uno era consumato tra i congiunti al ritorno dalla messa di Natale di mezzanotte, mentre gli altri venivano donati dalle figlie promesse sposi ai futuri mariti.

La ricetta si differenzia di valle in valle principalmente a causa della reperibilità storica di determinati ingredienti: in generale, però, lo Zelten sudtirolese-bol-





zanino è più ricco di frutta, mentre in quello del Trentino è la pasta a farla da padrona con meno frutta.

Sempre dalla seconda metà del Settecento, **la tradizione di Natale a Genova si chiama pandolce**, che si produce **in due versioni**: il pandolce **alto** (il più antico, alto e morbido, lievitato con il crescente, o lievito madre, in un lungo procedimento) e il pandolce **basso** (friabile, di più rapida preparazione grazie all'utilizzo di lievito in polvere), i cui impasti sono impreziositi da uvetta, cedro candito, pinoli e acqua di fiori d'arancio. **Secondo un'antica usanza** questo dolce andava portato a tavola dal più gio-

vane della famiglia e consegnato al più anziano di casa per essere tagliato e distribuito. Inoltre, una fetta andava conservata per il primo povero che suonava alla porta e un'altra fino al giorno di San Biagio, 3 febbraio.

La singolare forma di serpente

Non sagomati a cupola, ma singolari nella loro forma di serpente arrotolato, alcuni dolci di Natale, le cui origini affondano nei tempi prechristiani.

Come il **serpentone natalizio di Guar-**

cino (Frosinone), una sottile sfoglia di pasta arrotolata su se stessa, che custodisce **una farcia di frutta secca** fineamente tritata e aromatizzata con la locale Sambuca.

Sempre "serpentosi", ma **composti prevalentemente da pasta di mandorle**, il **torciglione umbro**, con rossi occhi di due ciliegie e squame di pinoli, e **lu serpe delle Marche**, inventato probabilmente nel 1600 dalle monache clarisse, pitturato con cioccolato e decorato in maniera molto minuziosa (forse tra i serpenti natalizi più belli).

La pizza di fichi, o pizza di Natale marchigiana, detta anche "pizza dei poveri", non ha avuto origine all'interno delle corti signorili o dei conventi, ma dalla **tradizione contadina**, legata agli ingredienti che la terra metteva a disposizione e che avevano anche il forte **valore simbolico di fine e d'inizio del ciclo vitale**, tipico degli ultimi mesi dell'anno e in particolare del solstizio d'inverno, quindi del Natale.

Larga e bassa, si prepara con due lievitazioni di un impasto di farina simile a quello del pane, con acqua, olio, zucchero, che accoglie poi, per tradizione, fichi secchi, noci, mandorle, cannella, noce moscata, una goccia di mosto cotto, scorza di arancia o limone. Varianti più moderne vi aggiungono il cacao amaro, oppure uvetta e canditi, o ancora le nocciola al posto delle mandorle.





La riscossa del tacchino

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

*L'iperbole golosa
di Gioacchino Rossini:
"Per mangiare
un tacchino dobbiamo
essere in due.
Io e il tacchino".*

La sua storia è una sorta di ossimoro. A partire dall'aspetto, imponente, con una varietà cromatica del piumaggio che, giustamente, ha attratto l'attenzione degli artisti nei secoli. Le sue carni prelibate e ricercate andavano a impreziosire, con il loro tocco esotico, i banchetti della nobiltà rinascimentale, mentre il suo consumo, nell'era moderna, passa spesso sotto-traccia, dai contorni quasi più penitenziali che salutistici, considerate le indubbi virtù dietetiche. Eppure il tacchino merita una riscossa perché, andandone

a conoscere la storia e l'estrema ecletticità nel sapersi proporre in tavola, **le sue carni vanno mangiate con gustosa curiosità.**

*In Europa giunse dopo
la scoperta delle Americhe*

È l'unico prodotto animale giunto in Europa da oltre Atlantico. Era già allevato ai tempi degli Aztechi, apprezzato non solo per la carne, ma anche per il piumaggio, quale elemento ornamentale e utile per la confezione delle frecce. **In Nord America, nel 1621, venne in soccorso alimentare**, segnalato dai nativi, ai pellegrini giunti con la **Mayflower** che inizialmente trovarono grosse difficoltà a replicare coltivazioni e allevamenti importati dall'Europa. Fu così che il **tacchino divenne il simbolo della festa del Ringraziamento**, voluta da **George Washington** nel 1789. Con la sua pezzatura media di cinque chilogrammi, era capace di soddisfare gli appetiti festivi di un'intera famiglia. In Europa giunse dopo

la scoperta delle Americhe con **Cristoforo Colombo** che, nel 1502, dopo averlo assaggiato quale omaggio dai nativi americani, lo chiamò *gallinas de la tierra*. Mai pennuto giunse più gradito, tanto che, ben presto, il **vescovo di Valencia ordinò che ogni veliero che tornava dal Nuovo Mondo imbarcasse un certo numero di tacchini da riproduzione**. Il resto fu un crescendo esponenziale. Nel 1520 il vescovo di Hispaniola, nelle Antille, invia al cardinale **Lorenzo Pucci**, a Roma, una coppia di tacchini. **Ben presto diventano un regalo prezioso che i potenti del tempo si scambiano a vicenda**. Un tocco esotico per popolare ville e parchi con questi ambasciatori del Nuovo Mondo.

Prima che sulle tavole dei banchetti regali, **diventano protagonisti nell'arte**. Nel 1522 **Giovanni da Udine** dipinge un tacchino tra le varie decorazioni di palazzo Madama, allora di proprietà del cardinale Medici. Un altro Medici, **Cosimo I**, si fa realizzare da **Agnolo Bronzino** un arazzo con un tacchino protagonista, quale simbolo di abbondanza. L'anno dopo, commissiona al **Giambologna** un altro tacchino, ma stavolta in bronzo, per la sua villa a Firenze. Nel 1570 troviamo il tacchino a Venezia, mentre entra nell'arca di Noè, in un dipinto di **Jacopo da Bassano**. **Tacchino diplomatico**, quando Papa **Gregorio XIII** viene omaggiato di dodici tacchini da **Carlo IX**, re di Francia.

*I tempi sono maturi
per entrare anche nei ricettari*

Oramai i tempi sono maturi per entrare anche nei manuali di cucina. Ne parla il bolognese **Vincenzo Tanara**, proponendo le interiora lessate e poi passate allo spiedo, come anche intero cotto al forno,





disossato e ripieno di carne piccante, uva passa, pinoli e spezie. **Bartolomeo Scappi**, maestro delle cucine vaticane con **Pio IV** e **Pio V**, lo valorizza allo spiedo, con capperi e zucchero. Al Sud, invece, troviamo **Antonio Corrado** che, nel suo *Il Cuoco Galante*, dedica un intero capitolo al gallo d'India. Era il tempo in cui si credeva ancora che Cristoforo Colombo avesse scoperto le Indie Occidentali, tanto che **il maestoso pennuto viene chiamato pavones de las Indias dagli spagnoli; coq d'Inde dai francesi**. In Italia, passiamo dal **pirillo** campano al **pito** piemontese, come il **bibbin** ligure o il **dindio** friulano.

Il termine tacchino arriverà dopo, una versione onomatopeica del "toc, toc", il verso con cui mamma tacchina richiama i suoi piccoli, mentre i tacchini, tra loro, goglottano. **È un animale dotato di una notevole elasticità genetica** tanto che, solo in Italia, si sono sviluppate numerose varianti, **con i piumaggi dalle tavolozze cromatiche più diverse**.

Dalle corti patrizie ai cortili rurali il passo fu breve. Già nel 1764, al mercato di Trento, le sue carni costano la metà di quelle del vitello e più o meno come quelle dell'anatra. **Nelle aie si diffonde in fretta**. Animale docile, di poche pretese, dal fare gregario che ne facilita l'allevamento. Viene tenuto come varietà di riguardo **da riservare per le occasioni speciali** rispetto alle più comuni galline. È curioso notare come, **con la diffusione dell'allevamento intensivo, le carni si siano trasformate da rosse a bianche**, con un evidente ritorno delle sue proprietà dietetiche. È a **basso contenuto**

di colesterolo, ricco di minerali, ha più proteine del pollo ed è più facile da digerire grazie al fatto che le sue carni hanno **meno fibre muscolari**, e quindi sono più gradevoli ai bambini "pigri" e agli anziani con qualche problema di masticazione.

In cucina, le sue carni si possono utilizzare in moltissimi modi

Con la moderna avicoltura, l'allevamento si svolge a ciclo continuo, posto che, un tempo, mamma tacchina figliava una quindicina di pulcini una sola volta l'anno. **Le carni sono estremamente versatili**, tanto che le si può utilizzare in *millanta modi*. **Come cotoletta**, ma anche come **arrosto, involtini** e molto altro, per farciere i panini degli sportivi, dieteticamente più leggeri, fino a **finire insaccati**, come, per esempio, in versione bresaola.

Andando a curiosare nel volume La Tradizione a Tavola della nostra Accademia, in Veneto troviamo la **tacchina arrosto alla melagrana**, lardellata con pancetta, e poi servita al piatto con un succo di melagrana e una salsa delle sue frattaglie, così come, **in Abruzzo**, il **tacchino alla canzanese**, un arrosto cotto nel suo brodo con spezie e aromi. Il brodo residuo viene posto in frigo e servito poi freddo, divenuto gelatina. **In Molise**, la **tacchinella ripiena**, farcita con carne di vitello macinata, salsiccia sbriciolata, pecorino, uova, castagne lesse. Se negli USA è il *testimonial* sacrificato per la festa del Ringraziamento, **a Monza**

troviamo il **tacchino di Natale**, irrobustito con una farcia di rognone di vitello e pancetta tritata. Tradizione voleva che metà venisse consumato caldo al pranzo natalizio e l'altra metà per l'Epifania, mangiato freddo con mostarda di frutta e insalatina fresca. Nella **foggiana San Severo**, si festeggia Babbo Natale con una **zuppetta**, in cui si alternano **strati di pane, tacchino e caciocavallo**, il tutto inzuppato nel brodo.

Tacchino con degni testimonial. Nella sua tenuta di campagna, nella piacentina Sant'Agata, **Giuseppe Verdi** offriva agli amici polpettine di patate cotte nel brodo di tacchino. Negli anni dell'autarchia, ecco il tacchino alla **Petronilla**, farcito di castagne, prugne, pinoli e le sue frattaglie. **Pietro Marzotto**, imprenditore gourmet, preparava la tacchina di Linette, omaggio alla suocera americana. L'innocente tacchinella veniva coccolata tutto l'anno nel giardino di Villa Marzotto, a Valdagno, razzolando liberamente con granturco ed erbette per essere poi valorizzata, nel suo sacrificio finale, con degna farcitura di macinato di salsiccia, champignon, fegatini di pollo, aromi, castagne e uova. Nel 1961, alla terza edizione del **Festival della Cucina Trevigiana** voluto da **Bepo Maffioli**, vi è il **gemellaggio con la cucina yankee di New Orleans**. E fu così che "sui tacchini dipinti in ceramica hanno troneggiato, arrostiti e farciti, gli autentici tacchini degli allevatori americani", forse subliminale calamita per attrarre con debita motivazione quel flusso di migranti che, in quegli anni, dalla terra trevigiana cercavano conforto economico nelle terre dello Zio Sam. Insomma, non c'è che l'imbarazzo della scelta, volendo staccarsi dal luogo comune che lo vuole triste ripiego salutista delle più pregiate carni bovine o suine, senza raggiungere l'iperbole golosa con cui lo ha consegnato alla storia un certo **Gioacchino Rossini**: "per mangiare un tacchino dobbiamo essere in due. Io e il tacchino", posto che il suo tacchino era armoniosamente farcito con fesa di vitello, pancetta, prosciutto, Marsala, fegatini di pollo, tartufi neri, il tutto poi avvolto da fettine di lardo e cotto a fuoco lento in casseruola.



Piatti pronti. Lo stato dell'arte

di Aldo E. Tàmmaro

Accademico di Milano Brera

Un fenomeno in crescita inarrestabile.

Siamo buongustai, amanti della cucina genuina, qualcuno con la passione di indossare il grembiule d'ordinanza e mettersi ai fornelli. D'accordo, però tutto ciò non ci esime dal prendere atto dell'evoluzione degli usi e costumi del mondo che ci circonda, anche se ci troviamo di fronte a un argomento che di primo acchito suscita un senso di riprovazione: un piatto pronto sulla mia tavola? Ma non scherziamo! Poi, magari, ci capitano sotto gli occhi i risultati di un'inchiesta condotta da

Cortilia e pubblicata su "Il Sole 24 Ore" nel gennaio 2025 e così apprendiamo che, in Italia, il mercato dei cibi che gli anglofoni chiamano **ready to eat** (pronti da mangiare) ha raggiunto un valore annuale di 2,5 miliardi di euro e riguarda il 3,5% dei consumi alimentari, una percentuale nettamente inferiore rispetto a Europa (5,5), Francia (6,8), Regno Unito (6,6) e Germania (5,8), ma con una tendenza alla crescita: il 15,3% negli ultimi 7 anni. Ciò che suscita curiosità non è tanto la diffusione del fe-

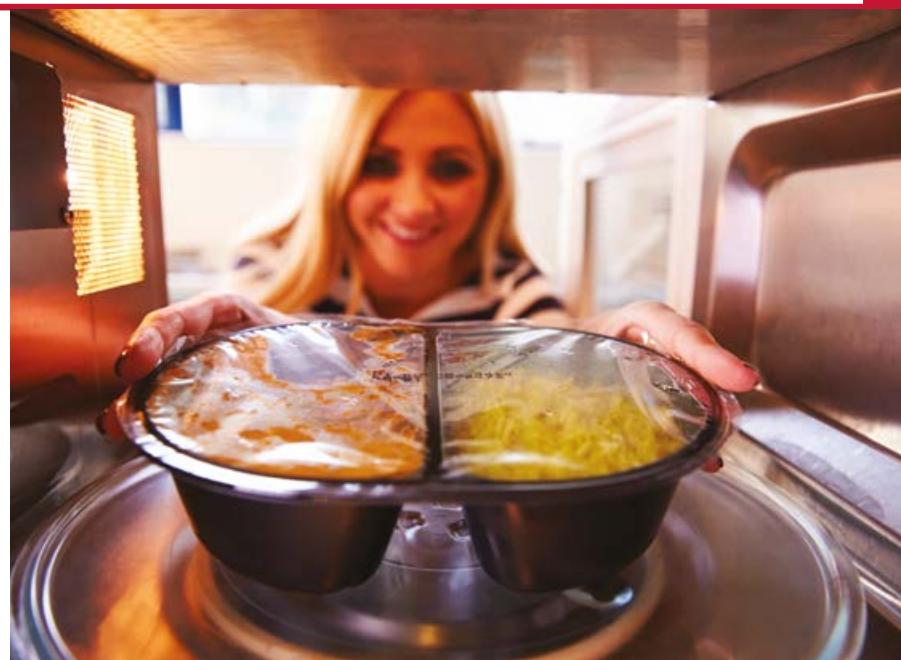


nomeno, quanto il fatto che ovunque **la sua crescita è apparsa inarrestabile** e basta soffermarsi un attimo sulla dinamica di **una serie di fattori sociali per trovarne la spiegazione**.

È aumentata la domanda di soluzioni alternative alle sedute ai fornelli

Negli ultimi decenni, **le abitudini lavorative e di tempo libero si sono modificate**, con il risultato di erodere la disponibilità per le attività, diciamo così, casalinghe di un certo strato della popolazione, e la preparazione dei pasti è stata una delle prime vittime. È aumentata la domanda di soluzioni alternative alle sedute ai fornelli e, conseguentemente, è aumentata l'offerta di tali soluzioni da parte di un mercato sempre attentissimo nel cogliere le occasioni di nuovi sviluppi. Appare logico che **i maggiori consumatori** di piatti pronti vadano ricercati **fra i single**, sempre più numerosi e, in particolare, fra gli appartenenti alla cosiddetta Generazione Z, ma senza trascurare i vedovi anziani che, se uomini, hanno perso la cuoca che per una vita si era dedicata alla preparazione di manicaretti e, se donne, perso il commensale hanno visto indebolirsi lo stimolo per dedicarsi all'arte culinaria. I piatti pronti hanno dalla loro parte la **facilità di reperimento, la comodità della preparazione e la possibilità di conservazione** in frigorifero o nel freezer, il **prezzo invitante** e, non meno importante, la forza di convincimento di ben orchestrate campagne pubblicitarie.

Secondo AstraRicerche, circa 4 italiani su 5 danno la preferenza a piatti pronti surgelati: al primo posto la lasagna alla bolognese, seguita da verdure fritte pastellate, *paella*, pollo arrosto con patate e zuppe. A livello mondiale, i tipi di piatti pronti più consumati sono gli stessi preferiti in senso globale (riso, pasta e pizza) e fra i surgelati le patatine fritte e le verdure. Per rendersi conto della vastità e varietà dell'offerta di que-



sto tipo di alimenti **basta visitare un negozio di surgelati o il relativo reparto di un supermercato**; d'altro canto, non sono pochi gli addetti ai lavori che fanno notare come un buon surgelato sia preferibile a un prodotto di dubbia freschezza. **Il rimanente quinto del consumo riguarda piatti pronti liofilizzati o disidratati, in scatola**, vetro o altro tipo di contenitori, **precotti e i meal kit**, vale a dire i prodotti contenenti le giuste dosi dei vari componenti e le istruzioni per allestire un pasto completo.

Gradevolezza al palato e salubrità

A questo punto, qualcuno dei soliti ventiquattro lettori, preso atto della consistenza, della tendenza all'aumento e delle motivazioni sociali, non potrà doverosamente esimersi dal porre il quesito della gradevolezza al palato e della salubrità di questo, ormai relativamente nuovo, modo di alimentarsi. Si può affermare che i due aspetti sono sempre più attentamente **tenuti presenti dalla crescente platea di produttori**. La piacevolezza al gusto è un aspetto che coinvolge direttamente il consumatore e rappresenta un'esperienza del tutto personale: non dimentichiamo che, secondo le bisecolari intuizioni di **Brillat-Savarin**, confermate in anni più recenti da ripetute dimostrazioni scientifiche, l'effetto di

un alimento o di una bevanda non dipende solo dalle papille gustative, ma è il risultato di una complessa esperienza multisensoriale. Un buon numero delle aziende presenti sul mercato dichiara di tenere in debito conto **gli aspetti salutistici dei propri prodotti**. L'ovvia impossibilità di fare nomi su queste colonne impedisce di dare indicazioni più specifiche, ma il lettore interessato può trovare una messe di informazioni navigando nel vasto oceano della rete ivi compresa la curiosità apparentemente paradossale del cuoco stellato che ha chiuso il ristorante e ha dato vita a una linea di zuppe pronte, ricche di proteine e solo da scaldare. Come abbiamo visto per la piacevolezza gustativa, **anche la salubrità di un piatto pronto dipende dalla serietà di chi lo produce e dalla nostra capacità di scelta**. Già, perché **un'attenta lettura dell'etichetta può rivelarsi preziosa**, sia per quanto riguarda le componenti nutrizionali, sia per quelle che potremmo chiamare integrative. È poco salutare un piatto che, ogni 100 grammi, ne contenga più di 12,5 di grassi totali, di 5,0 di grassi saturi, di 22,5 di zuccheri e di 1,5 di sale. Per quanto riguarda le seconde (conservanti, coloranti e quant'altro), diffidiamo in linea di principio quando il loro elenco è troppo lungo. Tutto ciò per evitare il rischio di avere a che fare con uno dei grandi nemici della nostra salute, il cibo iper-manipolato.



Marron glacé, golosi e raffinati

di Roberto Mirandola

Accademico di Padova

I bonbon natalizi, deliziosamente rétro.

Igastronomi più nostalgici hanno un legame particolare con questi dolcetti deliziosamente rétro. I marron glacé, termine francese italianizzato in marroni glassati o marroni canditi, sono una specialità di pasticceria prettamente stagionale, **disponibile a partire dall'autunno e strettamente legati alle festività natalizie**, un dono augurale raffinato e di lusso. **Vengono chiamati glacé per la patina lucida e zuccherina che li ricopre** dopo una lenta e laboriosa lavorazione.

Un'origine controversa

Come succede per molte preparazioni di successo, anche l'origine dei marron glacé è controversa. **Sono nati in Francia o nel contiguo Piemonte?** Il nome potrebbe

far pensare a un'origine transalpina. Parlando di materia prima, già nel 1500 le valli cuneesi producevano castagne in abbondanza, componente basilare della dieta delle famiglie contadine, nonché importante fonte di reddito per la popolazione locale. **Il mercato di Cuneo era di rilevanza europea e si svilupparono manifestazioni dedicate come la Sagra del Marrone**, che si tiene ancora oggi a Villar Focchiardo (Torino), o la più recente **Fiera Nazionale del Marrone** a Cuneo. Un paio di secoli più tardi, **da cibo povero la castagna divenne una specialità per palati raffinati**. L'invenzione del frutto candito viene attribuita al cuoco di corte del duca di Savoia **Carlo Emanuele I**, la cui ricetta compare nel trattato *Il confetturiere piemontese* stampato a Torino nel 1790. Per contro, **i francesi ne collocano l'origine nella zona di Lione**, con una ricetta di castagne cotte nello zucchero, preparata dallo chef **François-Pierre de La Varenne**, autore a sua volta, ma più di un secolo prima, de *Le parfait confitier*. Va detto, pur conservando la propria autenticità nella cucina contadina, che storicamente le ricette piemontesi più raffinate sono sempre state influenzate dalla vicina cucina francese e alcune di esse sono presenti in un altro trattato settecentesco, di un autore anonimo, dal titolo *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*. Sta di fatto che **a partire dal 1700, in pieno periodo illuminista, i marron glacé saranno per molti decenni una golosa moda fra gli aristocratici di tutta Europa**, addirittura scambiati dalle nobildonne come regalo portafortuna per il nuovo anno. Verso il 1850, **la confetteria-pasticceria torinese "Stratta", ancora oggi in attività e produttrice di questi bonbon**,



venne nominata **Fornitore della Real Casa dei Savoia**. Fu a questo laboratorio artigiano che il Conte **Cavour** si rivolse per commissionare 29 chilogrammi di marron glacé, insieme a molte altre ghiottonerie, per un sontuoso evento mondano, nel tentativo di ingraziarsi l'appoggio dei principali diplomatici europei in favore del nascituro Regno d'Italia, prendendoli, ieri come oggi, per la gola. Curiosamente da Stratta conservano ancora l'ordine e le fatture delle 2.547 lire (rappresentate al valore odierno corrispondono a circa 12.600 euro) pagate per l'eccezionale ordinativo.

La preparazione richiede alcuni giorni

La preparazione del marron glacé dura alcuni giorni. Si parte dai **marroni freschi**, scegliendo i migliori del territorio forniti dai contadini del Cuneese e della Valsusa. **Sono paniuti, con pasta carnosa gialla e consistenza fine**. La polpa è senza venature, perciò **la pellicina interna è liscia e si stacca facilmente** strofinandola con le mani. Una volta selezionati in base al diametro, vengono inizialmente **immersi in acqua per nove giorni** - la cosiddetta novena -, al fine di completare la maturazione e facilitare la successiva pelatura. Questa avviene praticando una piccola incisione sulla buccia e sottoponendo il frutto a un getto di vapore. Il marrone è, quindi, dapprima cotto solo in acqua e, successivamente, insieme a saccarosio e vaniglia. Questa farà da base per la successiva **candidatura con lo sciropo di zucchero scaldato** fino a raggiungere i 70 °C. Affinché acquisisca una morbidezza adeguata, la candidatura in sciropi di concentrazione crescente **dove durare una settimana circa**.

Quando il marrone è candito, cioè saturo di zucchero, è messo a scolare per almeno un giorno su una griglia. **La fase finale, la glassatura**, prevede di stendere la glassa, preparata con zucchero a velo e acqua, e **lasciarla riposare per un altro giorno sul marrone** candito prima di trasferire il dolce in forno, per breve tem-



po, al fine di fare scristallizzare la superficie e conferirle, in tal modo, il tipico aspetto traslucido.

Modalità di consumo

Gustare i marron glacé - uno o due al massimo per volta - rappresenta una sorta di liturgia. Innanzitutto, sono da preferire quelli di produzione artigianale, dove la lavorazione è rimasta la stessa dei tempi passati, lenta e laboriosa per ottenere bocconcini morbidi e friabili, con una glassatura sottile, quasi impercettibile, e conservare il gusto tipico del marrone. **Vanno sempre mangiati a temperatura ambiente, mai in un solo boccone ma spezzati in due con le mani** (l'uso di un coltello sbiancherebbe la polpa dando l'impressione di addentare un frutto secco), **lasciando fuoriuscire dal cuore del frutto la tipica goccia di sciropo** che scorre sulla polpa traslucida. **Le due zone vocate per i marron glacé di qualità sono Torino e il dipartimento dell'Ardèche, nel centro della Francia**. La prima, con alcune celebri insegne come *Damasso*, *Pfatisch* e la già citata *Stratta*. L'altra con storici produttori come *Maison Cruzilles*, *Clément Faugier* e *Sabatton*. Sono tutte aziende di appassionati che, di generazione in generazione, si

sono date il compito di **preservare l'ortodossia seguendo gli antichi metodi artigianali e utilizzando solo materie prime di prim'ordine** dei rispettivi vicini boschi.

Qualche curiosità

■ **Il marrone** è il frutto pregiato prodotto dal castagno. A dispetto di molte credenze popolari, **non è affatto una castagna più grossa, ma una varietà specifica**. Ha, infatti, una base rettangolare tondeggiante e non è schiacciato su uno o entrambi i lati come la castagna, e **all'interno** di ogni riccio si forma **solo un esemplare**. La buccia è lucida, di colore marrone-rossiccio (quindi più chiara della castagna) con striature verticali e polpa carnosa. **Rispetto alla comune castagna, il marrone è più dolce e saporito**.

■ Perché una pianta di castagne o di marroni inizi a rendere, **occorrono almeno 15 anni**, anche se prima che i frutti diventino davvero buoni possono passarne anche più di 50.

■ Il prezzo di un singolo marron glacé di alta qualità, prodotto artigianalmente - il peso medio si aggira intorno ai 20 grammi - è abbastanza elevato: tra 2,50 e 3,50 euro a seconda del confetturiere.



La cucina contemporanea, ossia la cucina di ieri

di Elisabetta Cocito

Accademica di Torino

"Nuove" tendenze nella ristorazione.

I titolo può sconcertare e sicuramente, a una prima lettura, sembra paradossale. La cucina è ormai, da tempo, caratterizzata da quella che viene definita creatività, che tante volte non rappresenta altro che lo sforzo dei cuochi, o chef, di stupire il commensale con giochi di colore, accostamenti azzardati, impiattamenti elaborati ed estrosi, nomi delle pietanze fantasiosi e a volte incomprensibili. Il *fine dining* quasi una religione, cara e privilegio di pochi. **Giambattista Vico**, con studi profondi e complessi, elaborò la teoria secondo cui la storia si muove in cicli che si ripetono, i noti "corsi e ricorsi storici". In un

contesto meno aulico e più "terreno", mi appare approprio di tale definizione per calarla nel mondo della cucina. Infatti, **dopo l'euforia collettiva suscitata dalle varie novità**, quali cucine creative, nordiche, che sfruttano erbe selvatiche, crudiste, minimaliste, dettate in parte dalle invenzioni dei cuochi, amplificate dai mezzi di comunicazione e divenute talvolta veri totem cui inchinarsi, **oggi sembra che la novità sia la riscoperta dei grandi classici**, il che non significa involuzione, ma rivalutazione.

Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi (1766) di Anonimo e il *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria* (1854) di **Giovanni Vialardi**, capocuoco alla corte dei Savoia, due ponderosi volumi velati dalla patina del tempo, amati solo dai collezionisti, dagli esperti e dagli studiosi di storia culinaria, vengono oggi rispolverati, aperti con

cautela e rispetto per riaffacciarsi al mondo gastronomico attuale. **Ciò accade in particolare a Torino**, città sabauda, città di corte, vicina ai confini francesi, città che conta ancora un legame con la sua storia, anche a tavola.

L'inversione di tendenza di alcuni ristoranti torinesi

Di particolare valenza simbolica è la scelta dello chef del **ristorante "Del Cambio"** di Torino, locale che è molto più di una sede di ristoro, un luogo che trasuda storia e tradizione. Nato nel 1757 come stazione di posta, dal 1800 ristorante di influenza francese, ha avuto tra i suoi clienti molte delle più importanti figure storiche, tra cui **Cavour**, che aveva il suo posto fisso privilegiato di fronte a Palazzo Carignano, luogo di nascita di **Carlo Alberto** e **Vittorio Emanuele II** e sede del primo parlamento italiano.

La cucina del locale ha scelto di avere come fonte di ispirazione, anzi come guida, proprio *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, a suo tempo un testo innovatore. Non ne conosciamo l'autore: possiamo dedurre che sia stata una persona che ha praticato la cucina e che ha avuto dimestichezza con l'ambiente, tante e tanto precise sono le descrizioni delle varie pentole, degli utensili, del loro corretto uso e della loro manutenzione. Possiamo anche dire che l'autore del ricettario, probabilmente, era davvero piemontese; molte ricette riportano ingredienti tipicamente locali, come, per esempio, i cardi di Chieri, con una salsa calda alle acciughe (antenata della ba-



Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi (1766)



Lo chef al lavoro nella cucina del ristorante "Del Cambio"

Piccione alla Marengo e minestra di riso

gna caoda?), le cipolle di Ivrea, la crema in forma di fiocca (neve), i tartufi bianchi piemontesi invece di quelli neri del Périgord, anche se il testo è infarcito di gallicismi o traduzioni, a volte approssimative, della lingua francese. **Il Cambio propone oggi, in un inno alla cucina d'antan delle classi nobili** (ricordiamo che i ricettari erano rivolti alle tavole aristocratiche e di ceto elevato), piatti un po' dimenticati, **come il piccione alla Marengo, la minestra di riso, il pâté di vitello in gelatina**; il tutto nel rispetto della storia, ma **adattato alle tecniche e ai gusti di oggi**, utilizzando, come anche indicato dal nostro Anonimo autore, materie prime di eccellenza del territorio. Forse perché Torino è intrisa di storia, che si respira ovunque, **anche diversi altri locali si stanno avviando su questo percorso**: nel quartiere popolare di Borgo Dora, in un locale che affonda le sue radici nel 1815, viene **riproposta la finanziera nella sua versione originale** illustrata nel ricettario di Vialardi, piatto nato umile a base di frattaglie e poi assurto alle tavole auliche. Si tratta di un piatto di non semplice fattura, e diciamo da amatori, che non è facile trovare e che chi lo apprezza lo gusta quasi con religiosità, un boccone dopo l'altro. Massima raffinatezza è espressa dal **filetto alla maître d'hôtel**, codificato a suo tempo da **Escoffier**, e oggi proposto in un locale torinese che, per un curioso ma attraente contrasto, si presenta con arredi molto moderni e minimalisti.

Un ritorno anche alla cucina dell'abbondanza degli anni Ottanta del Novecento

A fianco di questo revival, mi si passi il termine, quasi solenne e dallo stile inconfondibile e unico, si ripropone, senza per questo contrapporsi, la cucina degli anni Ottanta del Novecento: **una cucina allegra, generosa**, come volevano quegli anni vissuti, o forse solo ricordati, come scanzonati, leggeri, che si affermano con **stili di vita improntati al consumismo, all'esteriorità e allo**



svago. Forse per esorcizzare il cupo decennio precedente, si vive come in un periodo di novello *boom* economico, in cui il *fil rouge* sembrano essere l'abbondanza e il piacere personale. Tutto ciò, come sempre, non poteva non riflettersi sulla cucina, specchio della società dei propri tempi. La cucina tradizionale, tanto peggio quella storica di cui abbiamo parlato prima, non basta più: abbiamo bisogno di abbondanza, di dimenticare le diete, di dotare la **cucina del superfluo**. Ecco la panna che abbonda e, attenzione, non vela, ma gronda sui tortellini facendo inorridire i puristi; le fragole che addolciscono e colorano di rosa (inconsciamente il colore dell'ottimismo?) il risotto sfumato con lo champagne; il cocktail di gamberi, anch'esso intriso di salsa rosa e servito nella coppa da Martini, irrinunciabile per dare un tocco di "eleganza" alla tavola.

Di gran moda la **"cucina flambé"** che, negli anni Ottanta, era un fenomeno legato soprattutto ai ristoranti e ai locali

alla moda, che la usavano per stupire i clienti con un effetto scenografico. Con un pizzico di ironia supportata da maestria, **alcuni ristoranti "giocano" con tali piatti iconici riproponendoli alla loro maniera**, alleggeriti, insaporiti con spezie nuove e arricchiti da sapori contrastanti allora inimmaginabili: penso alle pere, al pepe di Sichuan o al Gin, sposati, per esempio, proprio con il cocktail di gamberi.

C'è invece il ristoratore che si rivolge ai nostalgici proponendo i piatti nella loro originalità: un piatto di penne, panna e Vodka, o un filetto al pepe verde, Cognac e panna. Sembrano suggestioni per eletti, ma non lo credo; fanno parte del concetto fondante della nostra cucina, rappresentato dal dinamismo, dalla curiosità, dalla voglia di non dimenticare e dalla capacità di utilizzare, attualizzandole, le materie prime, in un continuo divenire, in una sorta di andata e ritorno seguendo i tempi, il clima e il "termometro" sociale.



Sostenibilità alimentare

di Andrea Vitale

Accademico onorario di Milano Navigli

*Il raggiungimento
di un equilibrio tra
dimensione ambientale,
sociale ed economica.*

I settore alimentare, nel corso dell'ultimo decennio, ha vissuto una profonda trasformazione, dovendo confrontarsi quotidianamente con problematiche come il cambiamento climatico, la scarsità di risorse naturali e l'aumento della popolazione che, secondo le previsioni degli esperti, raggiungerà i dieci miliardi tra circa un trentennio. È dunque **impre-scindibile poter contare su un sistema alimentare in grado di garantire cibo sano e accessibile a tutti**, riducendo al contempo l'impatto sull'ambiente, in una parola, **un sistema "sostenibile"**.

*Soddisfare i bisogni
del presente senza
compromettere quelli futuri*

Il concetto di sostenibilità, definito nel Rapporto Brundtland delle Nazioni Unite (1987), si fonda sull'idea di uno sviluppo capace di soddisfare i bisogni del presente senza compromettere quelli futuri. Applicato al settore alimentare, esso implica il raggiungimento di un equilibrio tra dimensione ambientale, sociale ed economica.

Nel mondo agroalimentare italiano, esistono **numerose certificazioni che attestano vari aspetti della sostenibilità** - ambientale, sociale, economica - sia a livello di filiera, sia di prodotto:

- Produzione agricola biologica
- Filiera controllata/sostenibile
- Certificazioni per la sicurezza alimentare e sistemi di gestione integrati

- Certificazioni per sistemi di gestione ambientale (norma ISO 14001 e schema EMAS applicati in contesti agroalimentari)

- Tracciabilità, qualità del prodotto e origine geografica

- Certificazioni, del tipo Dop e Igp, tutelano il legame prodotto-territorio, in una strategia di sostenibilità locale

- Certificazioni volontarie orientate a temi ambientali, sociali e filiera corta. In tale contesto, si inserisce la necessità, per gli operatori del settore alimentare, di **petersi avvalere di uno strumento** di rendicontazione **che possa esplicare**, all'esterno della compagine organizzativa nell'ambito dei processi di responsabilità, **gli impatti ambientali, sociali e di governance** relativi all'attività produttiva alimentare.

Questo strumento nasce come report di sostenibilità e **si è trasformato in quello che ora la legge italiana** (D.lgs. 125/2024) **codifica come "Bilancio di Sostenibilità"**.

*Il "Bilancio di Sostenibilità"
per gli operatori
del settore alimentare*

All'interno del Bilancio di Sostenibilità vengono rendicontate, con riferimento a un determinato periodo (generalmente coincidente con l'esercizio contabile), le principali informazioni relative ai **consumi energetici**, alle **emissioni di CO₂**, alla composizione del personale, alle **politiche di trasparenza**, nonché alle iniziative e agli obiettivi di **sostenibilità ambientale, umana e commerciale** perseguiti dall'organizzazione e alle **modalità con cui l'azienda** persegue tali risultati.



La redazione del Bilancio di Sostenibilità deve essere preceduta da un'attenta valutazione sia dell'impatto che l'azienda esercita sull'ambiente e sulla società, sia degli effetti che le questioni ambientali, sociali e di *governance* generano sull'attività economica dell'azienda. Infatti, lo strumento nasce, in ambito europeo, con l'obiettivo di rendere conto degli impatti non finanziari generati dalle attività aziendali.

Il documento si ispira ai principi espresi nel Libro Verde della Commissione

Europea (2001), secondo cui la responsabilità sociale d'impresa si configura come "l'integrazione volontaria delle preoccupazioni sociali ed ecologiche delle imprese nelle loro operazioni commerciali e nei loro rapporti con le parti interessate".

In conclusione, **il Bilancio di Sostenibilità, oltre a essere un obbligo** previsto dalla Legge, per la gran parte delle grandi aziende e delle multinazionali operanti sul mercato italiano, rappresenta anche **un importante strumento strategico**, rendendo pubblici l'attenzione e l'impegno

verso la sostenibilità nella sua più ampia accezione e tutto ciò a beneficio della rappresentazione dell'azienda stessa nei confronti del pubblico, dei consumatori, dei partner commerciali e degli investitori.

Alcune azioni concrete perché anche la ristorazione sia sostenibile

Naturalmente i suddetti principi legislativi, proprio perché generali e volti al miglioramento della società e delle sue abitudini alimentari, pur senza essere obbligatori come nel settore delle aziende alimentari, trovano applicazione anche nella ristorazione commerciale e sempre più ristoranti possono dirsi "sostenibili" grazie alla messa in pratica di alcune azioni concrete.

In sintesi, occorre **ottimizzare il menu privilegiando ingredienti locali e di stagione, ridurre gli sprechi** tramite un'attenta gestione della dispensa e dello stoccaggio degli alimenti e un'adeguata valutazione delle porzioni, **limitare l'uso dei prodotti monouso e formare adeguatamente il personale** sulla riduzione del consumo di energia elettrica e sull'evitare lo spreco d'acqua.

Tutte attività semplici, veloci e che, nell'ottica di una corretta e virtuosa gestione dell'attività, richiedono investimenti minimi.





La mela renetta

di Flavio Dusio

Accademico di Novara

Un frutto dalle straordinarie qualità salutari.

La mela renetta, di presumibile origine canadese, viene detta anche "mela Savoia", poiché prediletta dalla casa reale. Trova diffusione nella Loira francese e da qui giunge in Italia circa due secoli fa, coltivata prevalentemente in Val di Non e Val di Sole. Ditta "reginetta", attributo riferito al suo gradimento palatale, si presenta di forma irregolare con gli apici leggermente appiattiti, buccia gialla tendente al verde, superficie ruvida, con polpa pastosa e morbida, piacevolmente aromatica.

Eccezionali le proprietà antiossidanti

Eccezionali le proprietà antiossidanti, con elevate concentrazioni di polifenoli (210 mg%), rappresentati dall'acido cinnamico, flavanoli, diidrocalconi e antociani. Per essere esplicativi, il potere antiossidante di una mela da 100 g è equivalente a 1500 mg di vitamina C, ovviamente dovuto alle sostanze fitochimiche prevalenti nella buccia sopra citate. I polifenoli sono noti per contrastare i radicali liberi prodotti dal metabolismo cellulare della vita quotidiana (1 milione al secondo), responsabili dell'invecchiamento cellulare, di patologie degenerative e neoplastiche.

La ricchezza di fibre, tra cui la pectina della polpa, consente il controllo della



glicemia, sia a digiuno, sia post-prandiale, per il basso indice glicemico, purché la mela sia consumata intera, accuratamente lavata e detersa con sapone di Marsiglia, per eliminare i pesticidi liposolubili. La pectina favorisce la crescita dei batteri buoni (bifidobatteri) del microbiota intestinale. È utile grattugiare la mela in condizioni diarreiche, per il suo effetto astringente, insieme alla banana poco matura e al riso lessato con abbondante parmigiano. La presenza delle "proantocianidine" svolge un ruolo importante nel controllo dei livelli del colesterolo LDL, lipoproteine di trasporto del colesterolo che, se ossidate dai radicali liberi causati dal fumo o dal consumo di grassi saturi, comportano patologie cardiovascolari quali aterosclerosi e infarto.

La frutta, tutta, va consumata intera e non trasformata in succo

Uno studio pubblicato su JAMA (Journal of the American Medical Association), con la collaborazione dell'Università di Trento, ha dimostrato che il consumo di due mele al giorno per 6

settimane, rispetto al gruppo che consumava il succo di mela privato della fibra, produceva una riduzione significativa del colesterolo totale e in particolare LDL.

La privazione della fibra per ottenere il succo di mela si rivelava la causa del fallimento sperimentale del gruppo di controllo. La frutta, tutta, va consumata intera, mai trasformata in succo. Il contenuto di potassio si rivela utile nei soggetti ipertesi, mentre il modesto contenuto di vitamina C (solo 8 mg%) è compensato dall'elevato potere antiossidante dei bioflavonoidi della buccia. In bioterapia nutrizionale, la mela, per il contenuto di bromuri della buccia, si presta a un'azione soporifera che concilia il sonno, superiore al consumo serale della lattuga. La buccia bollita pochi minuti, dolcificata con miele, è utile allo scopo.

Un'alternativa per adulti consiste nel sostituire l'acqua con un'equivalente quantità di vino rosso, un cucchiaino di zucchero, sino a caramellare la mela ridotta a dadini.

Gli zuccheri liberati reintegrano le riserve di glicogeno muscolare, riducendo oltremodo l'accumulo di lattato responsabile dell'astenia fisica.



L'uso della gomma americana non è innocuo

di Gabriele Gasparro

Coordinatore Territoriale di Roma

Ogni barretta genera migliaia di microplastiche che si depositano nell'organismo.

Arrivarono finalmente gli americani "liberatori". Fu l'epoca della musica di **Glenn Miller**, del *boogie woogie*, dei film di Hollywood, delle aromatiche e dolci forti sigarette, molto più gradite delle nostre "nazionali"; infine del *chewing gum*, subito battezzato "gomma americana".

I soldati americani distribuivano con generosità le gomme che facevano parte della loro Razione K, un kit alimentare di sopravvivenza. Subito, tutti gli italiani, grandi e piccoli, cominciarono a masticare con gusto questo simbolo dell'americanità. **Gradevole per l'aroma che mantiene la bocca profumata e i denti puliti. Presto, le aziende dolciarie italiane cominciarono a produrre la gomma.** La prima fu messa sul mercato, per restare in tema, con il nome "Brooklyn".

In Inghilterra, la comunità scientifica solleva il problema della presenza di "polimeri plastici"

Sono passati ottant'anni e il consumo di *chewing gum* permane rilevante in tutti i paesi del mondo. **Sembra che i salutisti solo ora si siano accorti che uno degli ingredienti di questo prodotto è di origini plastiche, "polimeri plastici".** In Inghilterra, la comunità scientifica comincia a sollevare il problema di tale presenza. Ogni barretta di gomma genera migliaia di microplastiche che si depositano nell'organismo e le gomme stesse, una volta eliminate, **se non smaltite correttamente, vanno a inquinare il suolo e le acque.** E poiché ogni anno, **nel mondo, si consumano non meno di 384 miliardi di pezzi**, è evidente che la situazione merita attenzione e provvedimenti adeguati. Alcune aziende britanniche hanno iniziato a vendere **le prime gomme plastic-free**, con gomme naturali come la linfa di alcuni alberi e altri **ingredienti vegetali**.

li. Aziende scandinave hanno messo a punto prodotti analoghi non utilizzando additivi sintetici. Per il momento stiamo parlando di **prodotti per un mercato di nicchia, che si aggira sui 110 milioni di euro, ma se ne prevede **una crescita importante nei prossimi anni.****

Una ricerca dell'Università di New York ha richiamato l'attenzione sulla tutela dei bambini

Un'interessante ricerca dell'Università di New York, che si occupa della sanità infantile, ha richiamato l'attenzione sulla necessità di tutelare i bambini **dall'esposizione alle micro e nano plastiche** che potrebbero provocare **gravi conseguenze riguardanti il sistema nervoso, rischi di obesità, diabete** e altre patologie molto più gravi. I ricercatori americani hanno affermato che le plastiche ingerite, inalate o penetrate per contatto hanno un ruolo primario nell'insorgenza di tali patologie che si possono manifestare anche in età adulta.

La ricerca si è occupata pure delle plastiche usate per i contenitori per cibo: meglio usare quelli in acciaio e vetro. I recipienti di plastica, poi, **non si dovrebbero mai lavare in lavastoviglie**, per evitare che i polimeri si alterino e rilascino più particelle anche a freddo.

L'argomento sull'uso e la produzione della plastica per usi alimentari è di grande attualità, ma i fattori riguardanti la nocività, il corretto uso e vari altri elementi richiedono un'analisi più chiara e sicura.

Del resto dobbiamo rilevare che **al riguardo manca una legislazione**, sia in sede nazionale, sia internazionale, che sia completa e chiara.





ilSaggiatore,
Milano 2025, pp. 312
€ 19,00



Quandoate aprite l'opera di Luca Cesari siete convinti di iniziare la lettura di un libro e quando la chiudete vi accorgete di avere avuto sotto gli occhi un'encyclopedia. E, tutto sommato, questo non vi sorprende se risalite alla definizione della cotoletta data all'inizio, come "oggetto gastronomico quasi uni-

Storia mondiale della cotoletta

di Luca Cesari

co nella storia della cucina, perché è presente in gran parte del globo, pur non avendo un padre riconosciuto alle spalle che ne ha segnato le sorti". Diciamoci la verità: per la maggior parte di noi la cotoletta era un piatto tipico della cucina milanese, pochi altri ritenevano che fosse stato Joseph Radetzky a importare da Milano a Vienna quello destinato a diventare il *Wiener Schnitzel*; meno ancora ne facevano risalire la nascita al 1149, quando nel menu di un pranzo, presso la curia milanese, era comparsa la voce *lombolos cum panitio*.

Sulla base delle voci contenute nell'imponente corredo bibliografico dell'opera, a tali ricostruzioni viene dato il valore di leggenda, anche se non sono mancati, nei secoli, studiosi che avevano sposato l'ipotesi dell'origine meneghina della cotoletta. Tuttavia, gli interessi che l'hanno portata a conquistare tanta parte del pianeta prescindono da queste folclori-

stiche diatribe. Il modo di realizzare la frittura croccante ha interessato molti maestri gastronomi nel corso dei secoli (Martino, Tirel, Scappi, de La Varenne, Massialot, Brillat-Savarin, Carême e Artusi, tanto per nominarne qualcuno), altri hanno provveduto all'emigrazione del piatto verso diversi Paesi del mondo; così oggi possiamo conoscere l'iter storico-geografico e le procedure culinarie che consentono di parlare di cotoletta francese, inglese, italiana, austriaca e tedesca, russa, statunitense e giapponese. Un ultimo appunto: "Il vitello tonnato: la 'cotoletta' che non ce l'ha fatta", un arguto capitolo dedicato al piatto di indiscutibile paternità milanese, divenuto poi, pur con qualche differenza nella preparazione, un'icona della cucina piemontese, e torinese in particolare, a dimostrazione della variabilità cui può soggiacere l'attribuzione di paternità dei piatti che deliziano il nostro palato.

*Gribaudo, Colognola ai Colli (Verona) 2025, pp. 224
€ 20,00*



Kitchen Time

Vivere la cucina senza stress

di Raffaella Caso

Cucinare, cioè pensare, organizzare e realizzare il desco fa parte del nostro quotidiano, si ripete centinaia di volte in un anno: guai se con un approccio improprio dovessimo farlo diventare un'altra delle fonti di stress che tormentano i nostri giorni! Per fortuna, ci viene proposto un atteggiamento mentale prima, operativo poi, che allontana questo rischio, consentendoci addirittura di accostarci in modo piacevole a tale compito, magari trasformando ciò che ritenevamo un "dovere" in qualcosa di piacevole. In modo solo apparentemente paradossale, la chiave per risolvere questo problema sta in quella che è passata alla storia come la "matrice di Eisenhower". Sì, proprio quel-

lo affettuosamente soprannominato Ike, regista dello sbarco in Normandia e poi 39° Presidente degli Stati Uniti, che se ne serviva per gestire priorità urgenti senza perdere di vista gli obiettivi strategici: "Ciò che è importante raramente è urgente e ciò che è urgente raramente è importante". Così impariamo a organizzare lo spazio e a pianificare in cucina per vivere meglio e a conoscere ingredienti, basi e strategie salvatempo. Perché tutto ciò non appaia una semplice enunciazione di teorie, segue una serie di ricette di impronta vegetale, indicando se possono essere realizzate con l'utilizzo di una base già pronta, con la collaborazione di un'altra persona o anche di bambini.



Una vivace cerimonia di premiazione

di Silvia De Lorenzo

Consegnati in un unico evento i Prix Nationaux AIG, il premio "Gianni Fossati" e quello intitolato a Orio Vergani.

Clima di festa nelle eleganti sale dell'Hotel Principe di Savoia di Milano, dove, il 26 novembre, sono stati consegnati, in un unico evento, i premi dell'Accademia e dell'AIG.

I Prix Nationaux dell'Académie Internationale de la Gastronomie

Dopo il saluto di benvenuto agli ospiti, il Presidente **Paolo Petroni** ha presentato brevemente l'AIG, fondata nel 1983, a Parigi, da quattro Accademie europee, tra cui quella italiana. Oggi ne fanno parte venti Nazioni e i soci non sono persone ma associazioni gastronomiche che, ogni anno, assegnano i premi nazionali.

Il **Prix au Chef de l'Avenir** è stato assegnato a **Fabrizio Mellino**, chef già affermato del ristorante "Quattro Passi", a Nerano (tesoro nascosto della Costiera Amalfitana), insignito di 3 stelle Michelin, riportate nel Sud Italia dopo oltre vent'anni. Non ha potuto ritirare il premio, perché malato.

A **Lukas Gerges**, *restaurant manager e head sommelier* dell'"Atelier Moessmer Norbert Niederkofler" di Brunico (Bolzano), è andato il **Prix au Sommelier**.

Nato in Austria, Gerges è cresciuto tra le montagne del Tirolo Orientale e, dopo gli studi alberghieri, ha maturato esperienze internazionali scoprendo una grande passione per il vino. Anche lui non ha potuto ritirare il premio.

Giocava in casa lo Chef Pâtissier

Beniamino Passannante, originario del Cilento, dopo alcune esperienze all'estero e in prestigiosi ristoranti italiani, dal 2015 è a Milano come responsabile dessert del ristorante Acanto. Oggi è **pastry chef dell'Hotel Principe di Savoia**, dove guida l'intera pasticceria dell'albergo, unendo tradizione mediterranea, tecnica francese e ricerca di equilibrio ed eleganza nei sapori. A lui è stato assegnato il **Prix au Chef Pâtissier**. Alla domanda del Presidente Petroni sul perché nelle grandi scuole di cucina, anche all'estero, il corso di pasticceria sia quello che dura più a lungo, Passannante ha risposto che il pasticciere deve curare molti aspetti: dai prodotti salati, alla cioccolata, ai gelati. **La molteplicità delle tecniche di preparazione richiede una ricerca più ampia**



Beniamino Passannante

anche sulle materie prime da utilizzare.

La pasticceria si è molto evoluta negli ultimi anni, bruciando un po' le tappe; quella d'hotel, poi, è ancora più complessa, anche se dà modo al pasticciere di interfacciarsi a tutto campo con altri professionisti.

Nel ringraziare per il premio, ha affermato (e qui ha mostrato tutta la passione per la sua professione) che la pasticceria è dedizione e ricerca continua.

"Il tentato suicidio della cucina italiana"

Ha ricevuto il **Prix de la Littérature Gastronomique** **Mauro Bassini**, per il libro **Non c'è più gusto. Il tentato suicidio della cucina italiana**. Un titolo, ma, soprattutto, un sottotitolo quanto mai intrigante e anche coraggioso, lo ha definito Paolo Petroni, in quanto è difficile trovare sulla stampa una simile definizione. Bassini, giornalista bolognese, che dal 1977 ha lavorato per il gruppo "QN-il Resto del Carlino-La Nazione-La Giorno", ne ha spiegato il perché. Il libro è nato dal colloquio "increscioso" con **un cuoco che**



Mauro Bassini

gli consigliava i suoi piselli ripieni. Alla domanda sulla differenza tra un pisello ripieno di crema di calamari e uno su un sugo di calamari, **il cuoco ha risposto: "stupire".** Ecco, quella è stata la molla che ha fatto scattare alcune perplessità sulla cucina attuale, dove con arie, laghetti, salsine e pinzette si pensa di sorprendere i commensali. Il libro cerca di essere anche divertente e racconta in modo analitico le evoluzioni della cucina dalla fine del secolo scorso a oggi: una seria analisi critica della ristorazione, ha affermato Bassini, che oggi dovrebbe sì innovare, ma in modo intelligente, partendo dalle proprie radici.

A tale proposito, Paolo Petroni **ha ricordato che l'Accademia ha una posizione netta su ciò che si intende per cucina italiana:** va bene innovare, ma con gusto. Inoltre oggi - ha proseguito il Presidente -, per un ristorante stellato, è anche difficile sopravvivere economicamente, soprattutto se, come è apparso di recente in una trasmissione televisiva, uno chef tristellato (senza cappellone, secondo una nuova tendenza) era circondato da 35 cuochi (loro sì, col cappellone) per soli 40 coperti. Più economica (si fa per dire), l'alternativa di aprire un ristorante in albergo, che sostiene i costi della cucina e del personale addetto il quale, magari, si dilunga in preparazioni scenografiche, davanti al cliente. La scena, purtroppo, supera la qualità del piatto e questa non è certamente la visione dell'Accademia. Nel ringraziare per il premio, Bassini ha concluso che forse, sia pur lentamente, **fantasia, sorpresa e immaginazione esagerate hanno fatto il loro tempo** e che la cucina si sta orientando verso una maggiore onestà nei progetti, tenendo anche conto di far quadrare i costi.

La quinta edizione del premio intitolato a Gianni Fossati

Paolo Petroni ha ricordato l'amico e Vice Presidente Vicario **Gianni Fossati**, giornalista del "Corriere della Sera" e appassionato di cucina. Per onorarne la me-



Da sinistra: Paolo Petroni, Gianmarco Mazzi, Maddalena Fossati Dondero e Sergio Santin

moria, è stato istituito un premio, giunto alla quinta edizione, dedicato ai giornalisti della carta stampata che contribuiscono alla valorizzazione della cucina italiana. Alla presenza della moglie **Magda**, è stato **premiato Maurizio Bertera**, giornalista e autore con una lunga esperienza. Ha iniziato il praticantato giornalistico a soli 22 anni e da allora non ha mai smesso di scrivere: prima di automobili e yacht, poi di cibo e vino, trasformando la sua passione in professione. **Ha raccontato cucine di grande personalità, con uno sguardo sempre attento alla tradizione e ai protagonisti del gusto italiano.** Al suo posto ha ritirato il premio il giornalista e collega **Piermaurizio Di Rienzo**, che condivide con Bertera, di cui ha messo in evidenza la straordinaria sensibilità per la cultura gastronomica, la passione per la cucina del pesce di lago trasmessa dai loro padri.

Il premio Orio Vergani all'Onorevole Gianmarco Mazzi

Maddalena Fossati Dondero, Diretrice della rivista "La Cucina Italiana", ha condiviso, con l'Accademia Italiana della Cucina, la Fondazione Casa Artusi e il Sottosegretario di Stato alla cultura con delega Unesco **Gianmarco Mazzi, colonna portante e firmatario del progetto, l'"avventura" della candidatura della cucina italiana a Patrimonio Immateriale dell'umanità.** Ed è proprio

l'Onorevole Mazzi, nel ritirare il premio Orio Vergani, a ricordarne le tappe, sottolineandone l'importanza al fine di offrire uno strumento, a coloro che si occupano di cucina, per affrontare *l'Italian Sounding*, un fenomeno dannoso per l'economia e per la conoscenza dei reali sapori dei prodotti italiani.

Il Sottosegretario si è detto molto onorato del premio (anche se solitamente reticente a riceverne), sia perché intitolato a un uomo di cultura come Orio Vergani, sia per **la possibilità di devolvere in beneficenza l'importo**. E, infatti, la somma in denaro, legata al premio Orio Vergani, è stata devoluta **all'Associazione Bottega dei Talenti - Caterina & Francesca APS**, un'organizzazione no profit che si dedica all'inclusione sociale e scolastica delle persone con disabilità.

Il Presidente dell'Associazione, **Sergio Santin**, ne ha ricordato la fondazione, quando, con la moglie Stefania, hanno voluto intitolarla alle due figlie nate disabili. Caterina e Francesca comunicano solo attraverso i loro occhi ma hanno una forza silenziosa. Una forza che le ha portate a laurearsi e soprattutto a diventare, oggi, maestre di inclusione, aiutando gli altri nella scoperta del proprio talento, "istituzionalizzando il bene", insegnando che la felicità è fare felice qualcuno.

Gianmarco Mazzi ha concluso che la forza delle due ragazze è stata per lui un insegnamento di vita non da poco.

Il Presidente ha infine chiuso i lavori ringraziando giornalisti e premiati prima del momento conviviale.

S.D.L.



La Consulta riunita in videoconferenza

*All'ordine del giorno
l'approvazione
del Bilancio preventivo
2026.*

Si è svolta il 25 novembre, su piattaforma Zoom, la riunione della Consulta con l'obiettivo di esaminare e approvare il Bilancio preventivo per il 2026.

Il Presidente **Paolo Petroni** ha aperto i lavori con una panoramica sull'ottimo andamento dell'Accademia, che vede la fondazione di nuove Delegazioni e Legazioni in tutto il mondo (tra le ultime, Espírito Santo in Brasile), comprese quelle di prossima apertura a Durazzo in Albania e ad Almaty, in Kazakistan.

Un augurio speciale per la candidatura Unesco

Il Presidente si è soffermato, poi, sulla **candidatura della Cucina Italiana a Patrimonio Immateriale Unesco**, giunta ormai alle ultime battute, sottolineando un cauto ottimismo dopo l'approvazione del rapporto tecnico del dossier presentato. Il dossier di candidatura sarà ancora esaminato dal Comitato intergo-

vernativo dell'Unesco, che si riunirà a New Delhi il 10 dicembre: l'inclusione definitiva dipenderà da questo giudizio finale.

Per la prima volta sarebbe inserita la cucina di un Paese nella sua interezza. In caso di approvazione, il Presidente ha preannunciato grandi festeggiamenti, tra i quali una cena ecumenica straordinaria.

Approvazione all'unanimità del Bilancio preventivo 2026

Su proposta del Consiglio di Presidenza, è stato posto a votazione **l'importo della quota sociale 2026, inalterato a 200 euro** (di cui 50 euro a disposizione della Delegazione), **approvato** poi all'unanimità.

La parola è passata al Segretario Generale e Tesoriere **Roberto Ariani**, il quale ha dapprima fornito alcuni dati (aggiornati a ottobre 2025) relativi al numero delle Delegazioni e Legazioni (319, di cui 226 in Italia e 93 all'estero), con **7.767 Accademici**. Ha poi illustrato le voci del Bilancio preventivo per il 2026, mettendole in relazione anche al Bilancio preconsuntivo 2025. A tale proposito, ha evidenziato, per l'anno in corso, **il contributo del Ministero della Cultura** che ha espresso formale apprezzamento per l'attività svolta dall'Accademia, confermando il riconoscimento e l'erogazione dei contributi annuali destinati alle istituzioni culturali.

Ernesto Liesch ha infine riportato il parere favorevole dell'**Organo di Controllo**, di cui è membro effettivo, circa la stesura del Bilancio preventivo che, **posto a votazione, è stato approvato all'unanimità**. (S.D.L.)





Eventi e Convegni delle Delegazioni

Trentino - Alto Adige



Premio "Villani" per il "Prosciutto dei contadini"

La macelleria di Peter Kaufmann lo produce artigianalmente con la migliore carne di maiale.

I 25 ottobre, la Delegata Isabella Jone Beretta, con alcuni Accademici, ha consegnato il premio "Dino Villani" a Peter Kaufmann della macelleria Kaufmann di Cornaiano per il *Bauernschinken* - Prosciutto dei contadini. Kaufmann, con la moglie Linda, ha accolto la Delegazione nel reparto produzione della macelleria, dove ha spiegato, con molta precisione e passione, tutte le fasi di lavorazione del prosciutto e la scelta delle materie prime e i macchinari impiegati. È stato molto interessante e istruttivo. Alcune tecniche hanno decisamente sorpreso. Sono state inoltre raccontate la storia e la tradizione con le differenze di produzione tra una volta e oggi, nonché quella tra un prodotto artigianale e uno industriale. Il prosciutto dei contadini è un Pat della Provincia Autonoma di Bolzano ed è tradizionalmente lavorato a mano, utilizzando solo la migliore carne di maiale, 100%



locale. Il segreto di questa specialità di prosciutto sta nella delicata composizione delle spezie. Secondo la tradizione, i contadini mettevano a maturare, verso Natale, la coscia di maiale per farne lo speck; verso Pasqua, lo speck non era ancora pronto, così veniva staccata una parte della coscia ed era cotta ricavandone il prosciutto. Ora, invece, la coscia di maiale viene avvolta con il sale e le spezie e lasciata in salamoia un paio di giorni. Dopo essere stata affumicata, si mette sottovuoto e si fa cuocere lentamente a vapore a bassa temperatura per 6/8 ore. (Isabella Jone Beretta)

Emilia Romagna



Premiata la passione di un giovane chef

Diploma di Buona Cucina al ristorante "Il Posto".

I Delegato Mauro Taddia, insieme al Vice Delegato Giacomo Marlat, alla Segretaria Maria Cristina Cetta, alla Consultrice Laura Beccari e all'Accademico

Matteo Zuppiroli, ha consegnato il Diploma di Buona Cucina allo chef Gianpaolo Rola, al termine di una cena in linea con la qualità già rilevata lo scorso anno, allorché

Friuli - Venezia Giulia



Fermenti di cultura e cultura in fermento

Nel corso dell'evento "Pordenone Art & Food", la Delegazione ha trattato i fenomeni delle fermentazioni nel territorio.

Al 3 al 5 ottobre 2025 la città di Pordenone ha ospitato la sesta edizione del festival enogastronomico e culturale "Pordenone Art & Food", ideato per promuovere le eccellenze del Friuli Occidentale attraverso un raffinato dialogo tra cibo, cultura e fermentazioni. In un contesto di eleganti palazzi storici e di ascolto sensoriale del territorio, il tema conduttore dell'evento è stato quello dei fermenti, intesi non solo come processi alimentari, ma anche come stimoli creativi e culturali. All'interno del ricco programma, la Delegazione ha partecipato alla due giorni di degustazioni organizzate da Montagna Leader GAL Friuli Occidentale nella suggestiva cornice del convento di San Francesco dove, nell'ambito del progetto *Circa Cibum - Attorno al Cibo: Fermenti di Cultura e Cultura in Fermento*, ha voluto introdurre

culturalmente i fenomeni delle fermentazioni con una particolare attenzione alle peculiarità territoriali. L'intervento accademico ha, infatti, offerto un apprezzato approfondimento storico sulle loro antiche radici, con particolare attenzione alla lavorazione delle rape e alla lunga tradizione birraria pordenonese, rievocando anche la sapienza dei mastri birrai di ieri e di oggi, testimoni di una cultura brassicola che, dal XIX secolo a oggi, continua a rinnovarsi con la nascita di numerose realtà artigianali locali.

Un incontro tra sapere e sapore, dove la Delegazione ha contribuito a ricordare come il cibo resti espressione viva della storia e dell'identità di una comunità in continuo fermento, sottolineando anche come la tavola non sia solo consumo, ma anche evoluzione consapevole di conoscenza e tradizioni. (Cristina Sist)



la riunione conviviale degli auguri, organizzata dal Simposiarca Matteo Zuppiroli, si guadagnò l'apprezzamento dei partecipanti rendendo il ristorante degno del riconoscimento.

Gianpaolo Rola, avendo affinato la sua tecnica, durante gli anni di apprendimento all'Istituto Alberghiero di Castel San Pietro Terme, con apprezzati chef quali Fabrizio Boccafogli e Massimiliano Poggi, suo mentore, ha

infatti sviluppato una visione di cucina che persegue l'innovazione senza abbandonare le solide basi della cucina bolognese e mediterranea, facendo de "Il Posto"

un ristorante di carne e di pesce il cui punto di vanto è, oltre al valore aggiunto della conduzione

familiare, l'uso di materie prime di qualità, fresche e di stagione. (Rosanna Scipioni)

Consegna del Diploma di Buona Cucina

All'osteria "La Scarpetta", dove la cucina casalinga è quella della tradizione contadina del territorio.

Gli Accademici della Delegazione si sono ritrovati alla trattoria "La Scarpetta" per la consegna, al titolare e a sua moglie, del Diploma di Buona Cucina. Entrare nel ristorante significa prima di tutto sentire di essere nella cucina di casa, dove la gentilezza del titolare, associata alla presenza degli strumenti antichi e della tradizione contadina del territorio, dà la sensazione di essere ben accolti e desiderati. Il piatto forte del ristorante sono le paste ripiene tipiche della tradizione reggiana. Tutte fatte in casa, con farina e uova di "alta qualità". I ripieni seguono la stagionalità,



sono di origine naturale e fatti a regola d'arte. I cappelletti della tradizione, in particolare, sono evocativi dell'esperienza di casa e un ottimo brodo di cappone li accompagna sempre. Una particolare rilevanza ha il fatto che il ristoratore tende sempre a spiegare i piatti che serve, le materie prime da cui essi provengono ed è sempre attento alle opinioni dei clienti. (A.M.)

SalSommaggiore Terme

Serata dedicata al culatello

Fasi di invecchiamento e proprietà organolettiche di un affascinante salume della Bassa Parmense in degustazione.

Serata dedicata a sua maestà il culatello, per la Delegazione guidata da Roberto S. Tanzi. Simposiarca della riunione conviviale l'Accademico Alberto Spisni che ne ha curato ogni dettaglio. Spisni, che ha importanti competenze in tema di culatello e non solo, ha proposto una degustazione di raro livello, con culatelli di gran pregio di varie stagionature, che hanno valorizzato le fasi di invecchiamento e le proprietà organolettiche di questo affascinante salume



della Bassa Parmense. Tutto ciò nei locali della storica "Trattoria Campanini", la cui attenzione alla lavorazione e alla stagionatura dei salumi ne ha fatto un luogo nel quale avvicinarsi con religiosa osservanza alla qualità di prodotti la cui fama ha varcato da tempo i confini regionali. (Roberto Tanzi)

Reggio Emilia

Riconoscimento alla pasticceria "Il Pasticcio"

Il "Villani" per la produzione della "chizza reggiana", un'icona gastronomica della città.

Alla presenza di un nutrito gruppo di Accademici, la Delegazione ha consegnato il premio "Dino Villani" alla pasticceria "Il Pasticcio" per la "chizza reggiana", un prodotto da forno tipico della sola città di Reggio Emilia, consumato a colazione. L'elemento primario che lo caratterizza è la pasta sfoglia, al cui interno viene messa una piccola porzione di parmigiano reggiano rigorosamente con non più di 15 mesi di stagionatura.

La "chizza reggiana" ha una storia affascinante: nasce dall'estro di un pasticciere ebreo, Federico Sacerdoti, che per primo la produsse nel suo forno, nel ghetto ebraico della città. Essa rispondeva all'esigenza di mangiare gradevolmente un prodotto che assomigliasse allo



gnocco fritto ripieno ma che, per essere confezionato, non abbisognasse di utilizzo di grassi animali, vietati dalla religione ebraica. Una soluzione intelligente a un problema complesso! (Anna Marmiroli)

Lazio

Roma Eur-Ostiense

Prodotti a km zero e filiera corta

Qual è l'esatto significato di questi termini di uso divenuto ormai comune?

Cosa si intende per prodotti a chilometro zero? Tutti ne parlano ma in realtà pochi conoscono l'esatto significato di tale definizione. In occasione della riunione conviviale di novembre, dedicata a questo tema, la professoressa Maria Rao, ordinaria di Chimica Agraria presso l'Università Federico II di Napoli, e la dottoressa Ermelinda Capuano,

presidentessa di ImprontAurunca, un'associazione di produttori e consumatori nata con lo scopo di promuovere forme di agricoltura, allevamento e consumo ecosostenibili, hanno contribuito a fare un po' di chiarezza sull'argomento. Da pochissimi anni, la filiera corta e il chilometro zero sono diventati concetti ben definiti, rispetto ai quali i consumatori possono final-



Eventi e Convegni delle Delegazioni



mente contare su una maggiore trasparenza. Dopo tanto tempo, trascorso senza che in Italia ci fosse una specifica regolamentazione in materia, pochi anni fa è stata infatti approvata una legge che stabilisce i criteri secondo i quali un prodotto può essere definito a "chilometro zero" o a "filiera corta". Possono essere considerati a km zero gli alimenti prodotti nel raggio massimo di 70 chilometri

dal luogo di vendita o di consumo o provenienti dalla stessa provincia (oppure sbarcati entro i 70 km, nel caso del pescato). Per quanto riguarda la filiera corta, i prodotti devono arrivare

al consumatore finale passando al massimo attraverso un intermediario. Relativamente ai loghi, è stato stabilito che non dovranno essere posizionati sui prodotti e sulle confezioni, bensì nei punti di vendita o sui luoghi di consumo. Il tutto è orientato a premiare le politiche trasparenti e sostenibili, salvaguardando il consumatore e il suo diritto a essere informato. (Claudio Nacca)

Calabria

COSENZA

Benvenuto all'autunno

Visita ai vitigni coltivati in biologico certificato.

La pressoché totalità degli Accademici della Delegazione si è ritrovata nelle belle e accoglienti vigne della cantina Terre di Balbia per la tradizionale riunione conviviale di benvenuto all'autunno. Accolti dal titolare Giuseppe Chiappetta, dopo un giro in vigna con l'illustrazione delle caratteristiche dei vitigni impiantati e del disciplinare relativo al sistema di coltivazione adottato, in biologico certificato, oltre a quello della Doc Terre di Cosenza, gli Accademici hanno gustato un aperitivo in vigna con vista panoramica sulla valle del Crati, il mar Jonio e il Pollino. Naturale prosecuzione in cantina, con visita alla barricaia e pranzo con menu dedicato alla stagione e al territorio, realizzato per la circoscrizione in collaborazione con



il vicino ristorante "Dali" con, in abbinamento, i vini realizzati dalla cantina. In un clima di festosa e allegra convivialità, si è dato il benvenuto all'autunno che prova a fare il suo ingresso, con eleganza e nostalgia, tra qualche soffio di vento fresco e il fruscire delle prime foglie dorate, recando con sé giornate più corte, ma anche scuse perfette per poter restare a casa senza sensi di colpa, offrendo l'avvio al tempo delle riflessioni lente, ai tramonti dai colori più caldi, alle passeggiate tra i mutati colori offerti dalla natura. (Rosario Branda)

Molise

TERMOLI

Il Cinquantenario della Delegazione

Festeggiato con un interessante convegno sul tema "Dal mare alla tavola".

Per celebrare il cinquantenario della Delegazione, si è tenuto, presso l'Hotel Meridiano di Termoli, il convegno "L'Orro di Termoli. CUCINA d'aMARE: Ieri, Oggi e Domani". L'interessante evento celebrativo è stato realizzato con una serie di dotte e attinenti relazioni: sull'evoluzione delle tecniche di pesca e la stagionalità del pescato; un *excursus* dalla pesca con le paranze fino a quella con i motopescherecci; dal mare alla tavola passando per la cucina. Non poteva certo mancare l'approfondita relazione sulla triglia, quella di Termoli, e sul ricettario della tradizione, eredità da salvaguardare e tramandare. Il convegno è stato permeato da tutto ciò che appartiene alla filosofia dell'Accademia che, prima di essere tavola, è arte, cultura e storia. Il discorso di apertura è stato pronunciato dal Delegato Italo Sciarretta che ha così esordito: "È questa una storia lunga 10 lustri, infinitamente ricca e bella", continuando poi con un

puntuale *excursus* sulla storia della Delegazione, chiudendo il suo intervento con la commovente consegna a Gildo, figlio dell'Accademico D'Ascenzo, di una targa in memoria del papà Elio, fondatore, nel 1975, della Delegazione, la prima del Molise. Moderatore del convegno è stato il Vice Delegato Lombardi, il quale ha introdotto sapientemente tutti gli interventi dei vari e competenti relatori. Molto gradita la presenza del Sindaco, del Presidente della Regione e del Senatore Costanzo Della Porta. A fine convegno, la riunione conviviale accademica si è tenuta nella bella e panoramica sala dell'Hotel Meridiano, sul lungomare nord di Termoli. La giornata, intensa, interessante e piacevole, si è conclusa con la consegna a ospiti e Accademici del ricettario della tradizione appositamente realizzato: 15 eleganti schede con le ricette della cucina del pesce a Termoli e immagini della città antica. (Italo Sciarretta)



Sicilia

CALTAGIRONE

"Notti di Zucchero"

Emozioni, tradizioni e racconti della ricorrenza dedicata ai defunti.

Per la ricorrenza dei defunti, presso il salone-teatro del "Plesso scolastico Carmine" di Caltagirone, la Delegazione, in cooperazione con le insegnanti,

ha dedicato una mattina alla riscoperta delle tradizioni della giornata del 2 novembre. L'iniziativa ha coinvolto con entusiasmo gli alunni della scuola primaria con i genitori, in un'esperienza educativa ed emozionante.

La professoressa Fanny Consoli ha conquistato l'attenzione dei bambini recitando "*U cuntu*", uno strumento affabulatorio per far rivivere ai piccoli le atmosfere di un tempo: la notte di attesa per scoprire i regali che le anime defunte "tornate sulla terra" lasciano ai bimbi. Poster e musiche hanno aiutato a creare l'atmosfera per spiegare il valore della festività. La tavola imbandita, preparata dalla Consulta della Delegazione, con i dolci della tradizione e gli artistici *pupi* di zucchero (statuette di pasta di zucchero decorate, risalenti al XVI secolo), ha supportato



il racconto del Delegato Maurizio Pedi, con le note storiche sulla loro origine. Sulla tavola, il *pupo* di zucchero di ragguardevole altezza (75 cm), raffigurante un paladino di Francia della tradizione teatrale popolare siciliana, insieme ai "Totò" di cioccolato e con glassa bianca, agli "*nzuddi*" (dolcetti di mandorle), alle "ossa di morto" (dolci con una crosta vuota di farina bianca su una base di zucchero caramellato), alle "rame di Napoli" e all'immancabile e colorata "frutta martorana". Ciò che più ha destato l'attenzione di piccoli e grandi è stato non solo il racconto delle origini e la simbologia dei dolci, ma il significato antropologico che la ricorrenza ha tramandato: legare i due mondi dei morti e dei vivi, solo semanticamente opposti, con un ponte di sentimenti e ricordi. (Maurizio Pedi)

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L'Accademico della Lunigiana, Riccardo Boggi, ha ricevuto l'onorificenza di Cavaliere dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana.

L'Accademico di Milano, Carlo Granelli, è stato insignito del titolo di "Dottore honoris causa" in Diritto all'Università di Buenos Aires.

L'Accademico di Macerata, Giovanni Passarelli, ha ricevuto l'onorificenza di Cavaliere dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana.

Europa

MALTA

Un viaggio gustativo in Puglia

Menu di tradizione in riva al mare.

La Delegazione ha salutato l'estate con una riunione conviviale in riva al mare, presso il bistro "Le Regatta", a Senglea, una storica località situata nella parte sud-orientale dell'isola che deve il suo nome al Gran Maestro Claude de la Sengle. Ad accogliere gli Accademici, il *maître* Benoit, con un aperitivo organizzato in riva al mare, e Gianluca Lovero che, sorridente e sicuro di sé, subito si presenta come chef di tradizione barese e con la promessa di un viaggio gustativo nella regione Puglia. Chef Lovero, nato e cresciuto a Bari, ha deliziato i commensali con la sua rivisitazione di piatti tipici regionali, tra i quali la tradizionale *tiella barese* "riso, patate e cozze", che si è trasformata in un arancino, e la *braciola di cavallo*, immancabile sulle tavole domenicali pugliesi, che lo chef ha presentato nella sua versione "scomposta". Altra proposta interessante

sono state le *orecchiette di grano*, fatte con la "farina dei poveri", così definita e per questo quasi dimenticata perché ricavata dallo scarto delle spighe "buone". Un menu di tradizione che non poteva non essere accompagnato da vini di tradizione come il Negroamaro rosato, il Primitivo di Manduria, lo Chardonnay Puglia e il Dirupo brut, presentati e commentati dal Simposiarca della serata, il Vice Delegato Ramiro Cali-Corleo. A contribuire alla piacevolezza della cena, la splendida vista sul porto e la squisita accoglienza e gentilezza da parte di tutto lo staff. (Ramiro Cali-Corleo)



CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2025-2026

DICEMBRE

5 dicembre - **Francoforte**

Conferenza "Dove il cibo è memoria di casa. Storie di migrazioni"

Dal 1° ottobre al 13 dicembre - **Lariana**

Manifestazione "Tremezzina gastronomica 2025"

FEBBRAIO 2026

13 febbraio 2026 - **Brescia**

Convegno "Il Liberty e la cucina di un femminismo silenzioso"



Eventi e Convegni delle Delegazioni: Cena Ecumenica

Piemonte

BIELLA

Esaltazione dei bolliti

Il menu dell'ecumenica ha celebrato alcune pietanze tipiche del territorio.

La cucina biellese non è molto ricca di arrosti e umidi, si esprime invece meglio nei bolliti, con diverse tipologie di carne. Il Simposiarca Giorgio Lozia ha dedicato la cena ecumenica al gran bollito piemontese, presso il ristorante "Cà 'd Gamba" di Sordevolo, tempio della cucina tradizionale locale. Nella sua relazione sul menu, ha ricordato come il bollito misto abbia di peculiare alcune pietanze tipiche del territorio. Prima fra tutte, la paletta di Coggiola, un prosciutto ricavato dalla parte centrale della spalla del maiale, comprendente l'osso della scapola a caratteristica forma di pala, da cui il nome. Un altro piatto è la gallina ripiena, consumata per la merenda *sinoira*. Un piatto a base di carne di maiale è il *capel da preve*, un pezzo di



cotenna farcito con lardo rosa e pancetta. In Valle Cervo esiste la *carn salà*, il bollito di carne salata, carne di mucca macellata per San Martino e conservata sotto sale per essere consumata durante l'inverno. L'accompagnamento tradizionale rimangono il *bagnèt vèrd*, la mostarda di mele e le patate lessate. La serata, rispettosa delle tradizioni locali, si è conclusa con la consegna del piatto 2025 dell'Accademia da parte della Delegata Marialuisa Bertotto al titolare del ristorante, Francesco Militano. (Marialuisa Bertotto)

Lombardia

MILANO

La marcia trionfale delle carni

Ecumenica da Franco Cazzamali, macellaio e cuoco.

Non una semplice riunione conviviale, quella ecumenica, anche per la presenza di Franco Cazzamali, certamente non un semplice macellaio. Infatti, parliamo di un eccezionale selezionatore di carni di fassona,

razza piemontese allevata al pascolo, e maestro nell'arte del taglio e nella ricerca continua dell'equilibrio dei sapori di ogni preparazione a base di carne. Ebbene sì, oltre che macellaio Franco è anche cuoco, coadiuvato dalla preziosa

Liguria

SAVONA

Una piacevole cena italiana

Tema ecumenico interpretato dallo chef con eleganza e creatività.

Anche quest'anno la Delegazione ha voluto svolgere la riunione nel ristorante "A Sporcacciun-a" del Mare Hotel, ove, dalla Delegata Anna Rosa Gambino, sono stati consegnati l'attestato di appartenenza e le insegne dell'Accademia al nuovo Socio Matteo Venturino. Il Vice Delegato Mauro Prando ha quindi tracciato, in breve, la bella storia della famiglia Tiranini, titolare da 135 anni del ristorante. Gli Accademici e i numerosi ospiti hanno potuto apprezzare la cena ecumenica preparata dal capace e stellato chef Simone Perata, ideatore di un menu che ha unito eleganza e creatività con la sua particolare interpretazione, dando risalto al pesce, trattato nelle interessanti portate e utilizzando i tre elementi "arrosti, umidi e bolliti" quale fonte ispiratrice per innovare una tradizione, fortemente dedicata al mare, che costituisce un elemento fonte di vita per la Liguria di Ponente.



La magistrale presentazione del *maître* Beppe D'Angelo, con lo chef Simone (due colonne portanti del Mare Hotel), ha suscitato l'entusiasmo degli Accademici e dei numerosi ospiti. La Delegata e il Vice Delegato hanno quindi concluso ricordando che, come più volte sostenuto dall'Accademia, la parola chef è usata come sinonimo di "creativo", che pur non potendo brevettare una sua ricetta, può creare talvolta una nuova tradizione, così come si è potuto constatare nella bellissima cena italiana. (Anna Rosa Gambino)

e insostituibile moglie Raffaella. Il ristorante in cui gli Accademici si sono ritrovati è "Vertigo Osteria Contemporanea" dell'Hotel Milano Verticale, dove, seduti a tavola, è iniziata la "marcia trionfale" delle carni. Il piatto simbolo della serata, coniugando qualità, abilità, tradizione e creatività: un brodo di manzo e verdure, dall'equilibrio perfetto, con polpettine di carne saporite e delicate al tempo stesso, accompagnato da grana padano Dop, sapientemente servito a parte. Si è continuato con una guancia di scottona piemontese cotta a

bassa temperatura e insaporita con una rosolatura per offrire una preparazione dalla consistenza "al cucchiaio", accompagnata con una stuzzicante polenta croccante. Un ringraziamento speciale per la cena davvero unica va a molte persone: agli Accademici Claudio Rossetti e Fiammetta Fadda, ideatori e promotori della serata; al ristorante "Vertigo" e a tutto il suo staff, per la grande disponibilità e professionalità dimostrate; alla famiglia Cazzamali, senza la quale nulla sarebbe stato possibile. (Paola Rancati)

Veneto

■ PADOVA

A tavola con Galileo Galilei e il suo bollito alla padovana

La tradizionale cena ecumenica celebrata con un menu del territorio.

La Delegazione si è riunita numerosa per celebrare il tema dell'anno presso il ristorante "Montegrande". Il Delegato Piero Dal Bello ha introdotto la serata sottolineando come l'argomento scelto rimandi all'esigenza di valorizzare i prodotti del territorio e a non di-

menticare alcune preparazioni tipiche che si tramandano nel tempo. Il locale scelto è espressione di una cucina che ha saputo mantenersi in tal senso, utilizzando solo prodotti di qualità, molti dei quali di produzione propria. E così è stato, grazie ai Simposiarchi Antonino Inturri e



Roberto Mirandola, e all'abilità in cucina di Giampaolo Benato e della sua brigata. Piatto forte della serata è stato il bollito alla padovana, una delle pietanze più conosciute della cucina popolare del territorio, dalle tradizioni secolari. Esiste, infatti, un promemoria datato 11 dicembre 1604, redatto dal celebre scienziato Galileo Galilei (visse a Padova per 18 anni: dal 1592 al 1610), nel quale sono descritti gli ingredienti per un sontuoso pranzo delle feste. In questa sorta di lista della spesa compare una grande quantità di diversi tagli di carne da condividere con i discenti universitari che alloggiavano presso la sua dimora. Se la ricetta non

ha subito sostanziali modifiche nel tempo, rimane aperta, tuttavia, la questione del giusto nome da attribuirle: bollito alla padovana o gran bollito alla padovana? L'ipotesi più accreditata (e forse anche più logica) propende per queste definizioni: si parla del primo quando sono utilizzati i cosiddetti ingredienti "permanenti" - gallina (meglio se di razza padovana), manzo, testina di vitello, lingua salmistrata e gambuccio di prosciutto - e del secondo quando ai "permanenti" sono aggiunti uno o più ingredienti "stagionali" tra ossi e piedini di maiale, anatra, cappone, faraona farcita e oca.

(Roberto Mirandola)

Friuli - Venezia Giulia

■ TRIESTE

Al "Kranz" assegnato il premio "Villani"

Il dolcetto tipico della colazione triestina premiato in occasione dell'ecumenica.

Un fiocco di pasta frolla e pasta sfoglia, che abbraccia la marmellata di albicocca e le unisce dolcemente con l'aggiunta di speciali arance candite e uvetta, una spolverizzata di zucchero a velo sparso sopra, dopo che è rimasta una mezz'oretta in forno, ed ecco fatto il "Kranz", dolcetto tipico della colazione triestina. Di origine austro-ungarica, il "Kranz" ha visto alcune rivisita-

zioni nel tempo, ma la pasticceria "Marc" lo ripropone nella sua versione classica, molto apprezzato per il suo gusto e la tipicità degli ingredienti. In occasione della riunione conviviale ecumenica, la Delegazione ha conferito il premio "Dino Villani" alla pasticceria "Marc" per il dolce che ripropone sin dalla sua fondazione, nel 1983. La riunione conviviale si è svolta presso l'"Antica Trattoria Suban",

Locale Storico d'Italia, con un menu in linea con il tema dell'anno, tra le cui portate, il "cotto di Trieste", cucinato in crosta di pane, e la *Gulaschsuppe*, guancette di maiale con birra e mele. (Mara Rondi)



Emilia Romagna

■ BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO

L'Emilia e il piacere di gustare la carne

Nel corso del convivio ecumenico, assegnato il premio "Alberini".

Il ristorante "Valfiore" di San Lazzaro di Savena ha ospitato la cena ecumenica in un'elegante sala riservata, aperta sul parco che circonda la struttura. Il tema dell'anno è stato sviluppato dalla relazione della Simposiarcha Rosanna Scipioni, Vice Delegata e DCST Emilia, che ha toccato vari aspetti della cultura delle carni nei tempi, dalla Mesopotamia di 3800 anni fa, alla "virilità alimentare" di Carlo Magno, al significato sociale delle carni utilizzate in Emilia tra la fine del Medioevo e i primi secoli dell'età moderna, al valore dell'arrosto nella cucina del 1700 e del 1900. Per il menu, realizzato dal ristorante con molta cura, la Simposiarcha ha scelto piatti rappresentativi di diversi contesti territoriali dell'Emilia, in particolare la ricetta originale dell'arrosto morto di Bor-



gotaro, scrupolosamente seguita dalla chef. Il Delegato Mauro Taddia ha consegnato il premio "Alberini" a Ubaldo Salomoni, titolare dell'attività "Ca' di Sopra" di Monghidoro, alla presenza del Sindaco Barbara Panzacchi. Il premio è stato assegnato per la lavorazione artigianale di cereali e frutti antichi del territorio appenninico tosco-emiliano, in produzione biologica certificata e con la trasformazione in prodotti tipici della tradizione locale. Il Delegato ha inoltre accolto un nuovo Accademico, Claudio Ghermandi, e ha consegnato al ristorante, già insignito del Diploma di Buona Cucina, la vetrofania. (Rosanna Scipioni)



Eventi e Convegni delle Delegazioni: Cena Ecumenica

BOLOGNA-SAN LUCA

Cena ecumenica all'Alberghiero

L'Istituto "Luigi Veronelli" di Casalecchio di Reno premiato con il "Nuvoletti".

La Delegazione ha organizzato la cena ecumenica presso l'Istituto Professionale Alberghiero "Luigi Veronelli" di Casalecchio di Reno. La riunione conviviale si è potuta realizzare grazie alla disponibilità della Dirigente scolastica professoressa Rosalba De Vivo e dei professori Fogacci, Friolo e Rizzo, oltre ai ragazzi dell'Istituto che hanno svolto un impeccabile servizio di sala.

Nel corso della serata è stato consegnato il premio "Giovanni Nuvoletti" all'Istituto stesso. Sono intervenuti gli Assessori del Comune di Casalecchio di Reno, Alice Morotti e Mario Vanelli, e Carlo Bongianni, Legato di Bogotà. Nell'occasione, è stato accolto il nuovo Accademico Alberto Stancari. La cena servita,



particolarmente apprezzata dagli Accademici, era composta da arista fredda con mele scottate al rosmarino e radicchietti di campo; polpa di stinco di maiale brasato al vino bianco su riso Vialone nano mantecato al parmigiano reggiano; cappello del prete "bollito/non bollito" con le sue salse di accompagnamento; dolci della tradizione emiliana con zabaione all'Albana.

La serata si è conclusa con la consegna del volume agli Accademici. (Atos Cavazza)

IMOLA

Preparazioni contadine e familiari

Un vivace momento di arricchimento culturale, sul tema dell'anno, nell'excursus dell'Accademico Massimo Montanari.

La terra dell'ex Papa Onorio II, nato 965 anni fa nel Castello di Fiagnano, ha ospitato la cena ecumenica dedicata agli arrosti, agli umidi e ai bolliti nella cucina regionale. A documentare questo percorso culturale, nel ristorante "Valsellustra" di Gianluca Barzaghi, attraversando le tradizioni contadine e familiari, è stato il DCST Carlo Pirazzoli, curatore, per l'area

Romagna, delle pagine del volume che l'Accademia ha scelto per l'anno in corso. Un excursus che ha toccato il pollo romagnolo, dalle carni sode e saporite, sfuggito al rischio di estinzione grazie anche agli attuali 500 riproduttori. Altro punto fermo, il coniglio alla cacciatoria e in porchetta, con la carne tenera dentro e croccante fuori. Si passa poi al fagiano ai marroni di Castel

FAENZA

Sapori autentici e ricette storiche di Romagna

Convivo ecumenico nell'antica trattoria.

Bella, partecipata e significativa la serata celebrata in un ristorante storico della città, in occasione della cena ecumenica. Magistralmente interpretati dalla trattoria "Marianaza", i piatti predisposti per la riunione conviviale sono stati un'esperienza degna della più genuina tradizione locale. Natasia, padrona di casa nell'occasione, insieme a buona parte della famiglia, porta avanti il suo storico ristorante ancora con questi principi; non casuale l'occasione per consegnarle il "Diploma di Buona Cucina".

Si parla di "Marianaza" già nel 1844, quando si dice che nella notte di San Silvestro, proprio in questa trattoria, prese vita, grazie all'idea di alcuni nomi illustri che frequentavano il locale, il "Lunérì di Smémbar", un foglio-calendario ancora oggi diffuso e presente in moltissime case della Romagna, dove si raccolgono aneddoti, proverbi e detti, oltre ai cicli lunari, che scandiscono



i tempi dell'agricoltura, la fortuna dei suoi prodotti e gli stili di vita rurale. Il locale è una delle oltre trenta osterie esistenti nel 1800 a Faenza, frequentatissima da intellettuali, tra cui Giuseppe Cesare Abba, Giosuè Carducci, Giovanni Pascoli, Alfredo Oriani. Negli anni, numerosi sono stati i riconoscimenti ricevuti proprio per i piatti della tradizione (cappelletti, tortelloni, tagliatelle, carni e sughi) che ne hanno incoronato i meriti e i successi, partendo sempre da sapori autentici e ricette storiche. E anche per la cena ecumenica sono stati portati in tavola i piatti della tradizione romagnola. (Romana Selli)



del Rio e, scendendo in pianura, al petto di anatra muta, oggi difficile da reperire. Sono seguiti altri piatti con il maiale cucinato in vari modi. Al termine del vivace momento di

arricchimento culturale, non sono mancati contributi e alcune stimolanti domande da parte dell'Accademico onorario Massimo Montanari. (Antonio Gaddoni)

SALSUMAGGIORE TERME

Protagonista il gran carrello dei bolliti

Un goloso modo di onorare la tavola dell'ecumenica.



I rito della riunione conviviale ecumenica è stato celebrato dalla Delegazione, guidata da Roberto S. Tanzi, nella storica trattoria "La Cioppa", da sempre nota e apprezzata per il carrello dei bolliti. Il locale, condotto per decenni dal mitico Gianni Arbusti, che lo ha reso un punto di riferimento imprescindibile per gli amanti di questo goloso modo di onorare la tavola, è ora gestito dagli eredi Tiziana e Giuseppe, che proseguono nella tradizione di famiglia, ponendo al centro della loro offerta culinaria il gran carrello dei bolliti: un trionfo di paletta di manzo, lingua, testina di vitello, cotechino, gallina, mafriola, costine, cappello del prete accompagnati da ripieno e salse rosse e verdi della tradizione. Qua-

lità e ricchezza delle carni e invidiabile piacevolezza gustativa hanno stupito gli Accademici consentendo una perfetta adesione al tema dell'anno.

Nel corso dell'evento, è stato festeggiato il trentacinquesimo anno di appartenenza all'Accademia di Andrea D'Achille. Il Delegato Roberto S. Tanzi e il Consultore Alberto Basi gli hanno consegnato il distintivo "d'oro". Il Delegato ha poi sottolineato l'importanza del momento, ricordando che D'Achille è stato, insieme ad Alberto Basi, uno dei fondatori della Delegazione che, proprio grazie al loro operato, ha potuto lavorare ed esprimere i valori di cultura e ricerca sulla storia e sulle tradizioni del territorio.

(Roberto Tanzi)

Marche

FERMO

Ecumenica con gli alunni del Polo Urbani

Un interessante convegno sul tema dell'anno ha preceduto la cena preparata dagli allievi.

Si rinnova l'appuntamento, oramai istituzionalizzato, con gli alunni delle classi quarte e quinte del Polo Urbani, in

occasione della cena ecumenica. Nel pomeriggio, prima del convivio, si è svolto il convegno, che ha approfondito il tema dell'anno,

Toscana

PISTOIA

Declinato a tavola il tema dell'anno

La "francesina" ha introdotto gustosamente il riuso della carne bollita.

La Delegazione ha celebrato la cena ecumenica presso il ristorante "Rafanelli", storico locale cittadino, da quasi un secolo gestito dalla stessa famiglia che, con passione e dedizione, custodisce e tramanda la tradizione gastronomica toscana e pistoiese. La cena ha avuto come Simposiarca l'Accademico Francesco Cangemi che, con misura e intuizione, ha saputo coniugare tutte le diverse tecniche di cottura del tema annuale, concordando col ristorante un percorso di sapori autentici e ben radicati nel territorio. Tra le proposte del menu, un piatto simbolo della cucina toscana: la "francesina", che ha introdotto gustosamente il tema del "riuso" della carne bollita. Altre portate hanno messo in risalto umidi e arrosti.

L'Accademica Valentina Corsini, in veste di *discussant*, ha presentato il nuovo volume dedicato al tema dell'anno, tra i cui contributi è presente anche quello di Valentina relativo al piatto dell'"arrosto girato"



e ai suoi riferimenti culturali alla poesia carducciana di "San Martino". Un'analisi sospesa fra tradizione gastronomica e letteratura. E arricchita, quasi a sottolineare la connessione profonda tra cibo e cultura, da un insolito dipinto custodito all'interno del ristorante raffigurante un girarrosto di fronte al camino di una cucina, come a conferma della tipicità del piatto dell'arrosto girato nell'ambito del territorio pistoiese.

La serata si è svolta in un clima di convivialità e partecipazione, con unanimi apprezzamenti per la qualità della cucina e per la cura dell'accoglienza. (F. Cangemi, V. Corsini, V. Durante, M. Giacometti)

dopo i saluti istituzionali da parte del Sindaco di Porto Sant'Elpidio e dalla Dirigente della scuola Laura D'Ignazi. In apertura, l'Accademico Roberto Ferretti, membro del CST, ha presentato il volume del 2025 e, in dettaglio, il capitolo sulle Marche. È stata poi la volta dell'Accademico Lando Siliquini, Presidente del Laboratorio Piceno per la Dieta Mediterranea, che ha illustrato gli aspetti nutrizionali e salutistici del consumo delle carni. L'Accademico

Cristoforo La Corte ha dissertato su cacciagione e selvaggina, carne pregiata, con un glorioso passato e un futuro alquanto incerto. Parlando di carni, è stato d'obbligo far riferimento alla razza bovina marchigiana da parte dell'Accademica Marisa Trobbiani, che ha tracciato un quadro storico dell'allevamento bovino, per poi soffermarsi sull'attualità e sulla qualità di una carne a km 0. A seguire, nel salone dell'Istituto, si è svolta la cena con i piatti



Eventi e Convegni delle Delegazioni: Cena Ecumenica



il professor Lanciotti e le professoressa Burini, Magnante e Sebastiani. Il Delegato Fabio Torresi ha ringraziato la Dirigente scolastica per il virtuoso rapporto con la scuola, che consente alla Delegazione di contribuire alla conoscenza della tradizione culinaria marchigiana.

Applausi finali per i Simposiarchi Luciana Cantarini e Roberto Ferretti che, con rara dedizione e attenzione, hanno dato vita all'apprezzato evento che godeva del patrocinio del Comune di Porto Sant'Elpidio e della Provincia di Fermo. (Fabio Torresi)

preparati dagli alunni, coordinati dai docenti delle sedi di Porto Sant'Elpidio e Sant'Elpidio a Mare:

Umbria

FOLOGNO

Convivio ecumenico fra tradizione, salute e nuove nomine

Una serata ricca di eventi, che ha celebrato il valore universale della convivialità e dell'identità territoriale.



La sala delle candele del ristorante "C'ereria delle Conce" ha fatto da suggestivo sfondo alla cena ecumenica, organizzata dalla Delegazione guidata da Claudia Valentini.

Durante la serata sono stati consegnati gli attestati a due illustri Accademici, anche Simposiarchi, per il loro impegno nella Delegazione: Marco Caprai, che opera con

passione dal 1990, ha ricevuto il diploma di appartenenza trentacinquennale, e Marcello Ronconi, attivo da 40 anni, il diploma di benemerenza "come esempio mirabile di attaccamento all'Istituzione e di fede alle sue finalità", come riporta l'attestato.

Ronconi, nel suo intervento, ha illustrato il menu, sottolineando come la preferenza dei piatti sia

MACERATA

Consegna del Diploma di Buona Cucina

Nel corso dell'ecumenica, messa in risalto la tradizione della buona cucina maceratese, importante per tutto il territorio.

La Delegazione ha organizzato a Cingoli la cena ecumenica sul tema dell'anno, presso il ristorante "Dei Conti" di Angelo Bolletta e famiglia, che al termine del convivio è stato premiato dal Delegato Pierpaolo Simonelli con il Diploma di Buona Cucina.

All'incontro hanno partecipato, tra gli altri, la professoressa Annamaria Marcantonelli, dirigente scolastico dell'Istituto alberghiero G. Varnelli, che ha ricordato che nella stessa data si è celebrata anche la Giornata Internazionale dell'Alimentazione, e il Sindaco di Cingoli, Michele Vittori, che ha messo in risalto quanto la tradizione della buona cucina maceratese sia importante per tutto il territorio.

L'interessante relazione sul tema dell'anno è stata tenuta dal professor Maurizio Massi, che ha illustra-



to le ricette proposte per la cena. Nell'occasione, è stato proiettato il video della canzone di Al Bano e Mogol composta per il riconoscimento della Cucina Italiana come bene immateriale dell'Unesco.

Il Delegato ha ringraziato le autorità, i partecipanti e i Simposiarchi Giovanni Passarelli e Daniela Lucioli, ricordando la filosofia dell'Accademia, che mette al primo posto la cucina di tradizione così come stabilito 72 anni fa dagli illuminati fondatori.

(Pierpaolo Simonelli Paccacerqua)

sempre orientata all'utilizzo di prodotti stagionali. Ha ribadito inoltre, essendo medico, come la selezione di alimenti freschi e di stagione sia fondamentale per la salute. Caprai, a sua volta, ha sottolineato il ruolo fondamentale dell'Accademia nel mantenere vive le tradizioni gastronomiche locali, evidenziando pure l'importanza del vino come elemento chiave dell'identità territoriale, indispensabile anche per la promozione del turismo enogastronomico. La Delegata Claudia Valentini ha ricordato l'onorificenza conferita a Caprai dal Presidente Mattarella come Ufficiale al Merito

della Repubblica Italiana nel 2024, con il riconoscimento dell'impegno profuso nel sociale e per la sostenibilità e per la collaborazione con la Caritas di Foligno, che ha portato all'inserimento di migranti nel mondo del lavoro.

La serata ha inoltre segnato l'ingresso ufficiale della nuova Accademica Paola Marzi.

L'ecumenica si conferma così un appuntamento capace di coniugare tradizione, cultura e salute, celebrando il valore universale della convivialità e dell'identità territoriale attraverso il linguaggio della cucina locale. (Isabella Gaudino)

TERNI

Viaggio gastronomico tra cucine regionali e cultura del territorio

La Delegazione ha scelto la trattoria "Da Graziano" per la cena ecumenica.

I tema di quest'anno è stato interpretato dai Simposiarchi Federico Carli e Giuseppe Malvetani con uno sguardo ampio e coraggioso, capace di superare i confini territoriali per costruire un percorso gastronomico

che ha attraversato tutto lo Stivale. Il secondo piatto, un piccione ad arrosto morto con broccoletti ripassati, ha invece riportato il racconto alle radici umbre. La serata ha trovato un momento di particolare rilievo nell'intervento del DCST dell'Umbria, Giuseppe Fatati, che ha proposto una lettura moderna della Dieta Mediterranea, intesa non come schema rigido, ma come stile di vita sostenibile, capace



di integrare salute, territorio e comunità. La cena ecumenica si è così inserita in un progetto più ampio di valorizzazione e divulgazione del patrimonio culinario italiano. L'evento è stato arricchito dall'ingresso del nuovo Accademico Andrea Carducci e dalla celebrazione dei 40 anni di appartenenza di Giulio Pallotta, esempio di dedizione, continuità e passione. (Paola Idilla Carella)

ROMA, ROMA EUR-OSTIENSE

A "Checchino dal 1887" il Diploma di Buona Cucina

La cena ecumenica si è svolta nello storico locale, custode della tradizione romanesca.

In occasione della cena ecumenica, il Delegato Claudio Nacca ha consegnato il Diploma di Buona Cucina ai fratelli Elio, Francesco e Marina Mariani, quinta generazione della famiglia che gestisce ininterrottamente questo storico locale dal 1887, mentre in sala già si affaccia la sesta generazione con i figli di Marina e di Francesco. L'ambito riconoscimento è stato attribuito loro non solo in virtù dell'ottima

cucina curata da Elio, ma anche, e soprattutto, per la valorizzazione e la custodia della tradizione romanesca, non solo quella del quinto quarto (la leggenda vuole che la ricetta della coda alla vaccinara sia nata proprio qui), ma più in generale delle carni, stante la prossimità con il mattatoio di Testaccio. Qui è possibile gustare piatti introvabili altrove, come il bue garofolato, l'insalata di zampi, il padellotto alla

Lazio

RIETI

Dal sontuoso "allesso" alle porchette

Relazione culturale e menu sul tema dell'anno.

La cena ecumenica della Delegazione si è svolta presso la trattoria "La Palazzina" di Rieti. Il Delegato Francesco Maria Palomba ha salutato le Autorità e ha illustrato, nella veste di Simposiarca, i piatti scelti. La parola è poi passata all'Accademica Valeria Lettera, che ha effettuato un intervento culturale sul tema dell'anno. I vini sono stati illustrati da Enrico Maria Concutelli, responsabile di area della Cantina Casale del Giglio, sempre disponibile nei confronti della Delegazione.

Hanno partecipato alla riunione conviviale S.E. Pinuccia Niglio, Prefetto di Rieti; il Colonnello Valerio Marra, Comandante Provinciale dei Carabinieri; il Colonnello Gianluca Ferraro, appena insediato quale Comandante Provinciale della Guardia di Finanza, e il dottor Michele Tota, Vice Questore Vicario. Dopo l'aperitivo di polpettine fritte



di "allesso", i partecipanti hanno potuto degustare, apprezzandone anche le differenze, diversi tipi di porchetta: quelle Pat di Selci (Giorgio Giorgini) e di Poggio Bustone (Oreste Battisti) e la porchetta di Cantalice (Enzo Crosti), accompagnate da una giardiniera ottimamente realizzata, come tutto il resto del menu, dalla chef Oksana Pidhorodetska, ottima interprete della cucina reatina. La cena si è conclusa con una crostata di mele cotogne, preparata secondo la ricetta di Bartolomeo Scappi. (Francesco Maria Palomba)



macellara, i granelli e tanti altri ancora, le cui ricette sono state gelosamente custodite e tramandate di generazione in generazione. All'interno del locale, poi, tutto parla di romanità: dall'ampio soffitto a botte agli arredi, alle stampe originali di Pinelli che fanno bella mostra di sé alle pareti.

La Delegazione ha voluto condividere la cena ecumenica con quella di Roma, che proprio da "Checchino" ha celebrato la sua nascita più di settant'anni fa. A impreziosire ancor di più una serata, celebrata all'insegna della cordialità e dell'amicizia, la consegna da parte del Delegato di Roma, Giuseppe Florio, dei diplomi per i quarant'anni di

appartenenza agli Accademici Paolo Basili e Francesco Ricciardi. Nel corso della cena, inoltre, la DCST di Roma, Silvia De Vincentiis, ha presentato e brillantemente illustrato i contenuti del volume dedicato al tema ecumenico dell'anno, con particolare riferimento alla sezione riguardante la città metropolitana di Roma. (Claudio Nacca)



Eventi e Convegni delle Delegazioni: Cena Ecumenica

Abruzzo

AVEZZANO E DELLA MARSICA

La magia dell'ecumenica

Dalla cucina medievale del lago ai profumi delle carni.

Lo storico ristorante "Angizia" di Lugo dei Marsi è stato scelto per una delle più importanti riunioni conviviali dell'anno, che si è svolta, felice coincidenza, come sottolineato dal Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio, in contemporanea con la Giornata Mondiale dell'Alimentazione. Occasione anche per consegnare il volume accademico sul tema dell'anno, al quale ha collaborato Ilenia Lucci, componente della Consulta della Delegazione e del CST. Interessante il menu proposto dal ristoratore, in stretta collaborazione con la Simposiarca Orietta Spera, inneggiante alla tradizione degli sposalizi dell'entroterra abruzzese: riscoprendo talora il Medioevo e attingendo molto dalla tradizione partenopea dei Borboni. Da lontane memorie è noto che, dopo i pesci che si pescavano nell'antico lago, si è continuato con la consuetudine prandiale del pollame in brodo, insieme con altre carni cucinate secondo pratiche "agricole". Il convivio



è stato reso ancor più interessante dall'intervento del relatore Walter Spera, semiserio e denso di piacevoli esperienze. La sua relazione ha catturato con garbo, dialetto e cuore l'attenzione degli Accademici: e allora "la pecora aje cutture", pezzi di carne cucinati nella "fressora", "je cunije in umide co le patane", sagne e facioli con le cotiche, immancabile il distinguo fra carne "bolitta" e carne "lessata". Soddisfatto il Delegato, Franco Santellocco Gargano, che, nei suoi interventi, ha fatto anche riferimento all'importante ruolo delle Delegazioni estere per la promozione della cucina italiana. Ha poi proceduto, insieme a Lorenzo Savina e - in via eccezionale - con il supporto dell'importante ospite Lorenzo Falocco, alle premiazioni di rito dei protagonisti della serata. (Franco Santellocco Gargano)

Molise

ISERNIA

Capracotta celebra la cultura della carne e delle tradizioni montane

Con la sua vocazione pastorale si è rivelata cornice ideale per l'ecumenica.

Nella maestosa cornice dell'Alto Molise, tra i paesaggi incontaminati di

Capracotta, la Delegazione ha celebrato il tema accademico dell'anno con un evento che ha unito ri-

PESCARA

Le lunghe cotture dei piatti iconici del territorio

Il menu dell'ecumenica ha esaltato la cucina tradizionale.



La tradizionale riunione conviviale ecumenica si è svolta presso il ristorante "La Bilancia" di Loreto Aprutino. L'evento ha avuto anche maggiore rilevanza per la concomitante celebrazione della Giornata Mondiale dell'Alimentazione. Protagonista della serata l'Accademica Patrizia Accorsi, componente del CST Abruzzo, relatrice e Simposiarca per l'occasione. Nel suo pregevole intervento ha sottolineato l'importanza delle modalità di lunga cottura necessaria per cucinare gli arrosti, i bolliti e gli umidi. A seguire, una puntuale analisi dei piatti iconici del territorio, basati soprattutto sulla cucina della carne ovina nel rispetto della tradizionale vocazione secolare per la

pastorizia. Inoltre, la relatrice ha anche proposto un interessante confronto tra diverse preparazioni dei bolliti del territorio piemontese, veneto e dell'Emilia-Romagna. Il menu è stato ovviamente ispirato alla valorizzazione di piatti appartenenti alla tradizione gastronomica abruzzese, tra i quali le *scippelle 'mbusse* accompagnate da bocconcini di lessoo misto in salsa verde; pappardelle al ragù bianco di lepre e brasato di vitello con funghi porcini. Tutte le preparazioni sono state realizzate dalla straordinaria cuoca Antonietta Marrone nel completo rispetto della tradizione. In sala, Sergio Di Zio, da sempre maestro nell'accogliere la Delegazione. (Giuseppe Fioritoni)

flessione culturale, valorizzazione territoriale e autentica convivialità. Il momento culturale, che ha preceduto la riunione conviviale, ha visto protagonista il Sindaco di Capracotta, Candido Paglione, che ha impreziosito l'incontro con riflessioni sul valore identitario del territorio altomolisano, autentico scrigno di biodiversità e di saperi legati alla pastorizia e agli allevamenti d'altaura. Sono seguite le relazioni del professor Giampaolo Colavita, dell'Università degli Studi del Molise e

componente del CSFM, sul tema "Il gusto delle carni ovine dai pascoli alla tavola", e del dottor Addolorato Ruberto, Presidente dell'Ordine dei Medici Veterinari, che ha illustrato con chiarezza e passione "Le carni come patrimonio: filiera, salute e cultura". Nel corso dell'evento è stato consegnato il premio "Alberini" al Caseificio Pallotta, per l'impegno nella custodia delle tradizioni casearie molisane e per la qualità delle sue produzioni, delle quali è stato offerto un ricco assaggio.



Alla cerimonia hanno preso parte autorevoli rappresentanti delle Istituzioni, tra cui il Prefetto di Isernia, dottor Giuseppe Montella, e il Comandante dei Vigili del Fuoco, dottor Antonio Giangiobbe. La cena ecumenica, introdotta dal Simposiarca Dario Ottaviano, si è svolta al ristorante "Elfo". Qui lo chef Michele Sozio ha proposto

una raffinata reinterpretazione della tradizionale "pezzata" capracotese e del castrato alla Falanghina alle erbe, piatti simbolo di una gastronomia che nasce dalla semplicità della montagna e si eleva, grazie alla tecnica e alla sensibilità contemporanea, a espressione di autentica arte culinaria.
(Anna Scafati)

Puglia

ALTAMURA

Ecumenismo e tradizioni pastorali

Relazione su arrosti e umidi, legati alla transumanza dei pastori.

Menu improntato sui prodotti della tradizione pastorale. Gli Accademici altamurani e i loro ospiti si sono riuniti per celebrare la cena ecumenica presso la "Braceria Meatico", gestita da Vincenzo Tortorelli. Ha fatto gli onori di casa il Delegato Pietro Scalera, che ha introdotto il tema della serata, mentre l'Accademico Ferdinando Mirizzi, componente del Centro Studi Territoriale, ha intrattenuto gli Accademici sul tema dell'anno. Nella breve ma corposa esposizione si è soffermato, in particolar modo, sulle origini stori-

che e gastronomiche degli arrosti, e ancor di più degli umidi, legati alla transumanza dei pastori che portavano le loro greggi, e le loro tradizioni, dal Molise fino all'estremo della Puglia da maggio a dicembre. È seguita la cena sapientemente preparata da Vincenzo Tortorelli, con piatti tipici della tradizione altamurana, tra i quali la "pecora alla Rizzaul": carne di pecora con aggiunta di verdure selvatiche, pomodori, patate, peperoni e pecorino, cotti per diverse ore in un forno a legna in una pignatta di terracotta chiusa ermeticamente, e l'arrosto tipico murgiano fatto con agnello, salsiccia e involtini cotti sulla brace.

La serata è stata occasione per presentare e dare il benvenuto alle nuove Accademiche Lucia Cristallo e Isa D'Alessio. (Pietro Scalera)



Campania

SALERNO, NOLA

Evento ecumenico molto particolare

La cena è stata preceduta dalla visita al "Museo di Mamma Lucia" un esempio di solidarietà.

Anche quest'anno gli Accademici delle due Delegazioni si sono riuniti per celebrare la cena ecumenica. Nella stessa giornata, hanno visitato, a Cava dei Tirreni, il "Museo di Mamma Lucia", cui gli abitanti della città metelliana tengono molto, in quanto la cittadina cavaese Lucia Pisapia Apicella viene considerata la "madre dei soldati caduti". Mamma Lucia, una popolana di Cava dei Tirreni, negli anni successivi allo sbarco degli alleati anglo-americani, iniziato il 9 settembre 1943 nel mare di Salerno di fronte all'entroterra cavese, compì un gesto nobilissimo di valore universale. Infatti, armata di badile, pazienza e amore, per anni percorse il territorio alla ricerca dei corpi dei soldati caduti durante la lunga battaglia; quando ne trovava uno, lo ripuliva con cura materna, lo riponeva in una cassetta insieme alla piastrina di riconoscimento,



si metteva in contatto con la famiglia e con le autorità e riconsegnava la salma alla madre. Non importava la nazionalità: per lei, amici o nemici erano tutti "figli di mamma", vittime di quell'atroce crudeltà che caratterizza ogni guerra. E sono stati almeno 500 i "figli di mamma" che Mamma Lucia restituì alle madri d'Europa, soprattutto della Germania. Il suo messaggio di pietà e d'amore inizialmente non fu compreso da tutti, ma, col tempo, ebbe onori e riconoscimenti dai Presidenti della Repubblica sia di Germania sia d'Italia, e fu ricevuta da due Papi, diventando un amatissimo simbolo per tutti i cavaesi. La cena si è svolta al ristorante "Torre Antica", dove la proprietaria Annabella ha rispettato appieno le indicazioni con un menu adeguato al tema dell'anno.
(Giuseppe Anastasio, Giuseppe de Martino)

Basilicata

DELEGAZIONI DELLA BASILICATA

Le quattro Delegazioni riunite per la cena più attesa

Relazioni e menu in linea col tema dell'anno.

Non poteva essere più in linea con lo spirito ecumenico la cena che ha visto partecipare tutte le quattro Delegazioni della Basilicata (Potenza,

Matera, Vulture e Maratea-Golfo di Policastro), e oltre 70 Accademici, presso "Il Becco della Civetta", riconosciuto presidio della moderna cucina lucana, affacciato sullo spet-



Eventi e Convegni delle Delegazioni: Cena Ecumenica

tacolo unico delle Dolomiti lucane, nel borgo di Castelmezzano. La riunione si è aperta con i saluti dei Delegati Michela La Vecchia, Marilena Tralli, Giustino Donofrio, Giusy Cerrone, nonché della CT Anna Paola Vergari, cui ha fatto seguito la relazione del DCST Ettore Bove. Ha portato il suo saluto anche Nicola Valluzzi, Sindaco di Castelmezzano. Sotto la guida esperta della chef Maria Antonietta Santoro, che da anni coniuga la tradizione gastronomica della regione, fatta di cibi un tempo considerati "poveri" ma riscoperti per le loro proprietà benefiche (cereali, legumi), con le



innovazioni e le sperimentazioni contemporanee, i commensali hanno degustato un menu in linea con il tema della giornata. Tra le preparazioni servite, i ravioli in brodo ispirati alla pecora materana, e l'ottimo agnello delle Dolomiti, nella lista dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Basilicata.

Sicilia

CALTAGIRONE

La cottura delle carni nelle consuetudini familiari

Le pietanze del convivio ecumenico tratte dalle più antiche e consolidate ricette.

Nel suggestivo ambiente dell'azienda agrituristica "Gigliotto Tenute", nel territorio del comune di San Michele di Ganzaria, la Delegazione ha celebrato la cena ecumenica. Dopo il caloroso intervento *online* del Delegato Maurizio Pedi, la Vice Delegata, Colomba Cicirata, ha avviato il convivio ripercorrendo brevemente la storia delle Tenute Gigliotto, territorio appartenuto alla nobile famiglia Gravina, che fu anche insediamento dei monaci benedettini che lo bonificarono e ne coltivarono le terre. Nel 1990 è stato acquistato dalla famiglia Savoca, che lo ha restaurato e reso una fiorente e moderna azienda agricola e vitivinicola con ristorante e resort. La parola è poi passata alla Simposiarca Anna Dabbicco che ha introdotto il tema, sottolineando l'importanza delle carni,



primigenia forma di nutrimento dell'uomo, e di come il passaggio dalla cottura sulla fiamma a quella più elaborata della bollitura abbia determinato una fondamentale evoluzione per l'alimentazione umana. Grande attenzione alla tradizione è stata dedicata nella scelta del menu, con pietanze rigorosamente tratte dalle più antiche e consolidate consuetudini familiari. A riprova, tutti i piatti elencati nel bel cartoncino del menu, raffigurante in copertina "La Vucciria" di Guttuso, sono stati simpaticamente indicati in siciliano: *purpetti 'nte pampini di lumia, zùzzu, quarume, ficatu 'ri sette canola...* (Colomba Cicirata)

Calabria

GIOIA TAURO-PIANA DEGLI ULIVI

Storie, rituali e saperi inconfondibili

Sono quelli di bolliti, umidi e arrostiti, custoditi gelosamente in ogni pentola e su ogni brace.

In occasione della cena ecumenica, gli Accademici si sono riuniti a Polistena presso l'enoteca ristorante "Donna Nela". Il Delegato Ettore Tigani ha avviato l'incontro con il benvenuto al CT Rosario Branda, ai Delegati di Reggio Calabria, Giuseppe Alvaro, dell'Area Grecanica-Terra del Bergamotto, Franco Prampolini, e ai rappresentanti della Locride-Costa dei Gelsomini, Claudio Roselli e Cesare Laruffa, nonché ai graditi ospiti, soffermandosi sull'importanza dell'ecumenica, che costituisce l'occasione per sviluppare, attraverso la convivialità, la condivisione e l'amicizia, i valori degli elementi identitari dei cibi del territorio, non solo con la loro genuinità e originalità, ma anche attraverso un menu rappresentativo di tradizione e tipicità locale. Dopo la consegna del kit alla nuova Accademica Rosalba Sciarrone, si è entrati nel vivo della manifestazione con la presentazione del libro *Il vino. Storia e storie dalla Bibbia all'intelligenza artificiale* (Gangemi Editore) di Erminia Gerini Tricarico e Francesco Maria Spanò,



giureconsulto e saggista originario di Gerace, presente all'incontro. La narrazione del saggio da parte dell'autore Spanò si è intrecciata, peraltro, con l'identità del popolo calabrese e, in particolare con quello reggino, che si fonda anche su piccoli aspetti della vita quotidiana. Il simposio è stato curato dall'Accademica Angela Maria Depino che, nel corso della sua brillante relazione, ha evidenziato che "bollire, umidare, arrostire in Calabria e, specialmente, nella Piana di Gioia Tauro, si trasformano in storie, rituali e, soprattutto, in saperi inconfondibili. Storie di contadini, di pastori, di mare e di montagne, custodite gelosamente in ogni pentola e su ogni brace. Nella Piana degli Ulivi è soprattutto nella tradizione della carne minuta che l'umido rivela la sua anima più autentica". (Ettore Tigani)

ENNA

La ricchezza delle specialità tipiche del territorio

Bolliti e arrostiti raccontano storie di famiglia e di passione per la cucina autentica.

La Delegazione si è ritrovata, per la tradizionale cena ecumenica, al "Ristorante

Centrale" di Enna. L'evento ha celebrato i saperi intensi e avvolgenti della stagione autunnale, con un

menu ricco di bolliti, arrosti e specialità tipiche del territorio. La Simposiarca Paola Rubino, anima e cuore della serata, ha tessuto un intreccio di saperi e sapori, creando un'atmosfera unica che ha accompagnato gli ospiti in un'esperienza culinaria e culturale di grande fascino. "La cena ecumenica rappresenta un momento di condivisione e di riscoperta delle tradizioni gastronomiche - ha dichiarato Paola Rubino -. Quest'anno ce-

lebriamo il tema dell'anno e la ricchezza dell'autunno con piatti che raccontano storie di territorio, di famiglia e di passione per la cucina autentica". Anche la Delegata, Marina Taglialavoro, ha sottolineato l'importanza del convivio ecumenico: "un'occasione preziosa per rafforzare il senso della convivialità e per valorizzare il patrimonio culinario del territorio. Siamo orgogliosi di aver offerto agli Accademici un percorso gastronomico che



sintetizza qualità e tradizione". Il menu della serata ha previsto un'ampia selezione di piatti tipici, tra cui il filetto di maialino nero dei Nebrodi, arrosto di vitello e maiale nostrano, insalata di bollito di vitello con cipolla, patate e capperi,

la "maglietta agglassata" con funghi porcini dell'Etna. L'evento ha rappresentato un vero e proprio inno alla cultura gastronomica siciliana, confermando il valore della tradizione e della condivisione. (Manuel Bisceglie)

Sardegna

SASSARI

Spiedo, bollito e umidi nell'incontro ecumenico

Relazione e menu sulle tradizioni gastronomiche del territorio relative al tema dell'anno.

La Delegazione ha celebrato la cena ecumenica e il tema dell'anno presso "La Tenuita Li Lioni" (Porto Torres). L'incontro conviviale si è aperto con l'intervento dell'Accademico Giuseppe Pulina, ordinario di Zootecnica speciale e tra i maggiori esperti in materia di allevamento animale, produzione e consumo di carne. Nella sua prolissione, Pulina ha evidenziato, con grande efficacia, i tratti salienti della struttura e dell'evoluzione dell'allevamento bovino sardo e ha rimarcato il ruolo centrale che esso ricopre all'interno del "sistema carne" regionale.

La carne, d'altra parte, è il comune denominatore che aggrega le tre preparazioni - arrosti, umidi e bolliti - su cui è incentrato il tema dell'anno. Tema che, d'accordo con il ristoratore, si è voluto affrontare nel massimo rispetto



della tradizione gastronomica del territorio. Spazio, dunque, al maiale allo spiedo, al bollito di pecora e a vari umidi a base di carne di maiale.

La cena ha inoltre offerto l'occasione per presentare alla Delegazione Massimo Pintus, recentemente ammesso come nuovo Accademico. Pintus si è detto onorato dell'ammissione e pronto a mettere il suo entusiasmo e le sue competenze al servizio della Delegazione. (Roberto Furesi)

Europa

Germania

MONACO DI BAVIERA

La festa nella festa

Consegna degli attestati di appartenenza pluridecennale nel corso del convivio ecumenico.

La cena ecumenica ha offerto una bella cornice alla consegna degli attestati a due Accademici della Delegazione: Beppe Cannici, che ha ricevuto dal Delegato onorario Bernardo Zanghi l'attestato per i quarant'anni di appartenenza all'Accademia, ed Eva Janda, alla quale il Delegato Carlo Pandolfi ha consegnato l'attestato per il venticinquesimo compleanno da Accademica. Entrambi hanno espresso il loro ringraziamento, evidenziando il ruolo culturale dell'Accademia nel valorizzare la cucina italiana, ruolo che al contempo stimola la partecipazione agli eventi della Delegazione, in un'atmosfera sempre conviviale. La cerimonia di consegna ha avuto luogo presso l'"Osteria Italiana" che, fondata nel



1890, è riconosciuta come il ristorante italiano attivo da più tempo in Germania. Gli Accademici hanno ricevuto i riferimenti bibliografici del libro *Die anständige Lust: Von Esskultur und Tafelsitten (Il giusto piacere: cultura gastronomica e buone maniere a tavola)*, un volume del 1993 edito da tre esperti del Museo Civico di Monaco di Baviera; un capitolo del volume è dedicato proprio al ristorante che ha ospitato la Delegazione. (Carlo Pandolfi)



Malta



Cotture innovative e accostamenti inaspettati

Tra i piatti dell'ecumenica, il "bollito nascosto".

Come da tradizione, la cena ecumenica si è svolta al ristorante "Sabbagata". Il menu, incentrato sulla carne, non facilissimo da realizzare, vista l'attuale tendenza a diminuirne il consumo, ha riscosso un grande successo grazie alla creatività dello chef Salvo Pavone, riferimento della Delegazione quando si tratta di eventi importanti e che da sempre accoglie le sfide dell'Accademia nella realizzazione dei menu tematici. Attraverso sei differenti portate, Salvo ha condotto i convitati attraverso un'esperienza gustativa unica, dove la carne, pur essendo protagonista di ogni piatto, cedeva spazio a metodi di cottura innovativi e ad accostamenti inaspettati, culminando nel "bollito nascosto", un tortello di pasta al caffè, ripieno di ossobuco in salsa di zafferano. Nel corso della serata, la Delegata ha trattato il tema del consumo della carne come espressione d'identità socio-culturale, attraverso



una storia che l'ha vista da sempre ricoprire il ruolo di *status symbol* delle élite di ogni tempo. Un alimento che ha mantenuto un ruolo centrale nell'alimentazione, rappresentando di volta in volta il sogno di chi non lo poteva avere, il fulcro dei sontuosi banchetti del Rinascimento, il simbolo della cucina casalinga e il piatto immancabile nei pranzi domenicali nella cucina borghese del 1800 e del 1900, fino ad arrivare ai giorni nostri, dove, nonostante vi sia più consapevolezza nel suo consumo, la carne resta ancora l'alimento più diffuso, il *fil rouge* che unisce quasi tutte le cucine del mondo. Ospite d'onore, l'attore Elio Crifò che, dando prova di grandi capacità interpretative e con grande diletto dei convitati, ha letto la novella del Boccaccio *Chichibio e la gru*, aggiungendo un tocco di artistica allegria a una riunione conviviale che ha riunito in sé genialità in cucina, cultura ed espressione teatrale. (Massimiliana Tomaselli)

Nel Mondo

Giappone



Un menu molto originale

I bolliti interpretati in chiave diversa e accattivante.

Per la cena ecumenica è stato scelto un ristorante di nuova apertura: "Il mio Luogo". Dopo essere stati accolti con cor-

dialità dallo chef Ho Yoshikawa e dalla sommelier Natsuki, gli Accademici hanno immediatamente compreso che non sarebbe stata

Principato di Monaco



Cena con il gran bollito delle colline pinerolese

Lo staff del ristorante "La Nicchia" di Cavour lo ha preparato secondo la rigorosa tradizione.

I Simposiarca della cena ecumenica, il Consultore Giuseppe Spinetta, ha scelto, tra le proposte del tema dell'anno, il bollito piemontese. In quella regione, come in gran parte dell'Italia del nord, la cucina tradizionale ha un forte legame con la carne e con le tecniche di cottura lente e pazienti, pensate per esaltare tagli bovini anche meno nobili, ma ricchi di gusto. Per il bollito la cottura è lenta e prolungata, in acqua o brodo, aromatizzato con verdure e spezie, e il gran bollito misto piemontese è un vero e proprio rito gastronomico. Per la cena ecumenica, presso il ristorante dello Yacht Club Monaco, lo chef Claudio Farina ha proposto un aperitivo con salame di bue affumicato, salsiccia di bue, insalata di nervetti e *albera* accompagnati da un buon Doux d'Henry rosé metodo classico della

cantina Dellerba di Pinerolo. È stato poi servito un assaggio dei famosi 7 tagli di carne tra cui: muscolo, punta di petto, *scaramella*, e dei 7 "ornamenti", cotechino, testina di vitello, lingua, coda, gallina bianca, *mustardella* delle valli valdesi, serviti con le salse tipiche. Abbinato un buon Barbera del Pinerolese. A seguire, un caldo brodo di manzo con polpetta di fegato accompagnato da un'ottima Freisa ferma. Come dolce, una buona torta di mele con crema inglese al Genepì accompagnata da una Malvasia Moscato Passito. L'occasione della cena ecumenica ha visto l'ingresso di una nuova Accademica, Francesca Franco, vice presidente del Comites di Monaco. Il Delegato Luciano Garzelli ha ringraziato e fatto i complimenti a tutto lo staff del ristorante "La Nicchia" di Cavour. (R.F.)

una serata come le altre. Numerosi i partecipanti; locale molto accogliente e atmosfera da ecumenica. Il tutto allietato dalla presenza di numerosi ospiti, dell'Ambasciatore S.E. Gianluigi Benedetti e dell'Accademia onoraria Sabina D'Antonio.



Protagonisti della cena i bolliti, ma ripensati, oltre ad assaggi di quelli tradizionali. Lo chef, infatti, ha voluto interpretare i bolliti in chiave un po' diversa, proponendo un millefoglie di muscolo e lingua con salsa e verdure. Il risultato si è rivelato molto accattivante. Il piatto è stato preceduto da un tagliolino in brodo che forse era il più curioso nell'abbinamento

di sapori con note affumicate e acidule. Chef Ho Yoshikawa è tornato da circa un paio d'anni in Giappone per aprire il suo locale, dopo aver lavorato per quasi un decennio in Italia in ristoranti del calibro di "Le Calandre" e "La Ciau del Tornavento". La cena ecumenica è stata anche l'occasione per accogliere in Delegazione Anna Iele, *attaché* per le politiche agroalimentari dell'Ambasciata italiana. (Emanuela Orighi)



Attività e riunioni conviviali



PIEMONTE

 ASTI
10 settembre 2025

Ristorante "Il Griglio Matto" della famiglia Cacciatore, in cucina Niccolò Cacciatore. ● Corso Ivrea 224, Asti; ☎ cell. 377/1838504; [ilgrigliomatto@coperti40+20\(all'aperto\).](mailto:ilgrigliomatto@coperti40+20(all'aperto).) ● Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7,3.

Le vivande servite: tagliere rustico con bruschette, tomino con bagnetto, salame, crocchette di verdure, polentina al forno, misto di ghiottonerie della casa; grigliata con patate al forno, fagioli messicani, insalata verde con pomodorini; sorbetto al limone con correzione.

I vini in tavola: Bonarda; Cortese della casa.

Commenti: Una piacevole scoperta questo locale piccolo, accogliente, con personale cordiale e premuroso. La grigliata molto buona. Gustosi gli antipasti. Bevande servite con generosità e alla fine profumati liquori fatti in casa. Servizio gentile e sollecito.

 ASTI
25 settembre 2025

Ristorante "Tère Rüse" di Gregorio Pic, anche in cucina. ● Via Parrocchia 2, Mombaruzzo (Asti); ☎ cell. 327/1345182; leterrossedimombaruzzo@gmail.com; coperti 40. ● Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7,7.

Le vivande servite: taglieri di formaggi e affettati di aziende agricole piemontesi, polpette di capriolo; risotto alla Barbera, taleggio di capra e nocciole; coppa di maiale rosa piemontese cotta a bassa temperatura e rifinita alla brace; torta al formaggio con ricotta di capra e marmellata di frutta di stagione.

I vini in tavola: Fèstegè metodo classico di Freisa vinificato in anfora e sboccato dopo 38 mesi 2020; Freschet Freisa in purezza rosato, vinificato in anfora 2023; Barbera Giùvna 2019; Bél e pian Freisa Riserva affinata 36 mesi in botte grande; Piasi Aleatico vinificato in anfora sulle bucce 2020 (tutti Tère Rüse).

Commenti: Dopo un incantevole viaggio fra i vigneti, gli Accademici si sono ritrovati in questa "agrivineria" rustica e panoramica, dove hanno gustato buon cibo preparato con materie prime locali

di qualità. Piatti semplici ma ben curati, che rispettano la tradizione con un tocco di modernità e qualche nota che denuncia l'origine francese dello chef. Il titolare è originale e lo è altrettanto il vino che produce con l'antico metodo delle anfore, proposto in abbinamento a ogni piatto.

 MONFERRATO
18 settembre 2025

Ristorante "Tre Merli" della Trattoria Tre Merli di Massimo Bobba, anche in cucina.

● Via Dante 18, frazione Due Sture, Morano sul Po (Alessandria); ☎ 014/2488404, cell. 340/3939820; coperti 35+25 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie 25 dicembre - 6 gennaio; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8,5.

Le vivande servite: antipasto di salumi: lardo, salame cotto, pancetta, lingua al verde; carpette in carpione; rane fritte; tris di torte casalinghe.

I vini in tavola: Grignolino (La Cappelletta).

Commenti: Locale storico molto accogliente e curato. I coniugi Massimo e Elena sono attenti a ogni particolare ed esigenza pur nella semplicità di una cucina da trattoria.

 NOVARA
24 settembre 2025

Ristorante "Opificio Cucina&Bottega" di Opificio313 srl di Fabio Barozzi; in cucina Michele Giroldi, Andrea Orrico, Denys Samulik. ● Via Giffetti 45 a, Novara; ☎ 0321/1640587; opi@opificionovara.it; www.opificionovara.it; coperti 55+30 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. ● Valutazione 8,6.

Le vivande servite: tacos y ceviche con trota del lago Maggiore, salsa piccante alle pesche, yogurt e cetrioli, Tom Kha polpette di pesce di lago, salsa Thai al latte di cocco, mayo al peperone; Gyozza ripieni di salsiccia di Suno, crema di carote



e aceto balsamico; flat iron steak, patata mantecata, salsa chimichurri, cavolo nero; cheesecake Basca, torta cotta al forno con riduzione di uva fragola.

I vini in tavola: Mirage à Bulles brut nature Valle del Rodano (Côte Cairn); El Muelle de Olaso 2024 (Luis Pérez); News Drinker 2021 Bordeaux (Château Surain Côtes de Bourg); La Bulle Surprise brut nature (Domaine de la Chaise).

Commenti: Serata sorprendente, per una proposta di piatti di varie parti del mondo cucinati con materie prime del territorio. Pietanze ben presentate, che hanno avuto l'apprezzamento di tutti i commensali. Gusti precisi, che lasciavano sentire i vari sapori e anche quelli dei prodotti locali. Piatti spiegati con entusiasmo dal titolare Fabio Barozzi, mentre le origini e la storia sono state narrate da Elisabetta Cocito, che li aveva conosciuti girando il mondo. Plauso al flat iron steak, derivato dal nostrale cappello del prete. Eccellente abbinamento vini, sontuoso il Bordeaux. Servizio attento e gentile, in locale con varie sale con vista su un piacevole e fruibile giardino interno.

 TORINO
29 settembre 2025

Ristorante "Il Gramsci" di Pastificio Defilippis srl, in cucina Nico Di Tarsia. ● Via Gramsci 12A, Torino; ☎ 011/540635; ilgramscistorante@gmail.com; ristoranteilgramsci.it; coperti 60+20 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie ottobre; giorno di chiusura martedì e mercoledì (inverno). ● Valutazione 8,5.

Le vivande servite: calamari spillo fritti, pastrami, croc di robiola, capinera, uovo e nocciole, peperone, bagna cauda 2025; spaghetti alla Nerano con gambero in purezza; spalla di vitello cotta nel fieno; soufflé di patate; charlotte créole.

I vini in tavola: Brut metodo classico millesimato; Langhe Doc rosato; Langhe Doc Nebbiolo Marghe; Moscato d'Asti Docg (tutti Damilano).

Commenti: Ristorante elegante e acco-

gliente, in centro città. Il "Gramsci" è stato recentemente acquisito dalla famiglia Damilano, che ancora una volta dimostra il suo costante impegno nel valorizzare il patrimonio enogastronomico piemontese. La cucina è affidata alle mani sicure di Nico Di Tarsia, chef che, in più occasioni e diversi contesti, ha accompagnato in percorsi sempre stimolanti, equilibrati e molto gradevoli. Anche in questa occasione il menu ha soddisfatto le aspettative, con piatti senza sbavature e perfettamente eseguiti. Un plauso particolare a calamaretti e spaghetti e al servizio in sala, silenzioso, efficiente e molto attento. Abbinamento dei vini molto gradevole.

 VERBANO-CUSIO
18 settembre 2025

"Albergo Ristorante Canetta" di Danilo Brusa, anche in cucina. ● Via Belvedere 21, Pollino di Premeno (Verbania); ☎ 0323/587044, cell. 339/6983675; albergo-canetta@gmail.com; www.albergo-canetta.com; coperti 60+20 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie ottobre; giorno di chiusura martedì e mercoledì (inverno). ● Valutazione 8,5.

Le vivande servite: antipasto misto di salumi e formaggi "La Casera"; risotto ai porcini; ganassino in umido con purea di patate; torta di mele con crema al mascarpone.

I vini in tavola: Nebbiolo Langhe (Elio Perrone); Bianco Colline Novaresi (Contrordine).

Commenti: Salendo da Verbania verso la collina, in direzione di Premeno, si raggiunge la località Pollino di Premeno e, attraversato il piccolo borgo, si giunge a un belvedere con visuale spettacolare sul lago Maggiore da un'altitudine di circa 750 metri s.l.m. Dopo aver colto l'occasione di salutare abitanti del borgo raccolti in prossimità dell'ingresso all'aperto, si entra nel ristorante caratterizzato da un ambiente accogliente e da personale che assiste educatamente e affettuosamente. Riservato alla Delegazione uno spazio collegato e nello stesso tempo separato dall'ampio salone utilizzabile per banchetti.



LIGURIA

 SAVONA
17 settembre 2025

Ristorante "Quintilio" di gestione familiare, in cucina Luca Bazzano. ● Via A. Gramsci 23, Altare (Savona); ☎ 019/58000; rquin-



Attività e riunioni conviviali

LIGURIA segue

tilio@libero.it, www.ristorantequintilio.it; coperti 40. ● Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a gennaio e 15 giorni a luglio; giorno di chiusura domenica e lunedì. ● Valutazione 8,9.

Le vivande servite: cipolla ripiena, *tira* (involti di pasta sfoglia con pezzi di saliccia all'interno) e torta di riso; maccheroni all'ago prodotto De.Co. del comune di Altare al sugo di carne; cima ripiena alla savonese con patate di Calizzano; pesche ripiene.

I vini in tavola: Spumante rosé Vitae (Maero); Granaccia Doc (Turco); Moscato d'Asti Docg Scrapona (Marengo).

Commenti: Nell'elegante sala principale dello storico locale, rivisitato secondo i più recenti dettami stilistici, si è svolto il pranzo-tributo per festeggiare i 50 anni di iscrizione dell'Accademico Dante Mirenghi. Il menu è stato pensato seguendo le storiche ricette della Val Bormida, dagli antipasti, dove spiccano le *tire*, ai maccheroni preparati secondo un'antica usanza, e cioè girati intorno a un ago in modo che all'interno si possa raccogliere tutto il condimento, in questo caso un sugo di carne cotto lentamente per ben nove ore. L'ottima preparazione del cibo è stata accompagnata da un'attenta scelta dei vini.



LOMBARDIA

● ALTO MILANESE
30 settembre 2025

Ristorante "Città Vecchia" di JF Srl. ● Via della Filanda 2, Vanzago (Milano); 02/93540160; coperti 200+50 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7,6.

Le vivande servite: spadellata di gamberetti, porcini e trevisana, capesante fresche gratinate alle erbe aromatiche, antipasto "Città Vecchia" (salumi misti e gnocco fritto), calamata con bacon croccante, pomodorini e scaglie di pecorino stagionato; risotto Carnaroli con gamberetti, *julienne* di zucchine e spolverizzata di bottarga; croccante fritto misto di mare con fiammiferi di zucchine, o tagliata di manzo con patate al forno.

I vini in tavola: Chardonnay.

Commenti: Simpatico ambiente, ricavato da una vecchia filanda dismessa e mantenuta intatta nella sua struttura generale; arredato modernamente con piacevole impatto visivo. Cucina totalmente a vista e molto ben integrata nella sala da pranzo, dove il personale si evidenzia per

cortesia e disponibilità nonché velocità del servizio. La gestione è piuttosto rigida nelle proposte culinarie: il cibo, pur gradevole, non ha visto quell'impegno che trasforma una cucina da buona in eccellente, fermandosi alla manualità senza l'inventiva e l'amore per la cucina.

● LECCO
18 settembre 2025

Ristorante "Da Gigi" delle sorelle Gobbi, in cucina Carlo Maglia. ● Piazza 4 Novembre 4, Crandola Valsassina (Lecco); 0341/840124; info@dagigicrandola.it; www.dagigicrandola.it; coperti 70. ● Parcheggio comodo; ferie 10 giorni a gennaio; 15-30 giugno; giorno di chiusura mercoledì. ● Valutazione 7,8.

Le vivande servite: polpettine di salamella in rete di suino, soffice di verzata con cialda di polenta, tortino caldo di sfoglia con lattiera d'alpeggio; *scapinasc* dolci con ricotta stagionata e burro versato alla salvia; petto di faraona al mosto d'uva fragola con soffice di castagne; strudel di mele bio con frutta secca e zabaione caldo.

I vini in tavola: St. Magdalener 2023 (Abbazia di Novacella); Sassella Grisone 2022 (Alfio Mozzi).

Commenti: È stata una riunione conviviale molto interessante, incentrata sulla relazione di ingresso del nuovo Accademico Luigi Geppert, dal titolo "Il cibo nel futuro". Non potendo organizzare una riunione conviviale sul cibo del futuro, altrimenti sarebbe cibo del presente, si è pensato, per contrappasso, al ristorante "Da Gigi", a Crandola, che fa della tradizione il focus della sua cucina da più di 60 anni. Con Carlo Maglia si è concordato un menu con fulcro sugli *scapinasc* con ripieno dolce, apprezzatissimi e rari, e lo splendido petto di faraona che ha stupito per l'equilibrio e la morbidezza. Dulcis in fundo lo strudel che ha decretato il successo della serata.

● MILANO DUOMO
18 settembre 2025

Ristorante "Particolare Milano" di Tiraboschicinque srl, Luca Beretta, Andrea Cutillo e Mino Traversi, in cucina Andrea Cutillo. ● Via Tiraboschi 5, Milano; 02/47755016, cell. 338/6048520; info@particolare.com; www.particolaremilano.com; coperti 50+40 in giardino interno (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie 1 settimana centrale in agosto; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 8,1.

Le vivande servite: uovo in crosta di panko, pomodoro, burrata, basilico e pane croccante; pasta mista con patate, provola affumicata, baccalà, salsa di crostacei; fritto leggero di calamari e zucchine; tiramisù "Particolare".

I vini in tavola: Prosecco Superiore Valdobbiadene Docg (Bortolomiol); Chardonnay Igp 2024 (Di Lenardo).

Commenti: In un ambiente particolarmente accogliente, viene proposta una cucina mediterranea con qualche contaminazione internazionale. I Simposiarchi Brunelli, Faggella e Gersony hanno definito il menu con Andrea Cutillo, valorizzando anche un piatto povero della tradizione napoletana che sta tornando sempre più di frequente nelle minute anche dei grandi chef. La qualità degli ingredienti e la preparazione dei piatti hanno riscosso il favore dei commensali. Il servizio, attento e cortese, sotto la guida del *maître* e sommelier Luca Beretta, ha contribuito al successo della serata. In chiusura, un meritato applauso e la consegna allo chef del piatto in silver dell'Accademia.

● SABBIONETA-TERRE DESTRA OGGLIO
25 settembre 2025

Ristorante "Antica Locanda ai Portici" di Abdil Ertugral, in cucina Giuseppe Chiavarrone. ● Via Roma 24, Gazzuolo (Mantova); 0376/97444; ertugralabdil@gmail.com; coperti 90+20 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 7.

Le vivande servite: schiacciata con acciughe del Cantabrico, tartare di tonno, alici ripiene alla ligure, insalata di mare; tagliolini al nero di seppia con capesante; tagliata di tonno; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Cuvée Terlaner Alto Adige Doc 2023 (Kellerei Terlaner).

Commenti: Conosciuto come ristorante "dal Turco", con riferimento ad Alberto Ertugral, il suo titolare, il locale è apprezzato come ristorante di pesce di mare e anche come ottima pizzeria. Il menu ha permesso di gradire la qualità della materia prima e la buona presentazione del cibo nei piatti, dagli antipasti, freddi e caldi, al primo, con i tagliolini al nero di seppia, alla classica tagliata di tonno. La proposta complessiva dei vini è buona e il Terlaner ha accompagnato le vivande, con un giusto rapporto qualità-prezzo. Unico appunto a una bella serata è quello sulla rumorosità della sala che, per un tavolo lungo come quello della Delegazione, non ha sempre permesso una facile convivialità.

● VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE
24 settembre 2025

Ristorante "Agriturismo Campalbino" di Dalla Terra il Salame, in cucina Massimo Tacconi. ● Località Campalbino, Cecima (Pavia); 0345/0488474; agriturismocampalbino@gmail.com; coperti 100. ● Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura dal lunedì al venerdì. ● Valutazione 8.

Le vivande servite: tagliere di salumi: salame, coppa, pancetta, battuta di vitellone con maionese alle olive, peperone al forno con salsa verde, farinata con cipolla all'aceto balsamico, bignè con mascarpone e zola, insalata russa; risotto alla rapa rossa e scaglie di lattiera; filetto di maiale alla senape di "La Radisa"; dolci della casa.

I vini in tavola: Inizio Riesling frizzante; Trascendente Riesling; Opus Barbera (tutti La Sbercia).

Commenti: L'"Agriturismo Campalbino" sorge in una bellissima zona dell'Oltrepò pavese. Nato come salumificio "Dalla Terra il Salame", successivamente i giovani soci hanno deciso di organizzare anche il ristorante. Decisamente con successo. I cibi, preparati con estrema cura e con materie prime di alta qualità e a km 0, sono stati molto apprezzati dagli Accademici vogheresi, che hanno confermato il loro gradimento con una valutazione decisamente alta. Anche i vini perfettamente abbinati.



TRENTINO - ALTO ADIGE

● BOLZANO
25 settembre 2025

Ristorante "Locanda Bad Siess" di Vera Schwienbacher. ● Via della Malga 18,





Monte di Mezzo - Renon (Bolzano); cell. 392/4780530; info@badsiess.com, www.badsiess.com; coperti 80+80 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie metà marzo-metà aprile e metà novembre-metà dicembre; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 8,2.

Le vivande servite: zuppa di erbe selvatiche; tagliatelle di *Schüttelbrot* (pane croccante di segale) con finferli; gulasch con canederli; *Kaiserschmarren* (frittata dolce sminuzzata).

I vini in tavola: Terlaner Cuvée classico (Cantina di Terlano); Soma Alto Adige Merlot Cabernet (Cantina Kurtatsch).

Commenti: Gran bella riunione conviviale in questa locanda situata a 1.400 metri, in mezzo ai pascoli, dalla quale si gode una splendida vista sulle Dolomiti. Bravo il cuoco Tommaso, che ha preparato le pietanze della tradizione, ben fatte, curando la presentazione e adoperando eccellenti materie prime. Buona la crema di erbe selvatiche; squisite le tagliatelle, dove c'erano più funghi che pasta; tenerrissimo il gulasch, forse un po' troppo salato, con il sugo di buona consistenza accompagnato da un gradevole canederli; fantastico il *Kaiserschmarren*, uno dei piatti forti del locale. Buoni i vini che hanno accompagnato le pietanze.

BRESSANONE 18 settembre 2025

Ristorante "Hubenbauer" della famiglia Stolz. ● Vico Ombruso 12, Varna (Bressanone); 0472/830051; info@hubenbauer.com, www.hubenbauer.com, www.facebook.com/Hubenbauer; coperti 60+40 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie 1-18 settembre; dicembre-aprile; giorno di chiusura martedì a cena, mercoledì. ● Valutazione 8,1.

Le vivande servite: assaggi di affumicati; canederlo pressato con insalata di cappuccio e *Schlutzkrapfen*; *Bauerngröstl* con crouti cotti; krapfen con due gusti di gelato a scelta.

Commenti: Un locale che è ormai una

rarietà a queste latitudini: i proprietari lavorano nei campi e nelle stalle per produrre quello che si trova nel menu. Tutto fatto in casa, tutto di livello molto alto, tutto con piedi e testa a terra, il menu rispecchia le tradizioni contadine senza voli pindarici, ma con un'attenzione assai apprezzata verso la qualità dei prodotti. Tre "più" da sottolineare: il locale è anche birrificio e può accompagnare i piatti con la birra adatta, dal gusto che va dall'affumicato al dolce; i gelati sono molto fantasiosi e dagli ingredienti insoliti (nasturzio, cetriolo, speck...); il conto è assolutamente onesto rispetto a qualità e quantità delle proposte.

ROVERETO E DEL GARDA TRENTO 25 settembre 2025

Ristorante "Peter Brunel" di Peter Brunel Gourmet srl, in cucina Peter Brunel. ● Via Linfano 47, Arco (Trento); 0464/076705; ristorante@peterbrunel.com, www.peterbrunel.com; coperti 16. ● Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì e martedì; mercoledì a pranzo. ● Valutazione 9,2.

Le vivande servite: finger food (zolletta del territorio: amido di patata, semi di crescione germogliati, polvere di carbone e maionese all'aglio orsino), *macaron* di parmigiano reggiano 48 mesi; ribollita con tartufo nero e mirtillo; pappa al pomodoro impreziosita da polvere d'oro zecchinino; battuta di razza Rendena; radicchio e carciofo macerato nell'aceto di melba, pane raffermo tostato, semi di girasole, olio evo, ricottina di Parma ottenuta dal siero del parmigiano reggiano; noci, lardo, olive e uova di trota in brodo di pollo e fiocchi d'avena; petto di faraona inornata alla melagrana e finferli con cavolo cappuccio e carota; sospiri di monaca (a base di farina di grano saraceno, farcitura con una crema speciale e copertura di crema di latte montata al caffè d'orzo).

I vini in tavola: Trento Doc Brezza; Lagrein 2023 (entrambi dell'Agraria di Riva del Garda).

Commenti: Ci sono cene che diventano esperienze indelebili, momenti in cui la tavola si trasforma in un palcoscenico di

emozioni, profumi, colori, mescolati alla storia e all'arte, come questa riunione conviviale organizzata dai Simposiarchi Luigi Masato e Graziano Rigotti. L'aperitivo, composto da un gioco di *finger food* raffinati, insieme all'antipasto, ha offerto un equilibrio perfetto tra amaro, dolce e acido. Il primo piatto ha unito la rusticità all'eleganza con una sinfonia di delicati contrasti. La faraona ha saputo celebrare l'autunno con intensità e calore. In chiusura, il dessert ha offerto un tocco leggero e raffinato. Una serata all'insegna dell'eccellenza!



VENETO

BASSANO DEL GRAPPA- ALTOPIANO DEI SETTE COMUNI 24 settembre 2025

Ristorante "Lemelae" di Lemelae di Andrew Lunardi, anche in cucina con Riccardo Thiella. ● Via Camona 7, Gallio (Vicenza); 049/2453847; info@lemelae.com, www.lemelae.com, www.facebook.com/lemelaerestaurant; coperti 30. ● Parcheggio privato del ristorante; ferie maggio; giorno di chiusura martedì. ● Valutazione 8,2.

Le vivande servite: waffle prosciutto di capriolo affumicato e ribes rossi, tartare di capriolo, pane croccante con olio di ginepro e salsa al tuorlo d'uovo, agrumi e acetosella; raviolo del plin farcito con cinghiale alla brace, brodo di funghi, schiuma di kefir e mazze di tamburo; cervo alla brace con panna bruciata, ribes rosso e salsa koji; gelato al latticello con spuma di alloro e olio di abete.

I vini in tavola: Dosaggio Zero metodo classico Monti Lessini 2014; Due bianco 2025 Igt; Pian Alto 2021 Doc Colli Berici; Duello 2015 Passito da uve Durella (tutti Giannitessari).

Commenti: Il locale tratta prodotti dell'Altopiano, del bosco e del sottobosco, anche animali (secondo la cadenza stagionale), raccogliendo, conservando e fermentando tali prodotti in base acistica, ma anche essicando o affumicando quanto trovato manualmente secondo antichi usi. Nelle pietanze sono avvertiti tocchi di cucina scandinava dati dallo chef Andrew. La tartare di capriolo ha rivelato un sapore intenso, aiutata da una salsa in cui erbe del bosco davano un tocco nordico. Lo stesso dicasì per i piccoli ravioli del plin con farcia di cinghiale in brodo di erbe o funghi secondo il desiderio. Apprezzato il cervo. Serata chiusa in bellezza con il gelato. Buoni i vini abbinati alla cena.

PADOVA 25 settembre 2025

Ristorante "Al Bosco" della famiglia Tasinato, in cucina Stefano Covì. ● Via Cogolo Destro 8, Montegrotto (Padova); 049/794317; www.alboscomontegrotto.it; coperti 120+100 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie 15 gennaio - 10 febbraio; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ● Valutazione 8.

Le vivande servite: ortaggi freschi in tempura, focaccia fatta in casa con bacalà mantecato e scarola arrostita, pizzetta fritta con prosciutto Veneto Berico Euganeo Dop e burrata, crostino con tartare del bosco, tacco vegetale, crema bruciata alla zucca e *sauté* di porcini scottati, crema di fagioli, baccalà in insalata e olio extravergine d'oliva dei Colli Euganei; tagliatelle di solo tuorlo tirate a mano con porcini freschi; filetto rosa di vitello, gnocco di polenta e bouquet di ortaggi; macedonia di frutti rossi con sorbetto al cucchiaio di cedro e menta, biscotti zaéti.

I vini in tavola: Sirio Fior d'Arancio Docg (Vignalta); Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene Docg (Bianca Vigna); Manzoni Bianco Veneto Igt (Ca' Lustra); Chardonnay Colli Euganei Doc (La Minaccia); Rosso Riserva Colli Euganei Doc (Vignalta); Note... di Bertha Terre Pacis Moscato Igt Veneto (Giacomo Salmaso).

Commenti: I numerosi Accademici hanno apprezzato, oltre al ricco e saporito aperitivo, soprattutto il filetto di vitello, una personale interpretazione degli zaéti (biscotti veneti a base di farina gialla di mais, da cui il nome) e il rinfrescante sorbetto al cedro e menta. Qualche perplessità sulle portate principali, giunte al tavolo tiepide, cosa che ha in parte sminuito la bontà dei piatti stessi. Scelta dei vini in abbinamento eseguita con competenza; servizio semplice, ma solerte. Applauso finale alla brigata di cucina. La riunione conviviale è stata anche l'occasione per la presentazione del neo Accademico Vittorio Rizzato, salutato con calorosa amicizia.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

PORDENONE 26 settembre 2025

Ristorante "Moderno" di Stefano Sacilotto, anche in cucina. ● Viale Franco Martelli 5/1, Pordenone; 0434/455699; [www.ristorantemodernopordenone.it](http://ristorantemodernopordenone.it); coperti 50. ● Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera; lunedì. ● Valutazione 7,5.



Attività e riunioni conviviali

FRIULI - VENEZIA GIULIA segue

Le vivande servite: rose di trota di risorgiva salmonata e affumicata a freddo, aromatizzata al nocino su tortino di patate all'olio aromatizzato al prezzemolo; risotto alla *suca baruca* con speck croccante dell'Alto Adige; pluma di maialino al profumo di Whisky con verdure arrosto e fondo cotto 36 ore; *parfait*, semi-freddo alle mandorle e nocciole della sagra e anima al caramello salato.

I vini in tavola: Cantina LaGRE di Valentina Greguol.

Commenti: Il ristorante, riaperto a metà settembre grazie all'iniziativa del patron e chef del "Sostanza" di Pordenone, insieme a una cordata di imprenditori locali, ha ospitato il convivio di assegnazione dei premi accademici, un evento attempo e ricco di emozioni. Al termine della cerimonia, gli ospiti si sono immersi in un'atmosfera calda ed elegante, gustando un menu raffinato e creativo, capace di valorizzare i sapori autentici del territorio. Molto apprezzati l'antipasto di trota e il maialino, piatti che hanno saputo coniugare tradizione, innovazione e passione. Opinioni più sfumate sul risotto, la cui mantecatura, per alcuni, risultava eccessiva rispetto alla delicatezza della zucca.



EMILIA ROMAGNA

 BOLOGNA-SAN LUCA
14 settembre 2025

Ristorante "Il Bruschino" di Ristorante/Pizzeria Il Bruschino di Umberto Carboni, anche in cucina. **●** Via Nazionale Sud 85, Località Cà Motori, Castiglione dei Pepoli (Biella); **●** 0534/663173, cell. 333/3206011; ilbruschino2020@gmail.com, www.ristoranteilbruschinodabubyevale.it; coperti 45+40 (all'aperto). **●** Parcheggio comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura lunedì; martedì a pranzo. **●** Valutazione 8,4.

Le vivande servite: crostini mix, bocconcini fritti con salumi del territorio, rosette estive (provola, speck e porcini); spaghetti soleggiati; arrosto di capocollo al Sangiovese Umberto Cesari; scaloppine ai porcini con semi di sesamo nero; porcini fritti e patate al forno; torta della nonna.

I vini in tavola: Pignoletto frizzante dei Colli Bolognesi 2024 (Cantina Rivabella, Monte San Pietro); Sangiovese toscano 2024 (Cantina Marchi Snc).

Commenti: La riunione conviviale si è tenuta in uno dei comuni più lontani da Bologna, ai confini con la Toscana. Il Delegato Atos Cavazza ha consegnato il premio "Massimo Alberini" alla Macelleria

Malferri. La macelleria, oggi gestita dalla signora Cristina, nel 2024 ha compiuto 70 anni di attività ed è iscritta nel registro delle botteghe storiche. Gli Accademici sono stati soddisfatti del pranzo e hanno avuto modo di assaporare l'autenticità della cucina boscaiola. La missione del ristorante, d'altronde, è proprio quella di portare in tavola piatti genuini, preparati con ingredienti provenienti direttamente dai boschi e dalle campagne circostanti.

 BORGO VAL DI TARO
5 ottobre 2025

Ristorante "Il Cielo di Strela" di gestione familiare, in cucina Sara Tambini. **●** Strada Costalba 62, Strela di Compiano, Compiano (Parma); **●** cell. 329/8710522; **info@ilcielodistrela.it**; **www.ilcielodistrela.it**; coperti 60+30 (all'aperto). **●** Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. **●** Valutazione 7,8.

Le vivande servite: polenta con funghi trifolati, torte salate di stagione con erbe, riso e patate, degustazione di salumi con focaccia; crespelle con funghi porcini; funghi fritti; gelato artigianale alla crema con nocciolato e cioccolata calda.

I vini in tavola: Guttturnio; Barbera d'Alba; Spumante brut.

Commenti: Tema: "I prodotti del sottobosco: i funghi". Simposiarcha Francesco Mariani che, con amena dialettica, ripetendo brani del libro *Il piacere della tavola* di G. Ballarini, ha sottolineato che, per l'Accademico, la capacità d'apprezzare la bellezza del cibo in tutte le sue sfumature è quella d'intendere e approvare la cucina di qualità. La chef, Sara Tambini, ha proposto piatti che, seppur fedeli alle tradizioni, non disdegnavano spunti innovativi in un contesto evolutivo delle antiche ricette dell'Appennino. Ogni pietanza ha avuto un consenso alto e unanime, con particolare gradimento alle crespelle. Apprezzato il gelato alla crema. Giusti i vini. Ottimo il servizio e calda l'accoglienza.

 CARPI-CORREGGIO
30 settembre 2025

Ristorante "Combriccola Garibaldi" di Federico. **●** Piazza Garibaldi 10/a, Correggio (Reggio Emilia); **●** 0522/777155, cell. 334/381122; **lacombriccolasrl@gmail.com**, **www.combriccolagaribaldi.it**, **www.facebook.com/people/Combriccola-Garibaldi** - **www.instagram.com/combriccolagaribaldi/**; coperti 80+20 (all'aperto). **●** Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. **●** Valutazione 8,5.

Le vivande servite: selezione di prosciutto di Parma 24 mesi e culatello; tortelli verdi & maccheroni al torchio con ragù di costine; costata superiore con osso; tagliata di manzo pezzato bianco rosso; cipolle in agrodolce, verdure miste, patate al forno; sbrisolona e torta a cioccolato.

I vini in tavola: Lambrusco Grasparossa



Dop (Cantina di San Martino in Rio); Valpolicella Ripasso superiore Docg.

Commenti: Sono state consegnate le insegne ai nuovi Accademici Fabrizio Bulgarelli, Rosa Pinto e Mariella Racca. Riunione conviviale con una nutrita presenza di Accademici e ospiti presieduta dal Delegato Pier Paolo Veroni. Al gestore è stato consegnato un riconoscimento per la straordinaria qualità.

 CASTEL DEL RIO-FIRENZUOLA
26 settembre 2025

"Trattoria Bar Bibo" di Alessandro Cianti, anche in cucina. **●** Via Traversa 454 - Frazione Traversa, Firenzuola (Firenze); **●** 055/815231, cell. 338/8936054; **barbibo@hotmail.it**, **www.instagram.com/barbibo/**; coperti 50. **●** Parcheggio comodo; ferie 24 dicembre-6 gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. **●** Valutazione 9.

Le vivande servite: battuta di fassona piemontese, assaggio di ricotta locale con alici del Cantabrico, prosciutto di suino di razza mangalica e lardo; bistecca alla fiorentina di razza locale del Mugello e collo di manzo alla brace; patate al forno e peperoni dolci confit; crostata di more e cantucci con Vinsanto.

I vini in tavola: Chianti Rùfina Docg (Azienda Agricola Frascole).

Commenti: La prima riunione conviviale autunnale è stata celebrata "Da Bibo" a Traversa di Firenzuola, uno dei ristoranti preferiti dal Delegato onorario Giovan Battista Borzatta recentemente scomparso, per rinnovarne la memoria tutti insieme. Servizio e pietanze come sempre eccellenti; hanno avuto un plauso particolare l'iniziale battuta di fassona e la fiorentina sapientemente cotta dallo chef Alessandro Cianti che, a fine serata, non ha esitato a intrattenersi con gli Accademici per scambiare qualche piacevole aneddoto riguardante il compianto Accademico Borzatta.

 CERVIA-MILANO MARITTIMA
25 settembre 2025

Ristorante "Al Porto Ristorante Cruderia" di Mario Buia e Virginia Stifani, in cucina Sebino Obradovic. **●** Lungomare D'Annunzio

2, Cervia (Ravenna); **●** 0544/971823, cell. 347/8561522; **info@alportoristorante.com**, **www.alportoristorante.com**; coperti 50+30 (all'aperto). **●** Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a settembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. **●** Valutazione 9,3.

Le vivande servite: crudo di crostacei e sfilletto del giorno, trancio di ombrina *poché* alla scapece con zucchine; risotto Acquerello al nero di seppia e borsotti nostrani; crostacei alla catalana; crema portoghese con arancia candita e noci.

I vini in tavola: Champagne Piper Essential (Heidsieck); Champagne Carte Noire (Arnaud de Cheurlin); Bourgogne Chardonnay (Louis Latour).

Commenti: Dici "Al Porto" e dici garanzia di qualità e prodotti di prima scelta. Dopo l'aperitivo di benvenuto con ostriche *spéciales* de Claire Lambert abbinate a Champagne, il Delegato ha introdotto il tema della riunione conviviale, "Sport, cibo e vino: affinità e falsi miti", che ha visto come mattatore l'Accademico Davide G. Schembri, che ha intrattenuto gli ospiti con interessanti argomenti e curiosità su vari cibi, elencando virtù, proprietà nutrizionali, benefici per la salute e non solo, innescando anche domande da parte dei commensali. Per la cena, eccellenti apprezzamenti per gli antipasti, il secondo piatto, il dessert, vini e servizio. Meritati applausi finali per tutti.

 FAENZA
28 settembre 2025

Ristorante "Garden Pavillon, Villa Abbonanza Resort" di Roberto Bucci e C. Resort e SPA srl, in cucina Piero Donegallia. **●** Via Emilia Ponente 23, Faenza (Ravenna); **●** 0546/622672; **info@villa-abbonanza.com**, **villa-abbonanza.com**; coperti 150+50 (all'aperto). **●** Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a gennaio; giorno di chiusura: apertura per eventi privati. **●** Valutazione 9.

Le vivande servite: passatello romagnolo con crema di parmigiano reggiano e tartufo nero; guancetta di maiale con patate a spicchi e datterino *confit*; torta celebrativa; buffet di frutta di stagione, dolcetti.

I vini in tavola: Prosecco; Soligo rosso

della Torre 2023; Romagna Sangiovese Dop.

Commenti: La Delegazione ha celebrato i suoi trent'anni dalla fondazione (1995), ribadendo l'impegno culturale nella tutela e promozione del patrimonio gastronomico nazionale. Il pranzo, incentrato sull'esaltazione delle eccellenze della tradizione locale, ha offerto l'opportunità di ripercorrere il cammino della Delegazione. La nuova Delegata, Romana Sellì, che ha ricevuto la spilla direttamente dal Segretario Generale Roberto Ariani, ha rivolto un saluto ai convenuti e ha ringraziato per l'operato svolto da Leonardo Colafoglio, Delegato uscente.

IMOLA 28 settembre 2025

Ristorante "Osteria Santa Caterina" di Fondazione Santa Caterina. ● Via Cavour 2/E, Imola (Bologna); ● 0542/2253; santacaterina@fondazionesantacaterina.it; coperti 90. ● Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato e domenica. ● Valutazione 8.

Le vivande servite: pappa al pomodoro, patate, *crème fraîche*, bottarga; lasagna di zucca con radicchio; galletto alla diavola, spinaci al burro e friggione imolese; ananas con gelato.

I vini in tavola: La Bolla di Gesso, Sangiovese; Gesso Oro trebbiano (entrambi Cantina La Costarella).

Commenti: La riunione conviviale ha visto in tavola piatti presentati dai Simposiarchi Alessandro Costa, Pier Luigi Lazzari, Pier Paolo Panieri e Andrea Uzzo. Dopo l'avvio con l'invitante pappa al pomodoro e le patate con panna acida e bottarga, è arrivata una lasagna vegetariana grigliata al forno. La griglia ha poi firmato un ottimo pollo ruspante alla diavola con friggione e uno spiedino di ananas. La riunione si è aperta con il saluto del Sindaco Marco Panieri e con la consegna del premio "Villani" all'Apicoltura Pelliconi di Deangelis Baldazzi. La giornalista Ludovica Addarri è intervenuta su "Niente sprechi, niente scarti. Seduti a tavola con giudizio".

LUGO DI ROMAGNA 26 settembre 2025

Ristorante "Al maneggio" di Simonetta. ● Via Argine destro Lamone, 1, frazione Santerno, Ravenna; ● cell. 335/8349488; coperti 50+20 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì e martedì. ● Valutazione 7,5.

Le vivande servite: insalatina di spinaci, uovo e tartufo; assaggi di cappellacci di formaggio di capra con tartufo e tagliatelle ai porcini; tagliata al rosmarino con patate; pera allo zabaione.

I vini in tavola: Prosecco Villa Sala (Beccafico); Sangiovese superiore; Albana secca (entrambi Morini).

Commenti: La Delegazione si è riunita, dopo una breve pausa estiva, presso questo ristorante che esce da un periodo difficile per i danni dell'alluvione e le relative ristrutturazioni. È parso quindi doveroso visitare il locale di nuovo operativo all'interno della bellissima e accogliente veranda. La signora Simonetta, chef e anima del ristorante, ha proposto i piatti della sua tradizione: particolarmente apprezzati, come sempre, i primi e la pera allo zabaione, veramente ottima. Qualche riserva sulla carne, non perfettamente corrispondente a quanto indicato nel menu. La valutazione complessiva degli Accademici è stata sicuramente positiva con un grande in bocca al lupo per il futuro.

PIACENZA 26 settembre 2025

Ristorante "Belrespiro" di Chiara e Fabio Delledonne, in cucina Fabio Delledonne. ● Via Centrale 18, Sarturano, Agazzano (Piacenza); ● cell. 328/3157448; ristorantebelrespiro@gmail.com; coperti 16+20 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ● Valutazione 7,7.

Le vivande servite: salumi misti, crostoni ai fegatini con cipolle, crostoni alla fondata; passatelli in brodo di terza; *asado* di agnello; meringa all'italiana.

I vini in tavola: Spumante (Il Pigro); Fiano Don Chisciotte (Zampaglione); Nebbiolo Langhe.

Commenti: In un bel contesto agreste, trattoria ben tenuta da una giovane coppia talentuosa. Menu con piatti del territorio a orientamento stagionale. Carta dei vini ben concepita, con diverse etichette di biodinamici. Accoglienza amichevole, semplice, ma molto preparata in fatto di prodotti, cucina e vini. Una bella esperienza, da non perdere.

REGGIO EMILIA 24 settembre 2025

Ristorante "Divino" di Corrado Montagna e Alessio Dallai, anche in cucina. ● Via del Guazzatoio 12/b, Reggio Emilia; ● cell. 347/7580973; divinoreggioemilia@gmail.com; coperti 50+80 (all'aperto). ● Parcheggio zona pedonale; ferie prima settimana di gennaio e le 2 centrali di agosto; giorno di chiusura lunedì; tre domeniche al mese. ● Valutazione 7,4.

Le vivande servite: crostino di pane con assaggio di frico, orologio di formaggi della latteria di Aviano (Friuli-Venezia Giulia); risotto al salto con frant e pitina; *italiko* al tabacco accompagnato da cioccolato fondente.

I vini in tavola: Ribolla; Schioppettino (entrambi Ronco dei Tassi).

Commenti: Molto interessante il convivio sui formaggi che quest'anno ha avuto come protagonisti quelli del Friuli. La scelta del ristorante, che è anche una nota

enoteca reggiana, è stata molto felice. Una forte sensibilità sul tema dell'abbbinamento formaggi/vino è stata accompagnata da una maestria sapiente nella preparazione degli antipasti e del risotto, quest'ultimo davvero molto equilibrato e interessante per i contrasti. Una grande partecipazione accademica ha suggerito la riuscita della serata; il servizio è stato accettabile, anche se non perfetto; i vini sono risultati perfetti.

SALSOMAGGIORE TERME 23 settembre 2025

"Trattoria Campanini" della famiglia Campanini, in cucina Maria e Stefano Campanini. ● Via Roncole Verdi 136 - Località Madonna dei Prati, Busseto (Parma); ● 0524/92569; campanini@culatelloandwine.com, www.campanini.culatelloandwine.it; coperti 50. ● Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura venerdì a pranzo; lunedì: aperto solo la sera dalle 18:00 con torta fritta, salumi e primi piatti. ● Valutazione 9.

Le vivande servite: strolghino di culatello e parmigiano reggiano del caseificio Eredi Censi Rino di Santa Croce, stagionatura 28 mesi, verticale di culatelli "Terre di nebbia" (accompagnati dal pane "misseria") con stagionature 20, 28 e 40 mesi e Riserva 52 mesi; caramelle di taleggio in salsa di toma di Amatrice e lamelle di culatello con top di *crumble* di culatello; gelato della zia Netta con amarene o olio evo al limone.

I vini in tavola: Pigro Dosaggio Zero (Rommagnoli); Alma Assemblage 1 Franciacorta extra brut Terra Moretti (Bellavista); Colli PC Pinot Nero Achab (Lurettia).

Commenti: La Delegazione, guidata dal Delegato Roberto S. Tanzi, si è avvicinata a uno dei salumi più importanti e blasonati della "Bassa parmense": sua maestà il culatello, nei locali della storica "Trattoria Campanini", la cui attenzione alla lavorazione e alla stagionatura dei salumi ne ha fatto un luogo nel quale avvicinarsi con religiosa osservanza a prodotti di alta qualità. Simposiarca l'Accademico Alberto Spisni, che ha curato una verticale di culatelli di gran pregio con degustazioni di varie stagionature di questo affascinante salume. Spisni, che ha importanti competenze in tema di culatello, ha guidato una degustazione di raro livello, ottenendo l'unanime elogio degli Accademici.



TOSCANA

COSTA DEGLI ETRUSCHI 26 settembre 2025

Ristorante "AcaciAmare" di Pausa Mare sas. ● Via Milano 21, Marina di Castagneto Carducci, Castagneto Carducci (Livorno); ● 0565/746617, cell. 339/8609914; acaciamaristorante@gmail.com; coperti 110+100 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie da novembre a Pasqua; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 7,9.

Le vivande servite: roastfish di tonno, zoncella con mousse di ricotta, acciuga alla povera e cipolla caramellata, polpo crispy su hummus di ceci, maionese di polpo, polvere di capperi e olive taggiasche; gnocchetto di patate aglio, olio, peperoncino e crema di cozze, riccio di mare e bottarga; tagliolini freschi cacio e pepe con battuta di gambero rosso e zeste di lime; pescato del giorno all'isolana con capperi, acciughe, pomodorini rossi e gialli; millefoglie con crema diplomatica e frutti rossi.

I vini in tavola: Spumante rosato brut (Tenuta Ripalte); Bolgheri bianco 2024 Doc (Giorgio Meletti Cavallari); Vermentino '21 Vermentino Bolgheri Doc 2021 (Podere Arundinetto); Solosole Vermentino Bolgheri Doc 2024 (Poggio al Tesoro); Insolente VSQ metodo classico nature (Cantine Arioldi).

Commenti: Ristorante sul mare, con terrazze direttamente sulle dune, a ridosso della macchia mediterranea. La cucina offre sapori della tradizione toscana, incentrata perlopiù sul pesce, abbinato a fantasia ed estro. La scelta dei prodotti è locale, come confermato nel ricco menu proposto. Servizio informale, ma cortese e molto attento. Assai apprezzato anche l'abbinamento dei vini, anche questi della zona, scelti in funzione di ogni portata. Serata di fine estate molto piacevole.

EMPOLI 17 settembre 2025

Ristorante "Le Grotte d'Arno" di Teresa Capobianco, anche in cucina con Giacomo Parasuco. ● Via Soldaini 87, Cerreto Guidi (Firenze); ● 0571/580427, cell. 339/6796528; terrchef55@gmail.com; coperti 40+40 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie 16-30 agosto; giorno di chiusura martedì. ● Valutazione 7,8.

Le vivande servite: verdurine fritte e polpettine di patate; lasagne al ragù; arrosti misti: pollo, coniglio, rosticciana



Attività e riunioni conviviali

TOSCANA segue

e salsicce; patate arrosto e insalata mista; sorbetto al limone e cantuccini con Vinsanto.

I vini in tavola: Prosecco (Bellusi); Rosso Chianti Docg in purezza (Fattoria La Torre San Gimignano).

Commenti: Riunione conviviale ben organizzata dalla Simposiarca Anna Casini. Ambiente molto gradevole, ricavato in una casa colonica restaurata con cura da Giacomo e Teresa Capobianco, responsabile della cucina. Menu all'apparenza semplice e tradizionale, ma realizzato con competenza, prodotti biologici e di alta qualità. L'apprezzamento per i piatti, fra tutti le lasagne, i vini proposti e per il servizio di sala, manifestato dagli Accademici con una votazione lusinghiera, è stato enfatizzato con la consegna della vetrofania da parte del Delegato Vincenzini. La serata, oltre all'intrinseco valore gastronomico, è stata molto apprezzata anche per l'atmosfera familiare creata dai proprietari del locale, Giacomo e Teresa.

EMPOLI
30 settembre 2025

Ristorante "Sapori di Toscana" di Società agricola Monteboro Srl, in cucina Luca Riccucci. **•Via Monteboro 9, Empoli (Firenze);** **•cell. 340/5098273; patriziadaddario@tiscali.it, www.agriturismosaporditoscana.com;** coperti 80+50 (all'aperto). **•Parcheggio privato del ristorante; ferie 15-30 giugno; giorno di chiusura mercoledì.** **•Valutazione 7,7.**

Le vivande servite: coccole con prosciutto e stracchino; tagliatelle al ragù; coniglio e pollo fritti, con zucchine e patate fritte; cantuccini e Vinsanto; zuppa inglese.

I vini in tavola: L'Uccelliera Chianti Doc; Vinsanto del Chianti Doc (entrambi Az. Agr. Santa Barbara).

Commenti: La Delegazione si è ritrovata per la consegna del Diploma di Buona Cucina. La serata è stata dedicata al pollo e al coniglio fritto, piatto forte del locale, che ne ha caratterizzato il successo. Graditi tutti i vari piatti succedutisi, realizzati con ingredienti di qualità, provenienti perlopiù dalla fattoria stessa, e preparati con cura dal cuoco, Luca Riccucci, espressione di vera cucina casalinga. Durante la serata, il Delegato Massimo Vincenzini ha intrattenuto Accademici e graditi ospiti sul fritto e la particolare tecnica culinaria. Piacevole serata, conclusa con la consegna della pergamena. Ottimo rapporto qualità-prezzo.

FIRENZE
11 settembre 2025

Ristorante "Osteria Pratellino" di Francesco Carzoli - Frafra di Carzoli F. & C. SaS, in cucina Matteo Caccavo. **•Via del Pratellino 44r, Firenze;** **•055/0203832; info@osteriapratellino.com, www.osteriapratellino.com;** coperti 80. **•Parcheggio comodo; ferie 1 settimana in agosto; giorno di chiu-**

sura domenica e lunedì. **•Valutazione 8,4.**

Le vivande servite: lessò tiepido di collo di gallina, ripieno di macinato di vitella alle erbe aromatiche con giardiniera, salsa verde e maionese fatte in casa; ravioli di ricotta e limone con passata rustica di zucchine fiorentine alla menta; scamerita a bassa temperatura con il suo fondo, patate arrosto e verdura ripassata; crostata con marmellata di susine.

I vini in tavola: Boh Spumante rosé metodo Martinotti (La Leccia); Chargé Igt di Toscana (Baldetti a Cortona); Unlitro Toscana Rosso Igt (Soc. Agr. Ampeleia).

Commenti: La votazione decisamente alta, con la quale gli Accademici della Delegazione hanno premiato la cucina del "Pratellino", ha certificato il particolare gradimento per questa serata di ripresa dell'attività dopo il periodo estivo. Un menu sicuramente molto interessante, quello suggerito dal patron del locale, Francesco Carzoli, e realizzato in maniera impeccabile dal giovanissimo chef Matteo Caccavo. Il piatto che ha comunque ricevuto il maggior apprezzamento è stato quello della tradizione fiorentina, divenuto ormai raramente presente nei menu dei ristoranti della città: il collo di gallina ripieno accompagnato da una squisita giardiniera e dall'immancabile salsa verde.

LIVORNO
30 settembre 2025

Ristorante "Le Botteghe 2.0" diiana Sugauova. **•Piazza dei Domenicani 20, Livorno;** **•cell. 346/6217884; lebotteghe2.0@gmail.com, www.lebottegherestaurant.com;** coperti 90+50 (all'aperto). **•Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì.** **•Valutazione 7,4.**

Le vivande servite: assaggio di pappa al pomodoro di mare, serie di antipasti di mare: polpo croccante su letto di insalata, baccalà mantecato su cestino di pasta frolla, gambero in tempura con maionese al mojito; gnocchetti alla rana pescatrice; risotto con mazzancolle allo Champagne; trancio di salmone in crosta di scaglie con soufflé di spinaci; mousse di yogurt con frutta fresca.



I vini in tavola: Musica biologico (Brancaleoni).

Commenti: Il Delegato Mauro Barbierato, avvalendosi dell'operato del Simposiarca Piero Vatteroni, ha riunito gli Accademici in questo locale, aperto da pochi anni (in precedenza altra gestione), situato nel quartiere della "Venezia" e rinomato per la cucina di mare. Molto apprezzati gli antipasti, gli gnocchetti alla rana pescatrice e il dessert. Gradita l'accoglienza prestata dal direttore di sala Marino Fani. Il Delegato ha tenuto un'applaudita conversazione accademica dal titolo "Nutrizione futura: come intelligenza artificiale e genomica ci cambieranno".

LUNIGIANA
23 settembre 2025

Ristorante "Osteria da Bussé" di Davide e Marco Ladera, in cucina Marco Sala e Marco Ladera. **•Piazza del Duomo 31, Pontremoli (Massa Carrara);** **•cell. 347/0412146; trattoriabussesnc@gmail.com, www.osteriabusses.it;** coperti 40+30 (all'aperto). **•Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì.** **•Valutazione 7,7.**

Le vivande servite: spalla cotta con maionese al miele di castagno e senape, giardiniera, torta d'erbi fatta in casa, caciotta di mucca d'alpeggio di Zeri con miele di castagno; tagliatelle ai funghi porcini nostrani in bianco; arrosto di lonza di maiale alle mele rotelle; panna cotta al miele di castagno e noci tostate.

I vini in tavola: Bianco biologico Perdutamente Igt Val di Magra; Rosso del Vinese biologico Igt Toscana (entrambi La Vigna di Alessandro e Manolo Luchini).

Commenti: Riunione conviviale con molti ospiti, tra di loro la Delegata della Versilia Storica, Anna Ricci. Nuova, ormai terza gestione, dopo la quella di oltre 75 anni della famiglia Bertocchi, per un caposaldo della cucina pontremolese. I fratelli Ladera, Davide in sala, Marco in cucina e lo staff, tutti giovani, si sono impegnati per rendere la visita piacevole. Ci sono buoni propositi per riprendere l'eredità dei Bertocchi, interpretata in chiave moderna nel rispetto della tradizione del territorio. Serata di cultura della tavola di

ampio respiro, brillante la presentazione dei libri finalisti del 20° premio letterario "Bancarella della Cucina" tenuta da Giuseppe Benelli.

MAREMMA-GROSSETO
25 settembre 2025

Ristorante "Maremma" di Giuseppe Maghi anche in cucina. **•Località La Castellina, Scarlino (Grosseto);** **•0566/34041; info@casainmaremma.net;** coperti 120+100 (all'aperto). **•Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura mai.** **•Valutazione 7,9.**

Le vivande servite: pappa al pomodoro con straciatella; pici all'aglione; pappardelle al cinghiale; peposo di manzo su purea di patate; zuppa inglese; cantucci e Vinsanto.

I vini in tavola: Syrosa Maremma Toscana rosato Doc; Sassabruna Maremma Toscana Doc (entrambi Tenuta Rocca di Montemassi).

Commenti: Nel cuore della Maremma Toscana, all'interno del Villaggio Casa in Maremma Tuscany Village, un ottimo ristorante per gustare piatti curati e attenti alla qualità dei prodotti utilizzati. Lo staff gentile e disponibile è pronto a soddisfare le esigenze anche dei palati più esigenti, e ha la possibilità di realizzare piatti per vegetariani e vegani. Il menu, scelto dalla Simposiarca Maria Cecilia Buzzoni e dallo chef Giuseppe, è tipico maremmano, e rispecchia la cucina semplice, casalinga, ma molto buona. Serata piacevole e riunione conviviale apprezzata dagli Accademici e dagli ospiti.

MONTECATINI TERME-VALDINIEVOLE
18 settembre 2025

Ristorante "La Pecora Nera Boutique Restaurant - Hotel Ercolini & Savi" di Hotel Ercolini & Savi. **•Via San Martino 18, Montecatini Terme (Pistoia);** **•0572/70331; coperti 45+30 (all'aperto).** **•Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì - sabato a pranzo.** **•Valutazione 8,5.**

Le vivande servite: flan di parmigiano e zafferano con fonduta di pecorino, crocchetta di porcini su pesto di nepitella, mousse di fegatini di pollo con fichi caramellati; raviolo di ricotta e spinaci con tuorlo d'uovo fondente, burro noisette e salvia; filetto di fassona, morbido di patata affumicata, riduzione di amaretti e mandorle; semifreddo al ginger con crumble al cocco e gelée di Mojito con shot di Mojito.

I vini in tavola: Sansevieria (D'Arapri); Pinot Noir Bourgogne 2024 (Louis Dubois); Chianti Colli Senesi Belsedere 2019 (Fattoria Casabianca).

Commenti: Riunione conviviale molto piacevole e gradita per il ritorno in un locale assai amato e apprezzato dagli Accademici. I piatti gustati offrivano punte

di eccellenza nell'antipasto e nel raviolo. Apprezzato l'abbinamento dei vini con le pietanze servite. Dopo i ringraziamenti allo chef e a tutta la brigata, il Delegato ha donato alla proprietaria, Luciana Armento Cenni, il piatto dell'Accademia con una dedica affettuosa per i 15 anni di attività.



MARCHE

 **JESI-FABRIANO-SENIGALLIA**
26 settembre 2025

Ristorante "Il Mare in terrazza" di *La Terrazza Srl*. ● P.zza della Libertà 1, Senigallia (Ancona); ☎ 071/7928623; cell. 320/2627457; dorianomicci@gmail.com; coperti 50+60 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie gennaio; giorno di chiusura domenica a cena e lunedì a pranzo (inverno). ● Valutazione 7,3.

Le vivande servite: pannocchie al vapore, misticanza con vinaigrette al lampone, terra di olive e *crumble* di tarallo, capasanta scottata con salsa Mornay e cialdina al nero di seppia; mezza manica artigianale con cozze, cuore di sedano e limone marinato; pesce dell'Adriatico arrosto; pastiera scomposta.

I vini in tavola: Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Doc Le Vaglie (Antonucci).

Commenti: Riunione conviviale di buon livello in un bell'ambiente; il servizio eccezionale ha evidenziato la concretezza e contenuta innovazione dei piatti. La serata è iniziata con la presentazione del nuovo Accademico Egitiano lencinella. Gli antipasti sono stati di buona qualità e consistenza, ma il piatto che è stato maggiormente apprezzato è stato il primo, per fragranza ed equilibrio dei sapori. Unica osservazione sull'arrosto dell'Adriatico, del quale non si è potuto apprezzare a pieno la freschezza del pesce. Dolce molto buono. Relazione culturale dell'Accademico Piergiorgio Angelini sull'argomento "Gastronomia del pesce dall'antica Roma alle evoluzioni successive".

 **PESARO-URBINO**
26 settembre 2025

"*Uldego Ristorante di tradizione*" di *Ale S.A.S. di Uldego Antonelli & C*, in cucina *Uldego e la moglie Oriana*. ● Via Venturini 24, Pesaro (Pesaro Urbino); ☎ 0721/68029, cell. 334/3417081; info@ristoranteuldego.com; coperti 80+20 (all'aperto). ● Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 8,1.

Le vivande servite: mazzancolle al sale, pesce spada in guazzetto, canocchie, tartare di tonno, orata con cipolla carmellata, insalatina di polpo, gamberetti in salsa rosa; quadrettoni alla *portolotta*; risotto al nero di seppia; arrostita mista dell'Adriatico; frittura mista di paranza, erbe di campo; trionfo di dolci della casa.

I vini in tavola: Spumante brut Il Nobile (A. Cecchi, Villa Caprile); Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Via Condotti (Tenuta Musone).

Commenti: La riunione conviviale è stata ben organizzata dal Vice Delegato Matteo Marchetti in qualità di Simposiarca. Dopo gli antipasti, graditi dagli Accademici, sono stati serviti i quadrettoni, il piatto che ha riscosso più successo per tradizionalità e per il gusto deciso; lo stesso per l'arrostita mista, in cui prevaleva il pesce cucinato con accortezza nel rispetto dei tempi di cottura delle varie pezzature. Buona la frittura che è risultata fragrante. È stato consegnato il piatto d'argento dell'Accademia a Uldego quale punto di riferimento per bontà dei piatti e per la tutela delle ricette della tradizione locale.



UMBRIA

 **GUBBIO**
7 settembre 2025

Ristorante "Castello di Baccaresca" di *Frabrizio Giovi - Direzione Giacomo Magi, in cucina Lina Adam*. ● Località Baccaresca, Gubbio (Perugia); ☎ 075/9697940, cell. 334/7321200; info@castellodibaccaresca.it, @castellodibaccaresca; coperti 120+200 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura: aperto su prenotazione. ● Valutazione 7,4.

Le vivande servite: strapazzata d'uovo al tartufo, coratella con crescita tipica di Gubbio; risotto con zafferano di Cascia e porcini; ravoli ripieni di burrata e salsa di pomodoro; stracotto servito nella sua salsa; verdure saltate; tortino di mele con crema calda e sentori di vaniglia.

I vini in tavola: Archetto Dorato; Verzaro (entrambi Cantina Baldassarri).

Commenti: La riunione conviviale si è svolta presso il Castello di Baccaresca, un'antica fortezza edificata nel XII secolo e oggi struttura ricettiva situata nei pressi di Gubbio, contornata da spazi verdi caratterizzati da boschi, stagni e giardini. Nelle antiche cantine con soffitto a volta in pietra e travi a vista si trova il ristorante, forse più adatto a ospitare convivi in in-

verno, un po' meno d'estate. Apprezzati la strapazzata d'uovo al tartufo e il risotto con zafferano e porcini. Ottimo il tortino di mele. Servizio un po' lento (la cucina?) ma premuroso.



LAZIO

 **ROMA EUR-OSTIENSE**
ROMA APPIA-CASTELLI
 **CIVITAVECCHIA**
23 settembre 2025

Ristorante "Arianna al Borghetto" di *Arianna Santi, anche in cucina*. ● Via del Forno 11, Ostia Antica-Roma; ☎ 06/56352956; alborghetto.ostia@libero.it; coperti 50+20 (all'aperto). ● Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7,3.

Le vivande servite: alici fritte con cipolla rossa di Tropea, zuppetta di cozze; fettuccine fatte in casa con lupini, gamberi, scorza di limone, zucchine e menta; filetto di orata agli agrumi con chips di patate e insalatina di stagione; crostata di frutta fresca.

I vini in tavola: People Frascati Superiore Docg (Poggio Le Volpi); Vermentino Lazio bianco Igt (La Rasenna).

Commenti: La Simposiarca Carmen Gragnani ha selezionato un menu di mare, sebbene il ristorante sia tradizionalmente vocato alla cucina romanesca, per consentire alla chef Arianna Santi di esprimere più compiutamente il proprio estro e la propria creatività. Maggiori consensi per le fettuccine fatte in casa, per la loro originalità e per il riuscitosissimo accostamento di aromi e sapori. Nella norma i giudizi sulle restanti portate. L'eccessivo compattamento dei commensali, nonostante gli spazi disponibili, ha però condizionato la piena riuscita dell'evento, limitando le possibilità di movimento e di conversazione. Nel corso della serata, inoltre, è stato dato il benvenuto a due nuovi Accademici.

 **VITERBO**
17 settembre 2025

Ristorante "Otello" di *Poleggi sas, in cucina Serena Poleggi*. ● Via Laertina 5, Marta (Viterbo); ☎ 0761/871627, cell. 331/8314076; coperti 120+120 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ● Valutazione 7,6.

Le vivande servite: tortino di persico su crema di zucchine; spaghetti ai tre grani con crostacei mantecati agli agrumi; fi-

letto di persico in foglia di vite; sorbetto di Cannaiola.

I vini in tavola: Calanchi di Vaiano (Paolo e Noemi D'Amico).

Commenti: Riunione conviviale post-estiva al lago di Bolsena, nel ridente paese di Marta, in un ristorante di antica fondazione, rinnovato di recente e accogliente, con veranda a bordo lago. Molto graditi l'antipasto, con pesce di lago di ottima fattura e sapore, e il primo piatto, con un condimento di mare caratterizzato dalla insolita mantecatura agli agrumi. Meno gradito il secondo piatto, ben congegnato come presentazione ma non aveva il riscontro nel sapore del persico, un po' scialbo. Insolito il dessert che ha utilizzato un vino della zona tanto poco conosciuto, quanto di antica tradizione. Vino adeguato e servizio solerte.



ABRUZZO

 **PESCARA ATERNUM**
24 settembre 2025

Ristorante "Casa Flaiano" di *Casa Flaiano di Riccardo Martini, in cucina Maico Di Nicola*. ● Corso Gabriele Manthoné 39, Pescara; ☎ 340/3876233; casaflaiano@gmail.com, www.casaflaiano.it; coperti 54+8 (all'aperto). ● Parcheggio zona pedonale; ferie giugno-febbraio; giorno di chiusura domenica. ● Valutazione 8.

Le vivande servite: quadrucci di pizza fritta ai 7 cereali, lardo di Colonata e cipolla rossa caramellata; prosciutto e lonzino di fichi, spiedini di scamorza e guanciale alla brace, pallotte *cac'e ov'* al tartufo; fettuccine al Montepulciano, ragù bianco d'anatra e timo; brasato di maiale nostrano con il suo fondo; purè di patate e salvia croccante.

I vini in tavola: Montepulciano d'Abruzzo Doc Riserva (Contesa); Cerasuolo d'Abruzzo Doc Biologico.

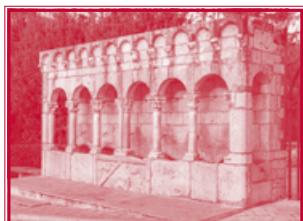
Commenti: Sotto la guida sapiente e appassionata della Simposiarca Maria Cristiana Serra, gli Accademici hanno intrapreso una discussione stimolante sui prossimi, entusiasmanti eventi accademici. L'aria era carica di fermento e di una palpabile gioia, specialmente pensando all'approssimarsi del trentennale della Delegazione. Ogni momento è stato avvolto in un'atmosfera di squisita piacevolezza, merito indiscutibile della professionalità discreta e impeccabile del personale di sala. Ogni portata era un inno al gusto, un'autentica celebrazione della buona cucina che ha deliziato i pa-



Attività e riunioni conviviali

ABRUZZO segue

lati e scaldato i cuori. Una cena indimenticabile, ricca di aspettative per il futuro e della gioia di stare insieme.



MOLISE

CAMPOBASSO 14 settembre 2025

Ristorante "DuediPiccheVegan" di Cristina Molinara, in cucina Fabrizio Isoglio. ● Via Cavour 31, Campobasso; ☎ cell. 328/3007880, 393/5688900; coperti 50. ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 8,2.

Le vivande servite: rocher di asparagi peruviani, cremoso d'uovo, tartufo nero e fonduta di robiola bio; gnocchetti alla crema di broccoli, avocado, gorgonzola piccante, fiori eduli e mandorle; tomino piemontese alla Wellington in crosta di sfoglia, *duxelles* di funghi misti, spinaci brasati, fichi secchi e sciroppo al vino rosso; crema diplomatica profumata agli agrumi con frutti di bosco e sfoglia caramellata.

I vini in tavola: Spumante rosato biologico extra dry Eva Patch (Orsogna); Primitivo A Mano 2023 (A Mano); La nuvola di Piè, Passito bianco Terre degli Osci (Agricola Vi.Ni.Ca.).

Commenti: Locale vegano/vegetariano di recente apertura, nel cuore della città, con cucina a vista. Elegante la sala con tavolo imperiale, preparato apposta per l'occasione. Il pranzo vegetariano, organizzato dalla Simposiarcia Loredana Capozio, ha visto premiato lo chef per l'originalità dei piatti preparati accuratamente. Grande il lavoro in cucina. Molto apprezzato il servizio. Una splendida giornata.



CAMPANIA

NAPOLI 30 settembre 2025

Ristorante "Calasole" della famiglia Risiello. ● Discesa Coroglio 39, Napoli; ☎ 081/5750407, cell. 329/1817610; info@

calasole.com, calasole.com, @calasole_posillipo; coperti 120+60 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie variabili ad agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ● Valutazione 7.

Le vivande servite: parmigiana di spada, cannolicchi gratinati, fiore di zucca farcito, focaccia; paccheri rigati con cozze e pecorino; alici fritte; frittura di calamari; torta con crema pasticciera e percoche.

I vini in tavola: Ischia Doc Biancolella 2024 (Antonio Mazzella).

Commenti: Nel fiore di zucca, ben proporzionata l'imbottitura di ricotta, dove spicca la freschezza del basilico. Cannolicchi tiepidi ma gratinati bene. Ottimo l'abbinamento tra lo spada e le melanzane nella rivisitazione della parmigiana. Tubettini con cozze e pecorino slegati, sbagliati nella tecnica. Frittura di alici e calamari eseguita secondo i canoni. Del dolce buona la friabilità della frolla, crema vagamente gelatinosa. Vino adeguato alla proposta culinaria.



SICILIA

ALCAMO- CASTELLAMMARE DEL GOLFO PALERMO TRAPANI 5 ottobre 2025

Ristorante "Casale Dolce Vista" di Angelo Fiordilino, Ennio La Rosa, in cucina Ennio La Rosa. ● Contrada Piano Marrano, Alcamo (Trapani); ☎ cell. 334/3424444; dolcevitasrl@gmail.com; coperti 80+50 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 8,7.

Le vivande servite: cubotti di vacca cinisara con sugo di nonna Gina e cubettata dell'orto, battuta di vacca cinisara con falsa maionese di capperi e olio biancolilla agli agrumi, croccante di salsiccia di cinisara alla parmigiana con fonduta di caciocavallo, *umami* di pomodoro e dressing al basilico, frittura di "paranza" di vacca cinisara; *busiate* di grani antichi con stracotto di ossobuco di cinisara, crema di burrata e tarallo croccante; tagliata di vacca cinisara con patate sabbiate al rosmarino; millefoglie della nonna con gelato all'amarena e nocciole.

I vini in tavola: Merlot (Alessandro di Camporeale).

Commenti: Le Delegazioni si sono riunite ad Alcamo, presso il "Casale Dolce Vista" per una conferenza sulla vacca ci-

nisara, "Dal pascolo al piatto e dal sapere al sapore". La vacca cinisara è una razza bovina autoctona della Sicilia, originaria del territorio di Cinisi, in provincia di Palermo, e vive allo stato brado. Il menu, dall'antipasto al dolce proposto dal cuoco Ennio La Rosa, utilizzando le carni della vacca cinisara, ha soddisfatto pienamente le aspettative. All'unanimità un ringraziamento e complimenti ai relatori per il sapere e un grande applauso al cuoco Ennio che ha deliziato per il sapore. Servizio attento e professionale.

CANICATTI 27 settembre 2025

Ristorante "Costanza Passione d'Autore" della famiglia Costanza. ● Viale della Vittoria 166, Canicattì (Agrigento); ☎ cell. 349/4016190; coperti 100+70 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie 10 giorni a settembre; giorno di chiusura martedì. ● Valutazione 7.

Le vivande servite: stuzzichini e antipasti vari; pizza napoletana; pizza gourmet; pizza in padellino; tortino di cioccolato con cuore morbido; cannolo ripieno di ricotta.

I vini in tavola: Santagostino bianco (Firriato).

Commenti: Il giorno successivo al convegno "La cucina del territorio", organizzato dalle Delegazioni di Canicattì e di Parigi Montparnasse, si è svolta, nella veranda di un locale, nato come bar e trasformato nel tempo in un elegante e moderno ristorante, a conduzione familiare, una piacevole riunione conviviale. Simposiarsi Giuseppe Gentile. Serata riuscita, arricchita dalla presenza di Laura Giovenco, Delegata di Parigi Montparnasse. Personale attento e cortese. Ottimo il mega-cannolo ispirato ai famosi cannoli di Piana degli Albanesi.

MESSINA 26 settembre 2025

Ristorante "Macchianera" di Giovanni La Macchia, anche in cucina. ● Lungomare Garibaldi 245, Milazzo (Messina); ☎ 090/9223249, cell. 320/4929720; macchianeraristorante@hotmail.it; coperti 35. ● Parcheggio comodo; ferie 2 settimane nella seconda metà di novembre; giorno di chiusura domenica a cena e lunedì a pranzo. Agosto e settembre a cena. ● Valutazione 8,8.

Le vivande servite: sformatino di alici con misticanza di erbe amare e caciocavallo ragusano; maccheroncini siciliani freschi con ragù di melanzane e ricotta al forno; alalonga a *cunighiu*; gelatina di frutto della passione.

I vini in tavola: Grillo (Tasca d'Almerita, Tenute Sallier de la Tour); Bye Bye Baby brut metodo Charmat Lungo (Pintaudi Piraino).

Commenti: Accogliente locale, con una

cucina che propone piatti della tradizione italiana e siciliana e attenzione alle specialità di pesce. Giovanni La Macchia, chef e patron, ha trasformato la sua passione di sempre in lavoro. Tornati a visitare il ristorante, dopo un decennio, gli Accademici hanno riscontrato continuità di qualità ed evoluzione dello stile secondo gusti più moderni. Manifestato apprezzamento per i piatti, i vini proposti e il servizio di sala, con la consegna del guidoncino e della vetrofania.

MODICA 27 settembre 2025

Ristorante "Pensiero" di Alessandro Musso e Pierclaudio Ruta. ● Contrada Cannizzara Ciancia, Modica (Ragusa); ☎ cell. 351/8936287; coperti 30. ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 9.

Le vivande servite: girello di manzo in salsa tonnata, fondo di cipolle bruciate e gocce di pomodoro; gnocchetti con datterino, spinacino, stracciatella di bufala e limone candito; stracotto al Cerasuolo con spuma di patate e verdura in foglia al burro; sorbetto di pomodoro e olio evo.

I vini in tavola: Frappato Doc Sicilia 2021 (Cantina Patri).

Commenti: La Delegazione ha visitato un ristorante immerso nel paesaggio incontaminato della campagna modicana, presso Stacci Resort, non lontano dal Parco Archeologico di Cava d'Ispica, gestito da due giovani e promettenti chef. La loro cucina si caratterizza per l'elaborazione in chiave moderna di quella tradizionale, innovata con perfetto equilibrio fra tradizione e creatività. Sono stati serviti piatti ricercati, preparati con ingredienti locali e stagionali, che hanno riscosso il plauso dei commensali, Accademici e ospiti. Buono il servizio.

SIRACUSA 30 settembre 2025

Ristorante "Pourquoi Pas" di Pourquoi Pas srls., in cucina Claudio Di Bari. ● Via G. B. Perasso 16, Siracusa; ☎ 093/1091816, cell. 326/6977398; pourquoipassiracusa@outlook.it; coperti 45+20 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica in estate; lunedì in inverno. ● Valutazione 8.

Le vivande servite: vellutata di topinambur, frutti di mare e salicornia; tagliatelle fatte in casa con farina di carubba, crema di melanzane viola, burrata e pomodorino confit; calamaro ripieno; insalata di pomodorini all'eoliana e verdure di campo; frutta fresca e frutta sciropicata in casa, *crumble* di mandorle e crema al limone.

I vini in tavola: Peloro bianco (Le Casematte).

Commenti: Un bistrot nato dalla passione per la cucina di due professionisti: una

interior designer, Monica Cusi, e un veterinario, Claudio Di Bari, che modificano il loro indirizzo di vita creando uno spazio espositivo accogliente dove è possibile gustare piatti belli e buoni, preparati sapientemente con materie prime di ottima qualità. La ricerca dei prodotti stagionali del territorio, la combinazione sapiente, la calda atmosfera familiare rendono il locale veramente esclusivo.

VAL DI NOTO 10 ottobre 2025

Ristorante "Andrea" di gestione familiare, in cucina Andrea. **•Via Padre Giacinto 20, Palazzolo Acreide (Siracusa);** **•0931/881488, cell. 338/8519092; info@ristoranteandrea.it; coperti 65+30 (all'aperto).** **•Parcheggio scomodo; ferie 15 giorni a gennaio; giorno di chiusura martedì.** **•Valutazione 8,3.**

Le vivande servite: passata di zucca, friscina e tartufo; ravioli di ricotta e tartufo; salsiccia 3,0; mousse di ricotta con olio e tartufo.

I vini in tavola: Rosso di Contrada (Rosso Marabino).

Commenti: Serata di studio dedicata al tartufo degli Iblei. Dopo, i salmi finiscono in gloria da Andrea ristorante (già Sapori montani). Nuovo nome, locale rinnovato, ma memoria storica della valorizzazione gastronomica del prezioso fungo ipogeo. Menu tartufesco, che dà modo di apprezzare le peculiarità organolettiche del fungo siculo. In particolare il suo profumo meno intenso, che consente di realizzare piatti meno aggressivi, come l'apprezzata mousse (che per le stesse ragioni prevede anche un olio dal fruttato delicato, quasi spento) di ricotta e scorzone. Molto buoni i ravioli di ricotta, golosi e delicati al tempo. Coraggiosamente rivisitata in agrodolce la salsiccia palazzolese.



SARDEGNA

CAGLIARI 17 settembre 2025

Ristorante "Fradis Minoris" di Ristorante Fradis Minoris, in cucina Francesco Stara. **•Località Laguna di Nora, Pula (Cagliari);** **•cell. 351/3137998; info@fradisminoris.it, www.fradisminoris.it, Fb Fradis Minoris;** **coperti 30+30 (all'aperto).** **•Parcheggio zona pedonale; ferie in inverno; giorno di chiusura lunedì.** **•Valutazione 8,8.**

Le vivande servite: muggine affumicato, casu axedu, zucchine e tuorlo d'uovo; riso

con seppia, limone e maggiorana; ricciola al barbecue, carote, salsa al Cannonau, rosmarino; meringa, pesca e pompia.

I vini in tavola: Q metodo classico; Orìnu Vermentino unannodopo (entrambi Quartomoro di Sardegna di Marrubiu).

Commenti: Per la riunione conviviale di fine estate, la Delegazione si è ritrovata presso il ristorante ubicato al centro della Laguna di Nora, in un'area naturalistica di grande pregio, vera oasi di biodiversità, in prossimità dell'antica città punico-romana, che dà il nome alla località, e della piccola chiesa di Sant'Efisio. Il pesce, materia prima quasi esclusiva della cucina, proviene da una pesca ecosostenibile effettuata in laguna e nel vicino specchio di mare. Lo chef Francesco Stara, forte di un notevole bagaglio formativo internazionale, è strenuo difensore di una cucina sostenibile e circolare, in grado di nobilitare anche le parti più povere del pescato.

GALLURA 27 settembre 2025

Ristorante "Capogiro al 7Pines Resort" di 7Pines Resort, in cucina Pasquale D'Ambrosio. **•Loc. Li Mucchi Bianchi, Arzachena - Baja Sardegna;** **•0789/1775000; info.sardinia@7pines.com, www.7pines-sardinia.com;** **coperti 100+100 (all'aperto).** **•Parcheggio privato del ristorante; ferie in inverno; giorno di chiusura mai.** **•Valutazione 9,5.**

Le vivande servite: crudo di gambero viola, vongole, alghe e brodo alla marinara; pasta mischiata ai 12 pomodori; trancio di branzino all'acqua pazza; "la limonaia" con limone, meringa e basilico.

I vini in tavola: Boese Vermentino di Sardegna Doc; Pinta Cagnulari Isola dei Nuraghi Igt (entrambi Cantina Binza 'e su Re).

Commenti: Al comando in cucina c'è lo chef Pasquale D'Ambrosio. La riunione conviviale è stata introdotta dal Dele-

gato Massimo Putzu, mentre la Simposiarcia Sabrina Serra ha illustrato il menu messo a punto per l'occasione dallo chef. Molta Sardegna, molto mare e, soprattutto, molta attenzione alle materie prime in tutti i piatti. Eccellenti il trancio di branzino all'acqua pazza e "la limonaia" servita come dessert. Tutti i piatti sono stati abbinati con i vini (Vermentino e Cagnulari) della cantina Binza 'e su Re di Usini. Tra buona cucina e buon vino, una riunione conviviale da "Capogiro".



EUROPA **FRANCIA**

PARIGI 16 settembre 2025

"Giusé Trattoria" dei fratelli Mancuso e Marco Verrati, in cucina Vittorio Beltramelli. **•125, Rue du Faubourg St-Honoré, Parigi;** **•0033/144073823; contact@giuse.fr, www.giuse.fr;** **coperti 110+30 (all'aperto).** **•Parcheggio privato del ristorante; ferie in inverno; giorno di chiusura mai.** **•Valutazione 8,6.**

Le vivande servite: tempura di parmigiano, schiacciata tipica toscana, avocado, crudo di branzino, crocchette di patate al gran biscotto e tartufo, gamberetti alla scapece; risotto Matera al peperone crusco, pomodoro e mozzarella di bufala; saltimbocca alla romana al prosciutto di Parma con carciofi e patate; gianduia con duo di mousse al cioccolato e gianduia del Piemonte, nocciole caramellate e gelato di vaniglia.



I vini in tavola: Prosecco dry Tondo (Paladin); Bianco Chardonnay Igt 2024 (Castello Monaci); Pinot Nero Meczan Igt (Tenuta J. Hofstätter).

Commenti: La prima riunione conviviale d'autunno si è svolta nel raffinato ambiente in rosso e nero, dove lo chef Vittorio Beltramelli ha offerto agli Accademici un'eccellente esperienza gastronomica particolarmente curata, con piatti iconici del Sud e golosi riferimenti al Nord. Il Delegato Tino Callegari ha proposto un menu originale e ben equilibrato nei sapori che ha suscitato una viva approvazione. Gli antipasti ricchi di profumi, il crudo di branzino e il risotto sono stati, assieme al dolce, i piatti di maggior gradimento, che hanno esaltato la qualità e l'autenticità della cucina. Molto apprezzati l'ottimo abbinamento dei vini e il servizio del personale gentile e sorridente nella sala privata.



NEL MONDO

TUNISIA

TUNISI 27 settembre 2025

Ristorante "L'Aquarius" di L'Acquarius. **•02 bis Rte de La Goulette, Tunisi;** **•00216/71737750, cell. 00216/92514051;** **www.facebook.com/laquarius.official/;** **coperti 40.** **•Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.** **•Valutazione 9,5.**

Le vivande servite: insalata di polpo di Kerkenna, uova di seppia, *fannouid*, mini gratinato di granchio; cernia alla mediterranea con verdure di stagione; gelato al pistacchio pralinato di Geliamo o tiramisù.

I vini in tavola: Imperial bianco.

Commenti: La Delegazione si è ritrovata presso il ristorante "L'Aquarius" alla Goulette, per una piacevole riunione conviviale dedicata ai sapori del Mediterraneo. In un clima di amicizia e di autentico spirito accademico, gli Accademici hanno condiviso riflessioni sulla valorizzazione della cucina italiana in Tunisia. Il menu, ispirato ai sapori del Mediterraneo, ha saputo unire con armonia ingredienti italiani e locali, confermando ancora una volta il ruolo della Delegazione come ponte di dialogo e valorizzazione della cultura gastronomica italo-tunisina. Il Delegato ha ringraziato i commensali e ricordato l'importanza del dialogo gastronomico.



Attività e riunioni conviviali: Cena Ecumenica



PIEMONTE



ALESSANDRIA

I vini in tavola: Ventuno brut millesimato (Grimaldi); Curej Barbera d'Asti Docg (Braida); Scrapona Moscato (Marencio).

Le vivande servite: dado di lingua al verde, cotechino con fondata, vitello tonnato con la sua salsa; agnolotti quadrati con stufato; pollo alla cacciatoria; torta di castagne; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Ventuno brut millesimato (Grimaldi); Curej Barbera d'Asti Docg (Braida); Scrapona Moscato (Marencio).

Commenti: La Delegazione ha celebrato la riunione conviviale ecumenica alla "Trattoria Losanna" di Masio. Lo chef Marco Bertola ha interpretato con maestria il tema dell'anno, offrendo un menu ispirato alla cucina piemontese, equilibrato e curato nelle materie prime. Il Delegato ha introdotto la serata presentando il volume accademico dedicato al tema annuale, richiamando le tradizioni gastronomiche locali. L'incontro, molto partecipato, ha ricevuto ampi consensi anche per l'elegante veste grafica del menu, curata da Adriano Benzi e Rosalba Dolermo.

BIELLA

I vini in tavola: After 33 extra dry (Buffon); Ruchè di Castagnole Monferrato Docg (La Miraja).

Le vivande servite: pizzette alla Romeo, tagliere di salami e formaggi; gran bollito piemontese: punta di vitello, reale di manzo, testina, coda, lingua, paletta biellese, cotechino, gallina, bagnet verd, bagnet russ, salsa d'avije, mostarda d'pu-me; verdure lesse miste; brodo con agnolotti; fioca.

I vini in tavola: After 33 extra dry (Buffon); Ruchè di Castagnole Monferrato Docg (La Miraja).

Commenti: La cena ecumenica si è svolta in un ristorante rinomato per la cucina del territorio, sulla quale organizza serate a tema, e il bollito misto è uno dei suoi cavalli di battaglia. La Delegazione ha

dedicato l'intero convivio al bollito piemontese con varianti biellesi, compreso il dolce, come specificato dal Simposiaca Giorgio Lozia nella sua introduzione al menu. Il titolare del locale, Francesco Militano, ha presentato un magnifico buffet di carni, salse e verdure lesse che ha catturato l'attenzione dei commensali, che si sono avvicinati più volte per servirsi. Apprezzata l'idea di offrire un brodo caldo con agnolotti di carne, fatti in casa, prima del dolce. Ottima la qualità del cibo.

IVREA

Ristorante "Del Monte" di Ristorante Del Monte, in cucina Luca Berolatti. ● Via Torino 7, Colleretto Giacosa (Torino); ● 0125/76426; ristodelmonte@gmail.com, www.lucaberolatti.it; coperti 60. ● Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: tonno di coniglio con piccola giardiniera; plin al fumo, consommé di vitello; bollito misto: tenerone, muscolo di coscia, cappello del prete, lingua, testina, gallina, cotechino, patate lesse, spinaci al burro, cipolla in agrodolce, bagnet vert, salsa cren, rubra, cugnà, aioli, sale grosso; bonet bianco.

I vini in tavola: Alta Langa metodo classico (Fontanafredda); Ne Ba Ner (Kalamass); Vermouth Mimi.

Commenti: Dopo anni è tornato sulle tavole della Delegazione eporediese il bollito misto, nei suoi pezzi tradizionali (ottimi il muscolo di coscia e la gallina), con le sue salse (interessante l'aioli con aglio nero). Apprezzato il tonno di coniglio e, soprattutto, i plin al fumo serviti con il consommé. Unica licenza alla tradizione, il consommé è stato servito prima del bollito, anziché al termine. Il bonet bianco, senza cioccolato, un classico del ristorante, ha chiuso degnamente la serata. Eccellente la cottura delle carni. Tavolo imperiale e apparecchiatura con addobbi autunnali hanno solennizzato l'ecumenica, sotto l'attenta regia della Simposiaca Paola Sozio.

PINEROLO

Ristorante "Vetta della Rocca" di Luca Bruno e Martina Tanighini, in cucina Luca Bruno. ● Via Vetta della Rocca 5, Cavour (Torino); ● cell. 347/3199165; info@vettadellarocca.it, www.vettadellarocca.it; coperti 50+50 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie 10 giorni tra fine agosto e inizio settembre; giorno di chiusura mercoledì; dal lunedì al venerdì a pranzo.

Le vivande servite: girello rosato in salsa tonnata, insalata russa, lingua di vitello a bassa temperatura con bagnetto verde, battuta di fassone piemontese con crema di nocciola e mimosa di tuorlo d'uovo marinato; gnocchetti di patate con crema allo zafferano e salsiccia di vitello; sottopasta di bue sfata all'Erbaluce con cremoso di patate

e croccante al mais; tortino al cioccolato fondente e crema zabaione.

I vini in tavola: Piccolo Derthona (Vigneti Massa); Barbaresco Docg 2018 (Produttori del Barbaresco); Moscato d'Asti (Gianni Doglia).

Commenti: Arrivati al ristorante, la prima cosa a colpire è la vista sulla pianura, ed essendo in vetta a una rocca, non può che essere così; meno scontate la buona qualità dei piatti e la cortesia del personale di sala. Per la cena ecumenica, la Simposiaca Paola Martina ha scelto, con il cuoco e titolare, piatti rispettivamente con carne cruda, salsiccia e l'intramontabile arrosto, preparato con l'Erbaluce, apprezzato per i suoi aromi, come gli altri piatti serviti. Degni di considerazione il primo e il dolce. Puntuale il servizio, ma con intervalli tra una portata e l'altra talvolta forse dilatati. In apertura, il Delegato ha presentato una breve relazione dedicata al tema dell'ecumenica.

TORINO

"Albergo Ristorante San Giors" di San Giors snc, in cucina Giulio Carlo Ferrero. ● Via Borgo Dora 3a, Torino; ● 011/5216357, cell. 348/3953440; info@sangiors.it, sangiors.it; coperti 70. ● Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera.

Le vivande servite: flan di verdure con fondata, acciughe al verde, insalata russa; gran bollito misto con nove tagli di carne (muscolo, testina, coda, lingua, scaramella, brutto e buono, turgia, cotechino e gallina) con le sette salse tradizionali (bagnetto verde, bagnetto rosso, cognà, mostarda di frutta, salsa d'avije, rafano e senape in grani); patate lesse e verdure; agnolotti del plin in brodo; bonet.

I vini in tavola: Totocorde Alta Langa Docg brut millesimato 2019 (Giulio Cocco); Barbera d'Alba Superiore Docg 2022 (Réva).

Commenti: Il ristorante è sicuramente il simbolo più iconico e storico della tradizione culinaria piemontese a Torino. Già dal XV secolo si tramanda la memoria della locanda San Giorgio nella Contrada dei Pellicciai, a due passi dalle Porte Palatine, trasferitasi poi nel 1886, per esigenze di ristrutturazione urbana, in Borgo Dora e che, con la sopraelevazione del 1904, divenne l'Albergo Ristorante San Giors che conosciamo. La riunione conviviale ecumenica non poteva che partire da questa storica sede per degustare un bollito con nove tagli e le sette salse di accompagnamento per interpretare in modo appropriato il tema di quest'anno, piatto più che mai legato alla cucina sabauda.

VERCELLI

Ristorante "Osteria del Vecchio Asilo" di gestione familiare di Fabio Villa, anche in cucina. ● Corso Marconi 21, Tricerro (Vercelli); ● 0161/817486, cell. 388/7931210;

osteriavecchioasio@tiscali.it, osteriadelvecchioasio.eu; coperti 35. ● Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a fine agosto e la prima di gennaio; giorno di chiusura lunedì a cena, martedì.

Le vivande servite: lombo, salsiccia, chiodini con sformatino di polenta da varietà antica di mais ottofile; agnolotti ai tre arrosti nel loro sugo di cottura; piccolo bollito misto: cappello del prete, lingua, testina, gallina, salame, cotechino, sanguinaccio accompagnato da carote e patate e dalle sue salse: bagnet verd, bagnet russ, salsa dal pov'om; giuncà del Canavese con salsa ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Barbera d'Asti Doc Goj (Cascina Castlèt); Barbera d'Asti Docg (Vespa); Moscato d'Asti Docg.

Commenti: Nella cena ecumenica lo chef Fabio Villa ha declinato il tema dell'anno. Nell'antipasto la cottura dell'umido: un piatto con la carne di maiale, della tradizione contadina, e l'insaccato. Nel primo piatto, la cottura arrosto: gli agnolotti. In terra vercellese essi sono legati alla cucina del riuso: quando avanzava l'arrosto, le mamme e le nonne erano solite utilizzarlo per il ripieno degli agnolotti e il suo stesso sugo di cottura si trasformava nel condimento. Il bollito, con i suoi tradizionali 7 tagli e le sue salse. Infine, la giuncà, una ricotta tipica che viene fatta asciugare in cesti di giunco appesi in aria e da questi contenitori deriva il suo nome.



LIGURIA

RIVIERA DEI FIORI

Ristorante "Lorenzina Mare" di Ristorante Lorenzina Mare, in cucina Nicolina e Cristina. ● Via Boine 15, Imperia; ● 0183/666264; info@coralloimperia.it, ristorantelorenzinamare.com; coperti 50+50 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: rollata di coniglio cotta a bassa temperatura, lingua di vitello con salsa verde, cima alla genovese; ravioli ai tre arrosti con il loro sugo; capriolo e bocconcini di polenta; gelato alla crema con riduzione di fragole e caramello salato.

I vini in tavola: Garombello Langhe Doc Nebbiolo (Abbona).

Commenti: Un ristorante che ha il mare nel nome si è espresso ottimamente nella serata dedicata alle carni, facendo appello alle origini del locale, nato nell'entroterra e trasferitosi in riva al mare alcuni anni

fa. La cucina ligure non ha una grande tradizione in arrosti, umidi e bolliti, ma il direttore Marco e la sua brigata hanno proposto alcune tipicità, come il coniglio e la cima alla genovese, che sono state molto apprezzate dagli Accademici, presenti in folto numero. Benissimo i ravioli, piuttosto "forte" il capriolo, ottimo il dolce. Il tutto degnamente accompagnato da un Nebbiolo degno di nota.



LOMBARDIA



Ristorante "Le Cascine Riboni" di Paola Vailati Riboni, in cucina Giuseppe Laterza. ● Via Cascine dei Passerini 25, Terranova dei Passerini (Lodi); ☎ cell. 335/8074306; info@lecasinreiboni.it, www.lecasinreiboni.it, Facebook e Instagram; coperti 50. ● Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e martedì.

Le vivande servite: cotechino con crema di patate e spinacino spadellato, lingua di bue e mostarda di Cremona, pane e focaccia fatti in casa; riso Carnaroli con datterini essiccati, origano e crema di tipico lodigiano; manzo alla California con contorno dell'orto; torta di mele con gelato al miele.

I vini in tavola: Barbera (Bosco Longhino di Santa Maria della Versa).

Commenti: Ecumenica svolta in un agriturismo vero, biologico e didattico, condotto dalla stessa famiglia sin dal 1756. Relatori il giovane allevatore Pietro Cerri e Francesco Mola, Presidente dell'Associazione Macellai della Provincia e rappresentante di Federcarni per la Lombardia. Tutto ciò che è stato degustato è prodotto in azienda, compresi miele e latte per realizzare il gelato. Buon inizio con la sola osservazione che la pur ottima mostarda, che accompagnava la lingua, non poteva definirsi di "Cremona", così come il morbidissimo e gustoso taglio



di noce, che costituiva il secondo piatto, non rispettava perfettamente le caratteristiche del manzo alla California. Ottima cena e ottimo servizio.



TRENTINO - ALTO ADIGE



Ristorante "Oberwirt" di Sepp, Barbara Waldner, in cucina Werner Seidner. ● Via San Felice 2, Marlengo (Merano); ☎ 0473/222020; info@oberwirt.com, www.oberwirt.com; coperti 160+150 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie metà novembre - metà marzo; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: prosciutto San Daniele con grissini croccanti, tartare servita in cono, zuppetta calda al vino, guancette di vitello brasate con ortaggi a radice; cappelletti ripieni di capretto, topinambur e tartufo nero; cappello del prete di vitello, crosta di rafano, patate al rosmarino, spinaci in foglia; sfera di cioccolato con cuore liquido ai frutti di bosco; fagottini di mele tiepidi; gelato al caramello salato, vaniglia.

I vini in tavola: Gloria Dei; Marie Sophie; Amantis; Baccara (tutti Weingut Eichenstein).

Commenti: Cena ecumenica in un contesto di grande eleganza e ospitalità. Il tema è stato interpretato con cura dallo chef Werner Seidner, che ha proposto un menu equilibrato, legato ai sapori locali ma capace di offrire spunti creativi. La serata si è aperta con un raffinato aperitivo nella cantina dei vini. La pasta dei cappelletti era sottile e ben lavorata, con un ripieno saporito, ma delicato. La carne tenera e ben cotta, la crosta croccante con una nota delicata di rafano. Una cena ecumenica che ha saputo coniugare cultura gastronomica, valorizzazione del territorio e grande professionalità.

ROVERETO E DEL GARDA TRENTO

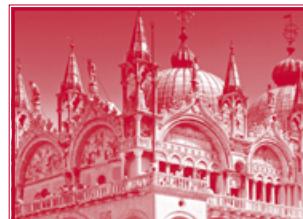
Ristorante "Martinelli" di Hotel Martinelli srl unipersonale, in cucina Maristella Martinelli, Cristian Mazzucchi e Valentina Natale. ● Via del Car 4, Ronzo-Chienis (Trento); ☎ 0464/802908; mirko@hotelmartinelli.it, www.hotelmartinelli.it; coperti 60+30 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie inverno; giorno di chiusura martedì (mai in estate).

Le vivande servite: centrifuga di carote, sedano e pinzimonio (verdure della Val

di Gresta), lingua di vitello filiera Ferrari, carne trentina salmistrata bollita con salsa verde fatta in casa e peverada; tortelloni fatti in casa con ragù bianco stufo alle verdure della Val di Gresta su fondo bruno; cervo brasato con polenta di patate e funghi; torta di carote della tradizione Martinelli con crema al Moscato giallo della Cantina di Mori.

I vini in tavola: TrentoDoc (Simoncelli); Dumalis Igt 2021 (Bruno Grigolli); Moratel Igt 2019 (Cesconi); Vino Santo Trentino 2013 (Maxentia).

Commenti: Il menu, predisposto dai Simposiarchi Carlotta Cioppa Petroni e Marco Poma, ha sviluppato il tema dell'anno sorprendendo positivamente tutti gli Accademici, che si aspettavano la consueta cena luculiana di carne e hanno invece trovato, con un appetitoso menu di tradizione trentina, una ricercatezza del gusto di alto livello e una qualità molto elevata. I piatti sono stati sapientemente abbinati a ottimi vini. Sono intervenuti il DCST Vittorio Rasera, per la presentazione del libro dedicato al tema dell'anno, i Simposiarchi, per la presentazione del menu e dei vini, e la Vice Sindaca di Ronzo-Chienis, dottoressa Carol Sterni, con il saluto dell'Amministrazione comunale.



VENETO



Ristorante "Montegrande" di Silvano Cristofanò, in cucina Giampaolo Benato. ● Via San Giorgio 17, Rovolon (Padova); ☎ 049/5226248; info@ristorantemontegrande.it, www.ristorantemontegrande.it; coperti 260+60 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio e 10 giorni dopo Ferragosto; giorno di chiusura dal lunedì al giovedì; venerdì a pranzo.

Le vivande servite: prosciutto cotto di coppa di maiale, sopressa vicentina, insalatina autunnale con misticanza, melagrana, zucca, funghi e castagne; risotto mantecato con taleggio e pere; bollito alla padovana con contorno di purè di patate e catalogna spadellata; pinza (dolce tipico veneto) con zabaione.

I vini in tavola: Prosecco Doc Spumante brut e Curvée Condé Rosé brut; Colli Euganei Doc Serprino Spumante extra dry; Colli Euganei Doc Pinot Bianco; Colli Euganei Doc Cabernet; Prosecco Doc Spumante Brut (tutti Cantina Cristofanon, Montegrande di Rovolon).

Commenti: I Simposiarchi Tonino Inturri e Roberto Mirandola hanno scelto questo

locale per l'abilità e la reputazione di cui gode in quanto a cucina del territorio. Ad eccezione dell'aperitivo, tutte le pietanze hanno soddisfatto, con apprezzamento, le appetitive. I maggiori gradimenti sono stati appannaggio del risotto, ma soprattutto del piatto forte: il bollito alla padovana. Altra nota di merito per il servizio attento e cordiale. Anche questa volta Accademici e ospiti hanno mostrato chiara soddisfazione per lo svolgimento dell'evento, trascorso in un'atmosfera di piacevole compagnia e di buona tavola.

VERONA

Ristorante "Cantina Battisti" di Marco Battisti. ● Via Provinciale 18 Vago di Lavagno (Verona); ☎ 045/6152230; info@cantinabattisti.it, www.cantinabattisti.it; coperti 90. ● Parcheggio comodo; ferie 29 dicembre - 5 gennaio; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: lardo alle erbe della Lessinia e grissini artigianali; fettuccine ai quattro sughi; tagliolini in brodo con i fegatini; carrello dei bolliti e arrosti con pearà; salse e contorni di stagione; sbrisolona fatta in casa; noci e uva.

I vini in tavola: Arceris Garganega extra brut (Cantina Cornelia Tessari); Valpolicella Ca' Fiui (Corte Sant'Alda, Mezzane di Sotto); Recioto della Valpolicella Docg Torrazzine (Villa Erbice, Mezzane di Sotto).

Commenti: Cena ecumenica magistralmente organizzata dal Simposiarchi Ernesto d'Amico. Una relazione, la sua, che ha affrontato il tema dell'anno con grande capacità espressiva e coinvolgendo con conoscenza, autorevolezza e simpatia l'intera Delegazione. La serata è stata ulteriormente impreziosita dalla cerimonia di spillatura del nuovo Accademico Tony Pagone. Un magnifico applauso l'ha accolto, dimostrandogli fin da subito un grande affetto da parte di tutti. Uno straordinario carrello fumante di bolliti e arrosti e l'amata salsa pearà sono stati il coronamento di una serata davvero gioiosa e gustosissima.



FRIULI - VENEZIA GIULIA



Ristorante "Al Grop" della famiglia Del Fabro. ● Via Matteotti 1, Tavagnacco (Udine); ☎ 0432/660240; info@algrop.com, www.algrop.net, www.facebook.com/algrop.tavagnacco; coperti 150+20 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie 15-30 agosto; giorno di chiusura martedì e mercoledì.



Attività e riunioni conviviali: Cena Ecumenica

FRIULI - VENEZIA GIULIA segue

Le vivande servite: piccolo frico croccante, funghi doré, prosciutto crudo di San Daniele tagliato al coltello; polpettine fritte, *toç in braide* ai funghi; risotto zaffera e quaglietta; spiedo di carni (stinco di vitello, carré di maialino, faraona) con patate e zucca al forno; stracotto di manzo con puré di patate; mini sabbiosa con la sua crema.

I vini in tavola: Maximum Blanc de Blancs (Ferrari); Schioppettino 2023 (I Clivi); Refosco dal Peduncolo Rosso 2018 (Mura); Moscato d'Asti (Perrone).

Commenti: Riunione conviviale ecumenica in questo locale, giunto alla quinta generazione di ristoratori della stessa famiglia. Il menu, curato per l'occasione dalle sorelle Del Fabbro, ha celebrato la lentezza e la genuinità delle ricette a lunga cottura. Gli Accademici hanno apprezzato e lodato i piatti serviti, tra i quali hanno primeggiato il risotto con zafferano e quaglietta cbt e lo stracotto di manzo con purè. Molto gradite anche le altre pietanze. Valutazioni discordanti sul dolce, la torta sabbiosa con la sua crema, dolce iconico del ristorante. Servizio impeccabile e curatissimo abbinamento con i vini. Serata molto ben riuscita.



EMILIA ROMAGNA

CASTEL DEL RIO-FIRENZUOLA

Ristorante "Hotel Ristorante Il Gallo" di *Luciana* e *Fiorella Franceschelli*, entrambe anche in cucina con Irene Nanni. ● *Piazza della Repubblica* 28/30, *Castel del Rio* (Bologna); ☎ 0542/95924; info@galloegalletto.it; www.instagram.com/ristoranteagallocasteldelrio; coperti 100+25 (all'aperto). ● **Parcheggio comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura martedì.**

Le vivande servite: entratina di benvenuto; tortellini al burro e tartufo bianco, bollito e le sue salse; risotto al ristretto di brasato al Sangiovese; vitello con salsa Bergese; zuppa inglese.

I vini in tavola: Ribolla Gialla spumantizzata (Tenuta Luisa); Rosso Verona Igt Campofiorin (Masi).

Commenti: La cena ecumenica è stata ottimamente interpretata dal ristorante, che ha impostato un menu tradizionale rispettando la stagionalità: particolarmente apprezzati i tortellini al tartufo, il bollito (lingua, muscolo, cotechino) e salsa verde; ottimo il risotto con ristretto di Sangiovese e rimarchevole la zuppa inglese. Indovinato l'abbinamento dei

vini, in particolare il Campofiorin di Masi. La serata è stata animata dagli storici Dal Monte e Marchi, che hanno coinvolto gli Accademici raccontando l'evoluzione dell'alimentazione, enfatizzando lo status di pantagruelici mangiatori di carne di nobili e guerrieri, contrapponendolo alle frugali abitudini alimentari del resto della popolazione.

FAENZA

Ristorante "Marianaza" di *Natasca Cucchi*, in cucina la mamma *Mariangela* e la sorella *Luana*. ● *Via Evangelista Torricelli* 21, *Faenza* (Ravenna); ☎ 0546/681461; info@marianaza.com; www.marianaza.com; coperti 50 (nessuno all'aperto). ● **Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì e mercoledì (ottobre - maggio), mercoledì e domenica (giugno - settembre).**

Le vivande servite: polpette di bollito, arrosto di maiale con contorno di patate; cotolette in umido; zuppa inglese.

I vini in tavola: Prosecco rosé Valdobbiadene (La Tordera Vidor); Romagna Sangiovese Superiore (Tenuta Bacona, Villa Vezzano); Sangiovese Superiore Doc Crepe; Sangiovese Cadiosopra Marzeno Romagna Doc (entrambi Cantina Ca' di Sopra).

Commenti: Si parla di "Marianaza" già nel 1844, quando si dice che la notte di San Silvestro, proprio in questa trattoria, prese vita, grazie all'idea di alcuni nomi illustri che frequentavano il locale, il "Lunéri di Smémbar", un foglio ancora oggi presente in moltissime case della Romagna dove si descrivono i cicli lunari per indicare i giorni, favorevoli e non, per l'agricoltura. I piatti predisposti per la riunione conviviale sono stati un'esperienza degna della più genuina tradizione locale.

IMOLA

Ristorante "Valsellustra" di *Gianluca Barzagli*, anche in cucina. ● *Via Valsellustra* 16, *Casaliumanese* (Bologna); ☎ 0542/684073, cell. 328/2487051; valsellustra@hotmail.it; www.ristorantevalsellustra.com; coperti 120+40 (all'aperto). ● **Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura giovedì.**

Le vivande servite: insalata di cappone, lingua in salsa verde; *spoia lorda* in brodo; giganelli con umido di castrato; arrosto di maialino da latte al forno con patate al forno; tenerina al cioccolato.

I vini in tavola: Albana Duita 2024 (Branchini); Alto Vanto Merlot 2020 (Aldrovandi).

Commenti: Una serata all'insegna dell'arricchimento culturale, trascorsa ascoltando le parole del DCST Carlo Pirazzoli sull'inserto "Romagna" da lui curato nel volume dedicato agli arrosti, agli umidi e ai bolliti. Una cena ecumenica, quindi, ricca di spunti, di ricordi e di valorizzazione

per una cucina tradizionale con molti richiami agli usi delle case popolari e contadine. Il menu ha risposto alle aspettative degli Accademici, che hanno privilegiato la pienezza dei sapori nei giganelli e nel maialino da latte. Molto richiesta la *spoia lorda* in un brodo perfetto pur con qualche granello di sale di troppo. Perfetta la tenerina al cioccolato con il plauso degli Accademici.

RAVENNA

"*Valentino Ristorante & American Bar*" di *Maurizio Bucci*, *Luca Magnani*, in cucina *Luca Magnani*. ● *Via IX Febbraio* 1, *Ravenna*; ☎ cell. 338/9333071; info@valentinoravenna.com; www.valentinoravenna.com; coperti 80. ● **Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì.**

Le vivande servite: coniglio in porchetta, insalata di finocchio e zucca; ravioli di agnello stufato, burro, erbette e riduzione di Sangiovese; risotto di cinghiale e ciccioli di anguilla arrosto; bollito di manzo e cappone, salsa verde leggera e mostarda di frutta romagnola; torta alla ricotta con limone e mele al forno.

I vini in tavola: Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg millesimato brut; Chablis Bianco 2023 (Domaine des Malande); Sauvignon Friuli 2023 (Villa Chiopris); Il Colombarone Sangiovese Bertinoro Doc 2022 (Tenuta La Viola).

Commenti: Il locale, già visitato alcuni mesi fa, merita un ottimo giudizio per il servizio e per gli squisiti piatti proposti. Lo chef Luca, con la sua professionalità, in nome del tema annuale, "Gli arrosti, gli umidi, i bolliti nella cucina della tradizione regionale", ha deliziato con un ottimo arrosto di coniglio in porchetta, con pregevoli ravioli, sgrigni di agnello stufato, con uno squisito risotto all'umido di cinghiale e ciccioli di arrosto di anguilla e con ottimi bolliti di manzo e cappone guarniti da pregevole salsa verde e squisita mostarda di frutta. La convivialità ecumenica è stata arricchita dalla relazione dell'Accademica Annalisa Vespignani sul tema dell'anno.

RIMINI RICCIONE-CATTOLICA

Ristorante "Lazaroun" della famiglia *Lazzaretti*, in cucina mamma *Leontina*, *Sabrina*, *Pierangelo*. ● *Via del Platano* 21, *Santarcangelo di Romagna* (Rimini); ☎ 0541/624417; info@lazaroun.it; www.lazaroun.com; coperti 90+60 (all'aperto). ● **Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura giovedì.**

Le vivande servite: formaggi, salumi, crostini misti, sformatino di squacquerone e porcini, porchettina di coniglio su vellutata di porri e patate croccanti; tagliatelle rustiche con ragù di manzo tagliato a coltello e piselli; galletto allevato a terra in padella con pomodorini e patate; castrato dell'Alta Valmarecchia cotto al barbecue; zuppa inglese con crema alla vaniglia; biscottini secchi fatti in casa.

I vini in tavola: D'EA rosé extra brut 2023; D'EA metodo classico extra brut 2021; Lorenzo Sangiovese Doc 2024 (tutti Paride Benedetti).

Commenti: Il menu, coerente con il tema dell'anno, ha privilegiato alcune tipiche carni comunemente usate in queste zone: coniglio in porchetta, galletto in umido, castrato alla brace. Molto apprezzato l'aperitivo servito nelle antiche grotte tufacee. Sono state sottolineate la cura della cucina, la bontà delle tagliatelle con ragù di manzo tagliato al coltello, l'ottima consistenza della carne del galletto e la cura del servizio. Il relatore Luca Bartolucci, esperto in macellazione, ha trattato "I tagli di carne bovina e il loro utilizzo in cucina". La serata si è svolta con piena soddisfazione dei partecipanti e dei Simposiarchi Bartolotti, Biagini, Bianchini e Righetti.



TOSCANA

LUCCA

Ristorante "Osteria Il Fornello" di gestione familiare, in cucina *Gabriele Giuliani*. ● *Via Mammiano Sud* 5, *Marginone*, *Altopascio* (Lucca); ☎ 0583/216528; info@osteriaillfornello.it; coperti 150+50 (all'aperto). ● **Parcheggio privato del ristorante; ferie seconda quindicina di gennaio e ultima settimana di giugno; giorno di chiusura lunedì.**

Le vivande servite: rollè di coniglio farcito con il suo *jus*, polentine fritte con funghi porcini; pappardelle fresche al ragù di cinghiale in bianco; peposo di guancia di manzo con purea di patate; semifreddo al croccante di mandorle con crema e cioccolato.

I vini in tavola: Chianti Docg Conti (Poggioturro); L'Or già Igt rosso Toscano 2020 (Tenuta l'Apparita); Moscato (Casa Coller).

Commenti: La Delegazione ha celebrato la riunione conviviale ecumenica in un clima di autentica condivisione gastronomica. Il menu, espressione del tema della serata, si è aperto con un raffinato rollè di coniglio farcito con il suo *jus* e polentine fritte ai funghi porcini. A seguire, pappardelle fresche al ragù di cinghiale in bianco e un intenso peposo di guancia di manzo con purea di patate. Il semifreddo al croccante di mandorle, con crema e cioccolato, ha concluso il percorso.

PRATO

Ristorante "Myo" di *PABA sas*, in cucina

Angiolo Barni. ● Viale della Repubblica 277 c/o Museo Pecci, Prato; ☎ 0574/1597312; myoristorante@cloud.com, www.ristorantemyo.it; coperti 50. ● Parcheggio comodo; ferie 2 settimane in agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì (estate); domenica sera, lunedì e martedì a pranzo (inverno).

Le vivande servite: medaglione di cotechino bollito e passato alla brace con giardiniera di verdure; stracciatella con uovo di Paolo Parisi, faraona e porcini in brodo di faraona e pollastron; guancetta di vitella frisona brasata con purè di patate di Vernio e salsa al pepe di Sarawak (Maricha); torta di rose con zabaione.

I vini in tavola: Sangiovese Toscana 2023 (Ottomani); Barbera d'Asti 2022 (Casascarpa).

Commenti: Per l'importante cena ecumenica, i Simposiarchi Brachi, Cappelli, Pierattini e Vignali sono andati sul sicuro, concordando un ottimo menu sul tema indicato dall'Accademia con il bravissimo Angiolo Barni. Ai commensali sono stati consegnati i bei volumi editi per l'occasione. I piatti sono stati tutti molto apprezzati e la serata si è svolta in un clima di grande amicizia, serenità e allegria fra tutti gli intervenuti.

VALDARNO ARETINO AREZZO

"Osteria dell'Acquolina" di Serena e Giulio Tizzanini, in cucina Daniela Failli e Paolo Tizzanini. ● Via Setteponti Levante 3300/B, Terranuova Bracciolini (Arezzo); ☎ 055/977497, cell. 338/7146496; danielaaquolina@yahoo.it; coperti 80+80 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie seconda quindicina di gennaio; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: polpettine di bollito al limone, lesso sfilato di copertina con capperi e sottaceti, sformatino di cipolla dorata; tagliolini in brodo di carne chianina; pollo in umido con roccolini di sedano Marconi; arrosto girato con patate alla ghiotta e insalata; lattaiolo con croccantino.

I vini in tavola: Selezione a cura del ristorante: 11,5° (Fazzuoli); Chianti (Terre di Romignano); Poggio delle Ginestre (Fazzuoli); Crognolo (Tenuta Setteponti).

Commenti: Per la cena ecumenica è stato scelto nuovamente il ristorante "Osteria dell'Acquolina", uno dei pochi nel Valdarno Aretino che ha ancora il girarrosto, che ha saputo interpretare in maniera eccellente il tema di quest'anno: gli arrosti, gli umidi, i bolliti. Ospiti graditi il Sindaco di Loro Ciuffenna, il Comandante della Compagnia della Guardia di Finanza di San Giovanni Valdarno e il noto giornalista Federico Fazzuoli. Nell'occasione è stato presentato il video di Mogol e Al Bano che accompagnerà la votazione per il riconoscimento della cucina italiana come Patrimonio dell'umanità.

VALDARNO FIORENTINO

Ristorante "Il Caminetto del Chianti" di Franco Berghi. ● Via della Montagnola 52, Greve in Chianti (Firenze); ☎ 055/8588909; caminettdelchianti@gmail.com, www.caminettdelchianti.it; coperti 50+50 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: lingua con salsa verde e cotechino con purè; tortellini di Baragazza in brodo; lesso "colle" cipolle; arrosto alla brace di bistecca, rosticciata e rifinitura di arista; contorno di fagioli e insalata; mattonella guarnita a piacere.

I vini in tavola: Chianti Igt Il Caminetto.

Commenti: La cucina dedica particolare attenzione all'uso di materie prime a km 0, che abbiano la caratteristica di qualità e genuinità.

VALDELSA FIORENTINA

"Ristomaccelleria Latini" di Simone Latini, anche in cucina. ● Via 2 Agosto 10, Montespertoli (Firenze); ☎ 0571/676084; coperti 40. ● Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica.

Le vivande servite: piccoli assaggi di lingua bollita con salsa verde e insalata russa, insalatina di bollito; pasta al ragù; arrosto misto in forno con patate e fagioli ghiotti; cantucci e Vinsanto.

I vini in tavola: Igt Maremma rosso.

Commenti: Gli odori della carne arrosto, in umido e bollita hanno fatto sentire gli Accademici a casa, degustando piatti con profumi e sapori di una volta nel rispetto delle tradizioni toscane. Cena ecumenica con un ragù eccezionale, una lingua in salsa verde di una tenerezza eccellente e così via fino alla selezione di cantucci, passando dall'arrosto misto in forno. "Ristomaccelleria Latini" è una garanzia di qualità ed eccellenze. Simposiarcha Andrea Gori, che è riuscito a mettere insieme, con l'aiuto dello chef di cucina, i tre sapori: bolliti, umidi e arrosti. Grazie Andrea.



MARCHE

ASCOLI PICENO

Ristorante "Blobcaffè" di Blobcaffè snc di Gianmarco Di Girolami e C, anche in cucina. ● Via Togliatti 84, Frazione S.ta Maria Goretti, Offida (Ascoli Piceno); ☎ 0736/887041, cell. 333/7599014, blob-caffè@libero.it, https://www.blobcaffè-

ristorante.it; coperti 40+15 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: galantina e giardiniera, oliva fritta, pizzetta al formaggio con ciauscolo, girello di vitello marinato con insalatina di cavolo cappuccio, zenzero e rapa rossa, coniglio con cavolfiore al fondo bruno e topinambur fritto; risotto alla zucca con lepre e ginepro; maiale con cicoria e patate; piccione alla brace e insalatina; rocher; frutta tagliata insieme a piccola pasticceria.

I vini in tavola: Terre di Offida Doc spumante Passerina (Castignano); Offida Pecorino Docg (Tenute Santori, Ripatransone); Nero Piceno Doc (Tenuta La Riserva, Castel di Lama).

Commenti: Lo chef Gianmarco Di Girolami ha preparato, con la Simposiarcha Paola Coccì Grifoni, un menu sul tema dell'anno, che ha ricevuto unanime gradimento. Lo chef si è mosso a proprio agio nella preparazione delle varie carni e i risultati sicuramente positivi non sono mancati. Molto apprezzati anche i vini. Il Delegato, in chiusura, ha brevemente tracciato i successi professionali dello chef Gianmarco, informando, tra l'altro, che è stato insignito del titolo di "ambasciatore della cucina italiana e marchigiana", esibendosi all'estero.



LAZIO

ROMA EUR-OSTIENSE ROMA

Ristorante "Checchino dal 1887" di Elio, Francesco e Marina Mariani, in cucina Elio Mariani. ● Via di Monte Testaccio 30, Roma; ☎ 06/5743816; checchino_roma@tin.it, www.facebook.com/chechino.dal.1887; coperti 60+16 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie agosto, 24 dicembre - 2 gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì.

Le vivande servite: trippa alla romana, fagioli con le cotiche e testina di vitello; rigatoni al sugo di coda alla vaccinara; bollito di manzo con salsa verde; scarola con pinoli e uvetta; ciambelline al vino.

I vini in tavola: Malvasia Puntinata brut; Poggio Verde Frascati Superiore Docg (entrambi Principe Pallavicini); Cesanese Lazio Igp (Villa Simone); Cannellino di Frascati Docg (Fontana Candida).

Commenti: Menu composto con i piatti della cucina della tradizione romanesca che riflettono meglio il tema ecumenico

riscuotendo l'incondizionato gradimento. Apprezzati gli antipasti soprattutto per la qualità degli ingredienti, il rispetto delle materie prime e la padronanza delle tecniche di cucina, in particolare per la testina di vitella. Perfetta la cottura della pasta. Ottimi anche la cottura del bollito, la temperatura di servizio, il taglio delle carni e la salsa verde. Menzione particolare ai vini. Impeccabile il servizio, impagabile l'accoglienza. La DCST Roma, Silvia De Vincentiis, ha presentato e brillantemente illustrato i contenuti del volume dedicato all'anno.



ABRUZZO

SULMONA

Ristorante "Clemente" di Pantarei srls, in cucina Martina e Clemente Maiorano. ● Piazza Santa Monica, Sulmona (L'Aquila); ☎ 0864/210679, cell. 342/6226522; isabella.cianferra@libero.it; coperti 80+70 (all'aperto). ● Parcheggio zona pedonale; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera e lunedì.

Le vivande servite: insalatina di zampetti di maiale, salsa verde, olive, leccino e misticanza, crocchette di bollito, crema di zucca in agrodolce ed estratto di melagrana; zuppa imperiale della tradizione abruzzese; "la pecora al cotturo diventa un tortello"; brasato di capocollo di maiale nero con millefoglie di patate e verdura ripassata; meringa agli agrumi, pere e cachi spadellati, panna chantilly e crema al limone.

I vini in tavola: Villamagna spumante (Marin); Montepulciano d'Abruzzo Doc (Barone di Valforte).

Commenti: Serata molto riuscita e partecipata in un ambiente ben curato, con un menu appropriato al tema ecumenico e realizzato dai cuochi, Martina e Clemente, in modo superbo. Il Simposiarcha Antonio Santilli ha illustrato le varie pietanze, spiegandone le origini e l'esecuzione. I due antipasti sono stati apprezzati da tutti gli Accademici, così come l'innovativo tortello, scrigno di antichi sapori. La giovane cuoca Martina ha realizzato un dolce dove diversi sapori e consistenze si fondevano molto bene tra loro. Il relatore Attilio D'Antuono, discendente da un'antica famiglia di macellai dal 1885, ha parlato dell'antico e del nuovo modo di trattare le carni e commercializzarle.





Attività e riunioni conviviali: Cena Ecumenica



PUGLIA



Ristorante "Botteghe Antiche" di Stefano D'Onghia, anche in cucina. ● Piazza Plebiscito 8, Putignano (Bari); ☎ 080/4911813; www.bottegheantiche.com; coperti 40+40 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie 10 giorni a marzo; giorno di chiusura mercoledì e domenica sera.

Le vivande servite: vitello tonnato, trippa al pomodoro; risotto allo zafferano con ossobuco brasato; spezzatino di carne mista in umido; *sporciamuss*.

I vini in tavola: Primitivo (Tormaresca).

Commenti: La riunione conviviale ecumenica si è tenuta nel suggestivo ristorante "Botteghe Antiche" di Putignano. All'interno conserva, infatti, la caratteristica atmosfera evocata dal nome, tanto da fregiarsi con orgoglio della definizione di "trattoria di paese". Sincere e veraci sono anche le pietanze dello chef e patron Stefano D'Onghia, saldamente legate ai prodotti del territorio. Come nel caso dello spezzatino di carni miste cotte in umido con le verdure, o della trippa al pomodoro. Preparazioni che hanno soddisfatto tutti i commensali, Accademici e ospiti, e che sono state precedute da una brillante conversazione della Vice Delegata Carla Pasculli sul tema gastronomico dell'anno.



CALABRIA



Ristorante "Santabarbara 1789" di Antonino Giuffrè, in cucina Liliana Grecu. ● Località S. Barbara Pellegrina, Bagnara Calabria (Reggio Calabria); ☎ 0966/337533, cell. 347/2108304; toninoasud@gmail.com; coperti 130. ● Parcheggio privato del ristorante; ferie metà febbraio-metà marzo; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: bruschetta di pa-

ne di grano di Pellegrina con mousse di ricotta e 'nduja dolce, bruschetta con crema di finocchio e alici, toma fresca di bufala alla piastra con limone sfusato e fior di sale nero, polpette di melanzane della tradizione, flan di zucca, tartare ai profumi mediterranei; *scialatelli* freschi con capretto in umido; cappello del prete stracotto al Magliocco con crema di patate asprmontane; broccoletti locali saltati; gelato alla vaniglia con frutti di bosco locali e dito d'apostolo al cioccolato.

I vini in tavola: Prosecco Rivadiva (Cantina Ippolito 1845); Greco Nero in purezza Igt (Cantine Lavorata).

Commenti: La cena ecumenica è stata aperta dall'intervento del dottor Mario Marrone, Direttore del Servizio Veterinario dell'ASP, che ha affrontato il tema delle condizioni e qualità delle carni consumate nella provincia e dei rapporti tra alimentazione e salute pubblica, offrendo spunti di grande interesse e attualità. Il menu della serata, concordato con la chef, ha proposto un percorso gastronomico in equilibrio tra memoria e innovazione, esaltando prodotti locali e antiche tecniche di cottura. La cena ha confermato ancora una volta la centralità del ruolo dell'Accademia nella salvaguardia e nella promozione del patrimonio enogastronomico.



COSENZA

Ristorante "Core di Celestino Mauro" di Core di Celestino Mauro, anche in cucina. ● Via Terranova da Sibari snc, Castrovilliari (Cosenza); ☎ cell. 379/1886090; core.ristorante@gmail.com; coperti 30+25 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 giorni variabili; giorno di chiusura domenica sera e lunedì.

Le vivande servite: lievitati accompagnati da burro affumicato, carpaccio di vitello arrosto con crema di funghi e nociola; raviolini farciti di guancia di vitello brasata, parmigiano 30 mesi ed erbe tostate; scamone di agnello arrosto con rape e caffè; cremoso al cioccolato fondente, lamponi e spugna al miele.

I vini in tavola: Krathis Terre di Cosenza rosato Dop Fonte Rubra; Sileno Calabria Rosso Igp (entrambi Cantine Iusi).

Commenti: L'occasione ha rappresentato un utile momento di riflessione e di recupero della memoria intorno alle tradizioni gastronomiche della Calabria, alle sue radici e a quelle consuetudini familiari che, ancora oggi, con le opportune evoluzioni dettate dai tempi, caratterizzano la cucina del territorio. Il simposio dell'appuntamento ecumenico è stato curato dal DCST Calabria, Ottavio Cavalcanti, con una brillante relazione. Gli interventi degli Accademici che hanno partecipato al simposio hanno conferito al momento conviviale una valenza di profilo alto, ricco di approfondimenti e spunti culturali.



SICILIA



Ristorante "Dolce Vista" di Angelo Fiorilino, Ennio La Rosa, in cucina Ennio La Rosa. ● Contrada Piano Marrano, Alcamo (Trapani); ☎ cell. 333/3424444; dolcevitasrl@gmail.com; coperti 80+50 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì.

Le vivande servite: salame di bollito con salsa verde agrumata, insalatina di carne con verdurine croccanti, polpettine di vacca con *umami* di pomodoro e *dressing* al basilico, *ribs* di vacca morbide; pacchero con rivisitazione della carne glassata e cubetto di patata; tagliata di vacca, selezione di tagli nobili della vacca siciliana in brodo; "ape nera".

I vini in tavola: Nero d'Avola (Alessandro di Camporeale).

Commenti: Per la riunione conviviale ecumenica, la Delegazione è ritornata al ristorante "Dolce Vista", locale accogliente e curato nei dettagli. Il cuoco Ennio La Rosa, con la sua maestria, ha saputo centrare il tema dell'anno utilizzando prodotti di eccellenza del territorio, coniugando la tradizione con sapiente innovazione, esponendo la storia per ogni piatto realizzato. Per tutte le pietanze i giudizi sono stati molto positivi, in modo particolare per il pacchero con rivisitazione della carne glassata e cubetto di patata. Eccellente la scelta del vino; servizio attento e professionale. Complimenti unanimi con un grande applauso al cuoco cui è stato donato il guidoncino dell'Accademia.



Ristorante "U Zu Peppino" di Agriturismo U Zu Peppino, in cucina Rosaria Casamassita. ● Strada Pianoconte, Lipari (Messina); ☎ cell. 366/3121049; info@uzupeppino.com; www.uzupeppino.com; coperti 60. ● Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura sempre a pranzo.

Le vivande servite: *sammatura* con pomodorini (tipico pane contadino locale), *niputidda* (uovo in brodo della omonima erba locale), caponata, fagioli alla contadina, ceci con finocchio selvatico, parmigiana di melanzane; *badduottoli* in brodo (polpettine di carne); spezzatino di carne; tagliata di manzo con scaglie di parmigiano; *rapuddi* (erba locale) saltati; cassata siciliana.

I vini in tavola: Vino della casa (Nero d'Avola).

Commenti: Lunga e allegra tavolata. Ad-dobi tipici del luogo e del periodo, in particolare noci e castagne, recipienti di vetro impagliati disposti artisticamente sul tavolo. Atmosfera gioviale e festosa in un ambiente caldo e accogliente, autunnale. Ottima cucina, diretta sapientemente da Rosaria che, abilmente, ha proposto sapori antichi e mai dimenticati della locale tradizione culinaria.



MARSALA

Ristorante "Baglio Custeria" di Giuseppe De Marco, in cucina Ramon Sohidul. ● Contrada Ragalia 312 A, Marsala (Trapani); ☎ 0923/1873691, cell. 388/8919380; info@bagliocusteria.it; www.bagliocusteria.it; coperti 40+60 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie 3 novembre - 3 dicembre; giorno di chiusura mercoledì. A pranzo: dal lunedì al sabato.

Le vivande servite: crocchette di ragù di coniglio, caponata bianca con filetto di scottona; tagliatelle al ragù rosato di ossobuco; falso magro/*bruciuluni*; arrosto di maiale; patate al forno e *qualeddu* (verdura locale); coppa di fragole; cassata siciliana.

I vini in tavola: Syrah (Nino Gandolfo).

Commenti: Il locale, già visitato in precedenza, è un sicuro punto di riferimento, sia per la struttura e i suoi comfort, sia per la gastronomia molto curata. Alle diverse specialità della tradizionale cucina siciliana si affiancano anche piatti originali che denotano qualche fantasia innovativa. Il tema è stato affrontato ampiamente dalla Delegata che ha sottolineato la varietà dei piatti tipici locali, basati sulla carne, evidenziandone la vera sicilianità e le sue influenze storiche subite nei tempi. La serata si è svolta piacevolmente, raggiungendo consensi positivi unanimi. L'accoglienza dei proprietari e di tutto lo staff è stata molto apprezzata. Servizio scrupoloso ed esperto.



MESSINA

Ristorante "Toro Nero" di Francesco Vinci e Fabrizio La Rosa, in cucina Mirko Cannata. ● Via G. La Farina 185, Messina; ☎ 090/2931640; toroneristorante@gmail.com; www.toroneromessina.it; coperti 120. ● Parcheggio comodo; ferie periodo estivo con trasferimento al mare; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: flan di zucca rossa con colatura di parmigiano 24 mesi allo zafferano; bottoni di pasta fresca farciti con stracotto di manzo, fondo bruno, petali di pomodoro e pecorino siciliano; bollito *ammollicato*; grigliata di braciole alla messinese e arrosto di scottona siciliana; insalata verde mista; torta ecumenica al limone della pasticceria Ragusa.

I vini in tavola: Spumante brut Nerello

Mascalese Terre Siciliane (Madaudo); Merlot Terre Siciliane Igt (Cusumano).

Commenti: Il locale, già visitato in passato, con la cena ecumenica di quest'anno ha trovato modo di esprimersi, secondo le peculiarità della cucina, con le più esclusive ricette a base di carni nazionali sempre di ottima qualità. La scelta del menu, insieme alla proposta della cantina, ha trovato il consenso dei numerosi Accademici. Particolarmente apprezzato il bollito *ammollicato*, ricordo di un'antica ricetta messinese, morbido dentro e croccante fuori, l'abbrustolito della carne grigliata e la dolcezza di quella bollita. Il Delegato ha presentato il tema dell'anno e il componente il CST Sicilia orientale, Saverio Pugliatti, ha illustrato i contenuti del XII volume della Biblioteca di Cultura Gastronomica.

SCIACCA

Ristorante "Fattoria Morgana" di Fattoria Morgana Salvino, in cucina Fanil Kidanne. ● Via Vassallo, Sciacca (Agrigento); ☎ cell. 328/2119444; sciacca@fattoriamorgana.it; coperti 70+80 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: salamini dolci/piccanti, fegato alla veneziana, bocconcini di vastedda fatta al momento; busiate al ragù; quadretti in brodo; punta di petto aggrassata; bollito, campanello, bombette di maiale al forno con salse di accompagnamento: salsa verde, salsa al limone, bagnetto all'aglio, salsa agrodolce; cannolo con ricotta grezza.

I vini in tavola: Funaro Sirah biologico (Cantine di Santa Ninfa).

Commenti: Alla presenza di un notevole numero di Accademici e ospiti, la serata è piacevolmente trascorsa in un'atmosfera calorosa e cordiale, all'insegna dell'assoluta spensieratezza. Ottima la proposta culinaria dello chef, allestita sul tema stabilito dall'Accademia. Il ristorante è inserito in un contesto rurale naturale con ampi spazi. La struttura è moderna con cura eccellente degli spazi aperti e chiusi.

VAL DI NOTO

Ristorante "Tasca Speakeasy" di Ouverture sas, in cucina Salvatore Quartarone. ● Via Cavour 31, Pachino (Siracusa); ☎ 0931/1856167, cell. 329/6590031; www.tasca.decanterconsulting.com; coperti 90. ● Parcheggio scomodo; ferie 15 giorni a gennaio; giorno di chiusura martedì.

Le vivande servite: vellutata di ceci con perle di limousine modicana, scottadito d'agnello con carotine *vichy*, piuma di maialino *a ghiotta*; pizzocotti ripieni di ragusano Dop; bollito misto con le sette salse; cassata.

I vini in tavola: Rami; Nero di Lupo; Cerasuolo; Zibibbo in Pithos; Maldafroca (tutti Cos); Zibibbo (Buffa).

Commenti: Ecumenica perfetta, con cena riuscissima, come di rado accade. Nuovo locale a Pachino, città che non si distingueva per la ristorazione e adesso - così continuando - pare abbia colmato la lacuna. Il tema accademico magnificamente interpretato dallo chef con pregressa formazione piemontese, che ha rivisitato i ravioli del plin, contaminandoli col ragusano, e proposto un gran bollito di rara correttezza filologica, con le immortali sette salse realizzate *comme il faut*. Chapeau al ristorante, al cuoco, alla *mise en place*, all'elaborazione del menu e financo alla cassata siciliana, più virante verso l'occidente palermitano, con decorazioni baroccheggianti. Applausi.



EUROPA

AUSTRIA

VIENNA

Ristorante "I Terroni" di Davide De Luca, anche in cucina con Vincenzo Lauro. ● Westbahnhstrasse 23 Vienna; ☎ 0043/15223085, cell. 0043/6601644636; coperti 80+30 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: polpettine di vitello in riduzione, polpettine di manzo con relativo sugo di pomodoro; ziti alla genovese; coniglio all'ischitana; fagottino di pasta frolla con ripieno di carne di cervo e cioccolato su salsa di frutti di bosco.

I vini in tavola: Franciacorta Grand Cuvée Monogram (Az. Agr. Castel Faglia); Taurasi Le Surte Docg 2012 (Macchialupa).

Commenti: È stata un'ecumenica assai ben riuscita. Il menu, attentamente studiato, prevedeva piatti nuovi per la realtà locale e ha così contribuito ad arricchire il patrimonio culturale dei numerosi commensali; le pietanze servite hanno incontrato il consenso di tutti. Molto apprezzati gli ziti alla genovese e il coniglio, per alcuni forse un po' troppo speziato. Il dolce, con l'accostamento del cervo con il cioccolato fondente, servito tiepido, non ha solo incuriosito, ma ha riscontrato grande successo. Sollecito il susseguirsi dei piatti e ottimo il servizio.

GERMANIA

MONACO DI BAVIERA

Ristorante "Osteria Italiana" di Prisco De Stefano, in cucina Umberto Bressanin. ● Schellingstrasse 62, Monaco di Baviera; ☎ 0049/89272071; nachricht@osteria.de; www.osteria.de; coperti 80+10 (all'aperto).

● Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica.

Le vivande servite: stuzzichini, insalata di carciofi; ravioli con ripieno di arrosto con salsa ai funghi porcini; bollito misto (manzo, gallina, cotechino, lingua, testina) con accompagnamento di salsa verde, mostarda e salsa al rafano; zabaione montato a vista e torta di nocciola.

I vini in tavola: Alpe Regis rosé magnum Trento Doc (Rotari); Friulano del Collio Dop (Vigna del Lauro); Meneghino Barbera d'Asti superiore Docg (Marco Bonfante).

Commenti: La Simposiarca Stephanie Deiters, il gestore Prisco De Stefano e il cuoco Umberto Bressanin hanno elaborato il tema dell'anno proponendo il bollito, obbligatoriamente misto e servito al carrello, con accompagnamento delle salse preparate dalla cucina. La cena è stata aperta e conclusa da portate dai sapori tipicamente autunnali, dedicando un pensiero alle carni arrosto con il primo piatto. Apprezzamento molto elevato per tutte le portate, cui si è aggiunto l'effetto scenografico del bollito servito al carrello e la preparazione a vista dello zabaione. Gradito, come sempre, l'abbinamento dei vini e l'eccezionale servizio di sala.

GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

LUSSEMBURGO

Ristorante "Fama" di Gionata Fama, anche in cucina. ● 35, rue de la Toison d'Or, Lussemburgo; ☎ 00352/26258748; info@fama.lu; www.fama.lu; coperti 70. ● Parcheggio comodo; ferie feste natalizie; giorno di chiusura domenica, lunedì e sabato a pranzo.

Le vivande servite: tortellino fritto al brasato su crema di parmigiano; calamarata trafileata al bronzo al ragù di coniglio in umido; bollito di manzo e brasato di vitello con verdure stufate; mini crema fredda al limone.

I vini in tavola: Tamante rosso Umbria Igt (Fontana Candida).

Commenti: È stata una riunione conviviale ecumenica davvero molto bella, grazie al menu, al servizio attento, veloce e cortese, alle interessanti spiegazioni dei Simposiarchi: la Delegata Maria Cristina Sansone e l'Accademico Harald Gruber. Tra i piatti serviti, merita certamente un applauso il bollito, che molti Accademici hanno definito come "il più buono mai assaggiato nelle riunioni conviviali". Anche il servizio è stato tra i migliori mai avuti: impeccabile per cortesia, attenzione e tempistica. Sicuramente le qualità dello chef e proprietario, Gionata Fama, già cuoco presso la residenza dell'Ambasciatore italiano, lo porteranno verso riconoscimenti ancora maggiori.

REPUBBLICA CECA

PRAGA

Ristorante "Finestrina" di La Bottega Plat-

nerska s.r.o., in cucina Andrej Oravec. ● Pla-tnerška 89, Praga; ☎ 0042/000233094; info@finestrina.cz; www.finestrina.lacollezione.cz; coperti 65. ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: ossobuco di mare, galantina di polletto ai tartufi neri, lingua di vitello alla brace in salsa verde, trippa alla parmigiana; bottoni allo stufato di manzo con crema di parmigiano; guancia di vitello brasata, crema di patate e scalogno caramellato, riduzione al tartufo nero; cioccolato e castagne.

I vini in tavola: Verdicchio Perlugo (Pievalta); Verdicchio di Gino 2024 (Fattoria San Lorenzo); Nero d'Avola 2024 (Miopasso); Ad Astra Maremma Toscana 2022 (Nittardi).

Commenti: Cena ecumenica di eccezionale qualità. Tutti i piatti sono stati eseguiti con cura e grande professionalità. Nonostante il grande numero di portate, tutte si sono rivelate all'altezza della migliore cucina italiana. Il tema della serata è stato rispettato e ampliato con proposte coraggiose come l'ossobuco di mare. Servizio impeccabile, ambiente moderno ed elegante. Complimenti al titolare del ristorante Riccardo Lucque.

ROMANIA

BUCAREST

Ristorante "La Salumeria Cucina" di La Salumeria Cucina Srl, in cucina Cabrini Sabau. ● Strada Vasile Lascăr 59, Bucarest; ☎ 0040/749489489; lasalumeriacucina@gmail.com; coperti 68+40 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: carrellata di salumi e formaggi italiani; risotto alla milanese con ossobuco; bollito misto di carni in umido; costine di maiale con patate al forno e salsa bbq; tiramisù al pistacchio.

I vini in tavola: Prosecco Terra Vizina (Casere); Chardonnay (La Luna del Casale, Pariondo); Valpolicella (Brunelli); Nero d'Avola (Villa Carume).

Commenti: La Delegazione ha celebrato la tradizionale cena ecumenica presso il ristorante "La Salumeria Cucina". L'Accademico Crenguta-Ileana Sinisi, nel ruolo di Simposiarca, ha introdotto e illustrato il tema della serata, approfondendone le origini e le evoluzioni a livello regionale. Ogni portata, di altissima qualità, è stata accompagnata da una puntuale e interessante descrizione a cura dell'Accademico Pio Cesare. La serata, impreziosita dalla presenza di numerosi ospiti, si è conclusa con la consegna al proprietario del ristorante del volume illustrato dedicato al tema della cena ecumenica 2025 e con un cordiale arrivederci.

SVEZIA

STOCOLMA

Ristorante "Bar Tripletta" di Robert Ru-



Attività e riunioni conviviali: Cena Ecumenica

EUROPA segue

dinski, in cucina Clas Jukhelund. ● Åsöga-tan 163, Stoccolma; ☎ 0046/86444585; unoduetre@triplettabar.bar; coperti 42+12 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie 10 luglio-10 agosto; giorno di chiusura domenica.

Le vivande servite: tartare di vitello con acciughe, limone, pistacchi e pecorino romano, bruschetta con crema di taleggio, carpaccio di halibut con finocchio e arancio; agnolotti del plin con ragù di cinghiale, spinaci e parmigiano mante- cato al burro, peperoncino; cervo con radici arrosto e polenta cremosa; gelato di nocciola con nocciole salate e tostate.

I vini in tavola: Alte Langhe brut 2024 (Sara Vezza); Vermentino Maremma 2024 (Mazzei); Langhe Nebbiolo 2024 (Azelia).

Commenti: Locale nato come "Lo Scudetto", ribattezzato "La Vecchia Signora" e ora chiamato "Triplett". Il primo proprietario lo ha ricomprato, qualche mese fa, e completamente ristrutturato. Ambiente caldo, purtroppo rumoroso, come commentato da vari Accademici. La cena è stata ottima, a cominciare dal tris di antipasti. Gli agnolotti fatti in casa hanno deliziato con il ragù e la combinazione di burro e peperoncino. Cervo corretto



con un'ottima polenta cremosa. Buono il gelato anche questo fatto in casa. Il servizio è stato premuroso, ma un po' difficile, a causa dei tavoli piccoli e degli spazi angusti tra i tavoli. Buona scelta dei vini fatta dal Simposiarca Bengt Saverus.

SVIZZERA

SVIZZERA ITALIANA

Ristorante "Moncucchetto" di Andrea Muggiano, anche in cucina. ● Via Marietta Crivelli Torricelli 27, Lugano; ☎ 0041/919677063; eventi@moncucchetto.ch, www.moncucchetto.ch, www.instagram.com/moncucchetto/; coperti 80+30 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie 1-16 agosto; 1-2 novembre; 23 dicembre-8 gennaio; giorno di chiusura domenica e lunedì.

Le vivande servite: aletta e cappello del prete in salsa verde con giardiniera d'autunno (in aggiunta, per i più golosi, lingua di manzo bollita); cappellacci ripieni di capriolo cotto in umido con ginepro e alloro, misto di funghi trifolati; porchetta arrosto profumata con erbe aromatiche, spezie e i suoi contorni; crema di uva americana con sfera alla nocciola; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Bianco dell'Arco Chardonnay Ticino Doc 2024; Moncucchetto Bianco del Ticino Doc 2023; L'Arco Merlot Ticino Doc 2023; Collina d'Oro Agra Rosso del Ticino Doc 2021; Lacrima d'Oro vino dolce Igt 2024 (tutti della Fattoria Moncucchetto).

Commenti: La riunione conviviale ecumenica ha riunito gli Accademici in un clima di autentica amicizia e cultura gastronomica. Il tema dell'anno ha celebrato il valore del tempo dedicato, della cura e dei gesti tramandati, omaggiando la tradizione come memoria viva. Lo chef Muggiano, Diploma di Buona Cucina 2021, ha proposto un menu elegante e armonioso,

fedele alla cucina classica. Ospite d'onore il maestro chef Dario Ranza, premio "Giovanni Nuvoletti" 2020, che ha arricchito la serata con le sue riflessioni. Presenti 54 ospiti, tutti entusiasti.

UNGHERIA

BUDAPEST

Ristorante "Krizia" di Graziano Cattaneo, anche in cucina. ● Mozsar utca 12, Budapest; ☎ 0036/13010563; www.ristorantekekzia.hu; www.instagram.com/ristorantekekzia; coperti 44. ● Parcheggio scomodo; ferie 2 settimane a luglio; giorno di chiusura domenica e festivi.

Le vivande servite: polpettine di zucchine al pesto, sfere di formaggio tartufate, crostino di baccalà mantecato, sformatino ai porcini e formaggio di Branzi, fagottino caldo al radicchio su crema di patate dolci; tortelloni al brasato nella sua salsa; bollito misto all'italiana con pearà, salsa verde e mostarda di fichi; arrosto di vitello con verdurine glassate; semisfera alla zucca e amaretti con gelatina di lamponi.

I vini in tavola: Prosecco extra dry Docg 2024 (Ca' Ernesto); Scaia rosso Corvina Igt 2019 (Tenuta S. Antonio); Barbera d'Asti 2021 (Luca Bosio); Tokaj Szamorodni 2023 (Lyska).

Commenti: L'interessante tema della riunione conviviale ecumenica ha esaltato le indubbi abilità di Graziano Cattaneo, veterano degli chef a Budapest e importante punto di riferimento dell'identità gastronomica italiana nel Paese. Alla presenza del neo Ambasciatore Giuseppe Scognamiglio e di un buon numero di Accademici e ospiti, la Simposiarca, Vice Delegata Maria Carmela Gaetana Aronica, ha gestito l'evento in maniera impeccabile. Attenta e meticolosa, ha declinato con chiarezza espositiva le varie portate del menu, risultato di altissima qualità per la sapiente combinazione di gusti e saperi tradizionali. Relatore il Delegato.

Unanime il giudizio di apprezzamento. Servizio ottimo. Eccellenti i vini.



NEL MONDO

TUNISIA

HAMMAMET

Ristorante "One Resort Premium" di Marriot Hotels, in cucina Khalil Abdelli. ● Route touristique Hammamet Nord, Hammamet; ☎ 0021/620309185; oneresortpremier@gnet.tn; One Resort Premium club; coperti 120+100 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai.

Le vivande servite: ravioli al brasato di manzo; cannelloni bianchi con ricotta e spinaci; filetto di manzo brasato al vino rosso con cipolle caramellate, perle di verdure di stagione, salsa champignon e patate al forno; torta *bourdaloue* alla frutta secca con coulis di fragole e mirtilli.

I vini in tavola: Vino Spumante (Cantina privata One Resort Premium); Soltane Blanc et Rouge (Domain Kurubis).

Commenti: Serata ecumenica vivace e partecipata. Ambiente sobrio e curato, servizio impeccabile. I piatti serviti sono stati molto ben confezionati e presentati; elegante la *mise en place*. La serata è stata accompagnata da un valido duo musicale che ha proposto, in sottofondo, musiche italiane *evergreen*. La direzione dell'hotel, molto professionale, si è mostrata pienamente disponibile ad accogliere ogni richiesta.

CENA ECUMENICA 2026

La riunione conviviale ecumenica, che vede riuniti alla stessa mensa virtuale tutti gli Accademici in Italia e nel mondo, si svolgerà il **15 ottobre prossimo** alle 20,30, e avrà come tema **"Baccalà, stoccafisso e gli altri pesci conservati sotto sale o essiccati o affumicati nella cucina della tradizione regionale"**. L'argomento, scelto dal Centro Studi "Franco Marenghi" e approvato dal Consiglio di Presidenza, è volto a valorizzare preparazioni presenti, sia pure con sfumature diverse, in tutte le regioni italiane.



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



NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Ivrea

Clara Pellanda

LOMBARDIA

Milano

Mario Emanuele Panu

TRENTINO - ALTO ADIGE

Rovereto e del Garda Trentino

Donatella Conzatti • Michele Simonetti

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Muggia-Capodistria

Daniele Angerame

TOSCANA

Livorno

Antonio D'Alesio

Viareggio Versilia

Andrea Casali

MARCHE

Fermo

Paolo Giorgio Signore

ABRUZZO

Teramo

Nicola Sposetti

CALABRIA

Area Grecanica-Terra del Bergamotto

Nicolò Antonino • Domenico Tamiro

SICILIA

Catania

Maria Felicia Fazzino

SARDEGNA

Cagliari Castello

Francesco Carboni

FRANCIA

Parigi

Fabrizio Mele

LIBANO

Beirut

Sana Labelle

REGNO UNITO

Londra

Accademico onorario: Francesco Bongarrà

STATI UNITI D'AMERICA

New Jersey

Giovanna Gambino

SVIZZERA

Svizzera Italiana

Herbert Dietrich • Emanuele Battista Ferreri • Enrico Marghignani

UNGHERIA

Budapest

Rita Kovacs

TRASFERIMENTI

EMIRATI ARABI UNITI

Dubai

Placido Furnari (*da Lisbona*)

VARIAZIONE INCARICHI

PIEMONTE

Torino Lingotto

Consulente: Daniela Terzolo

EMILIA ROMAGNA

Castel del Rio-Firenzuola

Consulitori: Daniela Biselli • Davide Preti

Modena

Vice Delegato: Giulio Romano

Tesoriere: Giulio Galizia

MARCHE

Pesaro-Urbino

Consulente: Claudia Mancini

AUSTRALIA

Brisbane

Tesoriere: Ian Humphreys

COREA DEL SUD

Seul

Legato: Erika Sfascia

FRANCIA

Parigi

Consulente: Barbara Rega

IRLANDA

Dublino

Legato: Michela Linda Magrì (*da Seul*)

NON SONO PIÙ TRA NOI

TRENTINO-ALTO ADIGE

Rovereto e del Garda Trentino

Giancarlo Ghisi

UMBRIA

Orvieto

Luigi Antonio Barberani

SICILIA

Enna

Bruno Maddalena

Ragusa

Isabella Modica

LIBANO

Beirut

Joseph Asseily

PRINCIPATO DI MONACO

Principato di Monaco

Diego Lissi

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



FOCUS

see page 3

UNESCO RECOGNITION: A STUNNING RESULT FOR ITALY AND OUR ACADEMY

*Celebrating this memorable
milestone together.*

delayed having this issue of *Civiltà della Tavola* printed because we were awaiting the result of the vote by the UNESCO Intergovernmental Committee, gathered in New Delhi this 10 December. The moment I learned that Italian Cuisine has obtained the desired Intangible Cultural Heritage recognition, I immediately published a special Newsletter to inform all Academicians of this magnificent news. As I have already had the opportunity to emphasise, **this is the first occasion when UNESCO has granted such recognition to the entire cuisine of a nation, rather than just some aspects or particularities thereof.**

The long journey of candidature

The Italian nomination was formalised through a **dossier** presented by the communities formed by the **Italian Academy of Cuisine**, the **Casa Artusi Foundation** and the magazine ***La Cucina Italiana***; it was then officially submitted for UNESCO's assessment by the Italian government, with support from various luminaries and eminent experts in the field, among whom I would like to acknowledge our Honorary Academician, **Massimo Montanari**, and Professor **Pier Luigi Petrillo**, an expert about UNESCO protocol. Warm thanks go to **Maddalena Fossati**, editor-in-chief of *La Cucina Italiana*, and **Laila Tentoni**, outgoing president of the Casa Artusi Foundation, all of whose



by **Paolo Petroni**

President of the Accademia



Source: Ministry of Agriculture, Food Sovereignty and Forestry

numerous meetings and suggestions facilitated our arrival at this final goal. Special thanks to the Undersecretary of State for Culture, **Gianmarco Mazzi**, who followed the whole process with ability and commitment. For this, too, he has received the **Orio Vergani Prize** for 2025.

Success was not a foregone conclusion

Success was not a foregone conclusion, because Italy is often perceived, especially by poorer countries, as a nation of gluttons who think of nothing but food and who talk about food even while eating. Then there are various historical rivalries and envies and political resentments. Also, frankly speaking, some 'Associations' and 'politicians' repeated insistence on the putative economic advantages of UNESCO status, with clever estimations of GDP growth and profits for companies and restaurants, not only creates a poor image of us **but obscures the true significance of this recognition, which is eminently cultural** and worthy of the plethora of local traditions which, together, form our culinary mosaic. **Our Academy must now prove itself as an interpreter of this excellent result.** Each Delegation and Legation must therefore honour this prestigious acknowledgement as they see fit, inviting our diplomatic representatives abroad and our administrative authorities in Italy, as well as the press, to witness our Academy's role. An **Extraordinary Ecumenical Convivial gathering** will also be planned soon so we can all celebrate this memorable milestone together.



CHRISTMAS DINNER IN LITERATURE

See page 4

A journey through the symbolism of Yuletide food in Italian literature. By rereading Verga, Pirandello, Collodi, Buzzati, Sciascia and even Camilleri, we discover how simple or opulent meals can express family unity, collective memory and regional identity, alongside sweets, *panettone* and *cubaita*, during holidays nestled between tradition and hope.

DECEMBER: TRADITION AND MAGIC

See page 7

December glitters with religious and popular traditions: from Saint Barbara to the gifts of Saint Nicholas, from Saint Ambrose to the Immaculate Virgin. Saint Lucy brings light and regional specialities, while Christmas celebrates the Nativity with sweets and figurines. Saint Sylvester closes the year with rituals to encourage good fortune, including lentils and dried fruit.

AMONGST THE POTS AND PORTENTS

See page 10

In Italian homes, the kitchen remains a small domestic altar: here, tradition, superstition and memories mingle. From North to South, gestures and ingredients become symbols of luck and prosperity. Women guard ancient lore that survives in holidays, customs and recipes, transforming everyday gestures into protective rituals.

NEAPOLITAN CHRISTMAS DINNER

See page 12

The writer Domenico Rea transforms the Neapolitan Christmas into a trip down memory lane: a dreamlike celebration woven of anticipation, fragrances and ancient rituals. Through symbolic foods and familiar scenes, he narrates a poor but ingenious Southern Italy, where the meal becomes a theatre of traditions, pride and melancholia: a mirror for a world which resists time.

PANFORTE: A TYPICAL SWEETMEAT FROM SIENA

See page 14

At Montaperti (1260) the Sienese Ghibellines defeated the Florentine Guelphs despite being seriously outnumbered. Legend attributes their strength to *pan pepatus* ('peppered bread'), an ancestor of *panforte*, a mediaeval sweet rich in spices and citrus fruits. From the 15th century it became fashionable in European courts and lauded by poets. Today its legacy lives on through an energy bar made in Sovicille.

FROM THE LEGIONS' BUCCELLA TO BICCIOLANI FROM VERCELLI

See page 16

The *bicciolano*, the signature sweet of Vercelli, is a celebrated spiced biscuit officially created in 1803 by the baker Carlo Provinciale. However, documents from 1753 attest to the existence of *bichiolani*, while there are traditions about the *buccella* distributed to Roman legionaries.

The modern recipe seems to be a refined revisit of ancient versions.

CUDDUREDDE, THE SIGNATURE SWEET OF CALTAGIRONE

See page 18

Christmas once consisted of home rituals, fragrances, and waiting. In Caltagirone, Christmas preparations are most distinctively characterised by *cudduredde*: ancient sweets, possibly of Greek origin, perfected in convents and made with prized flours and honey or grape must. Their long, meticulous preparation is nowadays mostly entrusted to bakeries; thus we risk losing this precious family tradition.

SWEET CHRISTMAS BREADS

See page 20

Among ever more creative *panettoni* and *pandori* (the plurals), regional Yuletide sweets hold out as keepers of a more traditional family Christmas. From the ancient breads enriched with honey, dried fruit and spices to *Zelten*, an example of 'mountain cooking' from Genoese *pandolce* to the snakelike central Italian sweetmeats to the 'fig pizza' of the Marche: a journey through traditions uniting territory and memory.

THE TURKEY TRIUMPHANT

See page 22

The turkey, which arrived in Europe after established contact with the Americas, immediately won over the aristocracy as a precious gift between potentates. Becoming a symbol of Thanksgiving in the USA, it also spread rapidly to European





kitchens and historic recipe books. Docile, easy to raise and nutritionally rich, it has tender, versatile flesh which stars in several regional Italian traditions.

READY MEALS: THE STATE OF THE ART

See page 24

According to a recent study, the ready-meal market is growing even in Italy: it's worth 2.5 billion euros and accounts for 3.5% of consumption, spurred by new lifestyles and less time to spend cooking. Singles, Gen Z and the widowed elderly are their main consumers. Convenient and varied, they nevertheless require attention to quality: taste and healthfulness vary, and labels should be read carefully.

MARRON GLACÉ: SCRUMPTIOUS AND REFINED

See page 26

Marrons glacés, iconic autumnal sweets associated with Christmas, preserve a retro charm. Piedmont and France both claim to be their birthplace, but we know that between the 18th and 19th centuries they became an aristocratic European fashion. Candied through a long and painstaking procedure, they require days of treatment and considerable artisanal ability. They are best enjoyed at room temperature, split by hand to let the typical syrupy drop emerge.

CONTEMPORARY COOKING; THAT IS, THE CUISINE OF YESTERYEAR

See page 28

Restaurants rediscover the past: after years of edgy creativity, chefs and restaurants are going classic again. In Turin, the restaurant *Il Cambio* reintroduces historic dishes including pigeon Marengo and veal pâté in aspic. Several other establishments are following the same path. In parallel, 1980s cooking is resurgent, with cream, prawn cocktails and *flambé* being revisited or presented in original forms.

FOOD SUSTAINABILITY

See page 30

The climate, scarcity and population growth make sustainable food models desirable. Among certifications and new regulations, the Sustainability Budget becomes a crucial instrument for measuring environmental and social effects. Restaurants can also contribute by choosing local products, thus reducing waste and consumption.

REINETTE APPLES

See page 32

The reinette apple, known also as 'Savoy apple' due to its popularity among the Italian royals, arrived in Italy two centuries ago, previously cultivated mostly in Val

di Non and Val di Sole, and abounds in antioxidant polyphenols and vitamin C. Its pulp is a source of pectin and fibre and aids healthy blood sugar levels, microbiota and LDL cholesterol, and therefore should be eaten whole, not merely as juice. The skin also favours sleep.

CHEWING GUM IS NOT HARMLESS

See page 33

Brought by the American 'liberators', chewing gum immediately came to symbolise modernity. However, nowadays there is increasing alarm about its plastic polymers, which release microplastics. Some companies have begun selling plastic-free gums, which remain a niche product. Recent studies also indicate serious risks for children.

*Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti*