

CIVILTÀ TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA
FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI

www.accademia1953.it



ISSN 1974-2681

N. 396, OTTOBRE 2026 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/ - CONTIENE INSERTO REDAZIONALE

Ottobre 2026 / n. 396

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
GIOVANNI BALLARINI, GIUSEPPE BENELLI,
FLORO BISELLO, IRENE BOERO,
ATTILIO BORDA BOSSANA, SANDRO BORRUTO,
GIANCARLO BURRI, RAFFAELE CAVALLI,
FLAVIO DUSIO, GIUSEPPE FATATI, ROMEO FERRERO,
GIOVANNI GAMBARO, GABRIELE GASPARRO,
ANNA LANZANI, GIANNI LIMBERTI,
MARILENA MORETTI BADOLATO, VALERIA NICOLIS,
MORELLO PECCHIOLO, PAOLO PETRONI,
GIANCARLO SARAN, ALDO E. TÀMMARO

CREDITI FOTOGRAFICI
TOM PALUMBO, ADOBE STOCK.



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



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

QUOTA ASSOCIATIVA BASE INDIVISIBILE
€ 200,00, DI CUI AI SOLI FINI POSTALI € 50
PER L'INVIO IN ABBONAMENTO DELLA RIVISTA

STAMPA
DIGITALIALAB SRL
Via GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



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

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

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



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana



Sommario



L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORO VERGANI

E DA LUIGI BERTETT, DINO BUZZATI TRAVERSO,
CESARE CHIODI, GIANNINO CITTERIO, ERNESTO DONA
DALLE ROSE, MICHELE GUIDO FRANCI, GIANNI MAZZOCCHI
BASTONI, ARNOLDO MONDADORI, ATTILIO NAVA,
ARTURO ORVIETO, SEVERINO PAGANI, ALDO PASSANTE,
GIAN LUIGI PONTI, GIO PONTI, DINO VILLANI,
EDOARDO VISCONTI DI MODRONE,
CON MASSIMO ALBERINI E VINCENZO BUONASSISI.



In copertina: Elaborazione grafica dell'opera
"Ottobre" (1882) di Carl Larsson, Göteborgs
konstmuseum, Svezia

Focus del Presidente

3 Allegato alla rivista il nuovo
"Manuale dell'Accademico"
(Paolo Petroni)



Attualità • Costume • Società

4 Dop Economy, un mondo tutto
da scoprire
(Giancarlo Saran)



Tradizioni • Storia

6 Miles Davis, tromba e fornelli
(Aldo E. Tàmmaro)



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**.



- 8** Massimo Alberini
e il parmigiano reggiano
(*Giovanni Ballarini*)
- 10** Alle origini della gastronomia
moderna
(*Giovanni Gambaro,*
Valeria Nicolis)
- 12** Fagioli, radicchio, clausura
e linguaggio
(*Giuseppe Fatati*)



- 14** La Via Querinissima
(*Raffaele Cavalli*)

Territorio • Turismo • Folklore

- 16** La cucina lunigianese
nel racconto di Lina Waterfield
(*Giuseppe Benelli*)



- 18** Un peccato di gola:
la finocchiona
(*Morello Pecchioli*)
- 20** Grani antichi siciliani
(*Attilio Borda Bossana*)
- 22** Baccalà alla perugina
(*Marilena Moretti Badolato*)
- 24** L'oro dei poveri
(*Anna Lanzani*)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

- 26** Sedano rapa, un brutto che piace
(*Giancarlo Burri*)
- 28** L'aringa, il pesce dimenticato
(*Sandro Borruto*)
- 30** La liturgia del fuoco
(*Irene Boero*)
- 32** "Spogliati quando si riveste
il giuggiolo"
(*Gianni Limberti*)
- 34** Acciughe al verde
(*Romeo Ferrero*)
- 36** L'invenzione del formaggio
spalmabile
(*Flavio Dusio*)

Salute • Sicurezza • Legislazione

- 37** Tutti pazzi per il pesce crudo
(*Gabriele Gasparro*)



- 38** L'inganno chimico
e la civiltà della tavola
(*Floro Bisello*)

In libreria

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

Le rubriche

- 41** Eventi e Convegni delle Delegazioni
Accademiche in primo piano
- 46** Calendario Accademico
- 49** Attività e riunioni conviviali
- 64** Carnet degli Accademici
- 66** International Summary





Allegato alla rivista il nuovo “Manuale dell’Accademico”

*Uno strumento prezioso
per conoscere e condividere
gli obiettivi dell’Accademia.*

In occasione di alcune riunioni conviviali presso le Delegazioni, mi è capitato di accogliere i nuovi Accademici appuntando il distintivo e consegnando l’attestato di appartenenza. Sempre ho fatto gli auguri di buon lavoro accademico, raccomandando spirito d’iniziativa e l’attiva collaborazione con il Delegato e la sua Consulta. Allo stesso tempo, però, ho notato come i nuovi entrati poco, o quasi nulla, sappiano delle regole che guidano l’Accademia e i suoi principali obiettivi, nonostante abbiano partecipato ad almeno tre riunioni conviviali e abbiano firmato la richiesta di ingresso spuntando la casella relativa alla conoscenza dello Statuto, del Regolamento e del Codice Etico.

D’altra parte, obiettivamente, conoscere anche solo in linea generale le nostre norme finora non era agevole, in quanto esse appaiono sul nostro sito internet (www.accademia1953.it) e nella nostra App. Dobbiamo anche riconoscere che queste conoscenze non sono molto diffuse nemmeno tra gli Accademici di lungo corso. Per ovviare a tale situazione, durante i mesi estivi, con il contributo essenziale della **Segreteria di Milano** e della **Redazione di Roma**, abbiamo realizzato un nuovo, bellissimo “Manuale dell’Accademico”.

di Paolo Petroni

Presidente dell’Accademia

*Il nuovo “Manuale” si affianca
a quello dedicato a Delegati e Legati*

Esso si affianca, con il medesimo format, al collaudato “**Manuale del Delegato e del Legato**”.

Questo nuovo manuale ha un duplice scopo: **far conoscere le regole accademiche e, soprattutto, far sentire gli Accademici più orgogliosi di far parte dell’Istituzione**. Per tali motivi, i Delegati e i Legati hanno ricevuto alcune copie del manuale che utilizzeranno per far conoscere l’Accademia ai potenziali Accademici, **mentre tutti gli altri troveranno una copia allegata al presente numero della rivista “Civiltà della Tavola”**. In futuro, tutti i nuovi Accademici avranno nel pacco di benvenuto, oltre al distintivo e alla cravatta/foulard, anche questo prezioso vademecum.

In totale ne abbiamo **stampate 10.000 copie**, che entreranno a far parte del bagaglio informativo di tutti gli Accademici. Il Manuale è poi già disponibile, **anche in lingua inglese**, sul sito Internet e nella nostra App.

Vi prego, prima di metterlo da parte, **di leggerlo con attenzione**, poi, in seguito, potrete consultarlo quando lo desiderate. Buona lettura!





Dop Economy, un mondo tutto da scoprire

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

*Un neologismo,
ormai adottato
a livello internazionale,
che indica i rapporti
tra economia e cibo
di qualità.*

Il recente riconoscimento dell'UNESCO alla nostra amata cucina non è tanto un meritato traguardo, ma **soprattutto un punto di partenza per dare ulteriore valore** a un complesso di storie, tradizioni, professionalità di cui i piatti e le ricette sono naturale conseguenza. Dietro tutto ciò, c'è **una solida realtà in cui l'aspetto economico è motore e sostegno per tutto il resto**. Illuminante, in questo caso, l'interes-

santissimo libro, scritto da **Mauro Rosati**, *La filosofia della Dop Economy. Come il cibo di qualità può generare cultura, comunità e futuro*. "Dop Economy", felice neologismo coniato dallo stesso Rosati, e oramai adottato a livello internazionale per indicare **i rapporti tra economia e cibo di qualità**, ossia quello con le certificazioni europee Dop e Igp - laddove la prima sta a indicare prodotti di un territorio definito, nel quale sono attuate tutte le fasi di produzione, mentre la seconda certifica i prodotti originari di un territorio in cui si svolge almeno una fase del processo produttivo. Riassunti entrambi con il termine IG (Indicazioni Geografiche).

*L'Italia è leader europeo con oltre
trecento prodotti certificati*

L'Italia è leader europeo con oltre trecento prodotti certificati. IG, quindi, **"argine culturale e civile" che restituisce al cibo "il legame con i territori, le comunità, le loro storie"**. C'è un altro aspetto molto interessante che è emerso in questi ultimi anni. Posto che l'Italia è **al vertice internazionale come siti UNESCO (103)**, oltre a essere meta leader del turismo internazionale, **sono proprio i luoghi con certificazione UNESCO a registrare un flusso costante di crescita**, cosa che non sempre avviene per altre mete, pur se di fama storica e riconosciuta. Non solo, ma **sempre di più lo sprone che spinge il turista curioso a scoprire le bellezze di un territorio ha come motivazione principale i prodotti e la cucina locale**. Entriamo quindi nel distretto del **turismo esperienziale**, laddove l'abilità delle varie strutture ricettive sta nel coinvolgere il turista con il racconto delle

storie e tradizioni che le caratterizzano. Ma c'è di più. Se un tempo, **nella valigia bel buon ritorno**, il turista metteva oggetti di vario tipo, ora **la prevalenza è gastronomica, in primis formaggi e salumi**.

*L'importanza dei
Consorzi di tutela*

Per certi versi, **questa nuova tendenza ha avuto inizio con Expo 2015**, tenutasi a Milano, "una sorta di spartiacque che ha riportato cibo e agricoltura al centro dell'attenzione", con i **prodotti a certificazione IG a fare da cerniera tra le varie eccellenze che un territorio può offrire** nei suoi vari aspetti di storia, paesaggio, cultura. In tale ambito emerge il **ruolo centrale dei Consorzi di tutela**, protagonisti nel garantire la qualità del prodotto, l'alleanza tra i vari protagonisti delle rispettive filiere: agricoltori, allevatori, trasformati finali, che siano artigiani o aziende che hanno scelto di privilegiare qualità e tradizione rispetto alla ricerca dei grandi numeri a prescindere. Infatti, **per la candidatura di un prodotto** alla relativa certificazione europea, **è il Consorzio a provvedere a che tutta la documentazione dei disciplinari sia puntuale e precisa**, con l'emergere, però, anche delle singole **"identità plurali"**, ossia quei "termini dialettali e toponimi che descrivono specifiche tecniche, attrezzature, fasi di lavorazione che altrimenti rischierebbero di scomparire". Inoltre, specialmente nel settore dei **Patrimoni MAB (Man and the Biosphere)**, relativi al **rapporto equilibrato tra uomo e ambiente** (21 in Italia), quando per il turista si affianca anche **l'offerta dei prodotti IG locali, "l'impatto sul territorio e sulle**



filieri si amplifica”, con una positiva ricaduta su tutte quelle piccole realtà economiche che sono il vero tessuto connettivo di resistenza all’omologazione di una modernità anonima che affligge molti centri urbani (e non solo), con ricadute sulla percezione del gusto e dei sapori veri. **Se per la cucina si è coniato recentemente il termine di “cultura materiale”,** questa è da sempre presente anche nella cultura classica. Un esempio per tutti, la **cinta senese ritratta da Ambrogio Lorenzetti** nel XIV secolo, nel suo affresco *Gli effetti del buon governo* o il famoso passaggio di **Dante**, nel *Paradiso* della *Divina Commedia*, dove gli viene preannunciato l’esilio dalla sua amata Firenze: “proverai come sa di sale lo pane altrui”, a testimonianza che il pane sciapo, cioè privo di sale, aveva a Firenze tradizione consolidata. Ingredienti, questi come moltissimi altri, **patrimonio vivo “che offre ai Consorzi un giacimento ricchissimo”** per restituire quindi, tra comunicazione e valorizzazione dei rispettivi prodotti, “senso e responsabilità per ciò che richiede, prima di tutto, di essere capito, protetto” in quanto identitario della storia di un territorio. **Italia ancora una volta pioniera anche nella creazione dei Consorzi** quali garanzia di alleanza nel dare qualità. *In primis* **quello del Chianti, nel 1924, e poi del Parmigiano Reggiano nel 1934.**

I giacimenti golosi nel nostro Paese

Nella **Dop Economy Veneto, è Treviso, la Marca gioiosa e golosa, a primeggiare a livello nazionale nel valore delle filiere IG cibo e vino**, secondo i dati forniti da Marca Treviso, l’organo di promozione turistica provinciale. **L’Emilia Romagna eccelle, invece, nello specifico del comparto cibo**, con tre eccellenze riconosciute quali **parmigiano reggiano, prosciutto di Parma e aceti balsamici**, “tre bandiere italiane nel mondo, cercate e spesso imitate”. Altro giacimento goloso, la **Lombardia**, “un esempio dove un mosaico di piccole realtà ad alto valore culturale, sociale ed



economico, convive con filiere agroindustriali”. Qui il **motore principale della Dop Economy è rappresentato dai formaggi**, che incidono per il 70% del valore economico alimentare complessivo, con capitale **Bergamo e le sue nove Dop**, record nazionale. Altro esempio di luogo nel quale l’economia alimentare ha fatto la differenza sono le **Langhe**. Non solo Barolo e Barbaresco, ma anche molte altre varietà autoctone. “Se fino agli anni Cinquanta le Langhe erano terra povera, segnata da emigrazione e spopolamento”, **negli ultimi anni**, grazie anche a iniziative mirate del Consorzio di tutela, “**si assiste a un ritorno dei giovani**, attratti dalle opportunità del settore vitivinicolo e dall’indotto che ne consegue”. Gli esempi sono anche molti altri, pur se non tutti positivi, come, per esempio, **Matera**, già Capitale europea della cul-

tura nel 2019. **Un’occasione mancata. Il suo pane Igp**, frutto della raccolta e lavorazione di grani antichi, **non ha trovato ancora una rete condivisa che lo renda patrimonio diffuso**. Una bella sintesi di quanto possa essere utile consolidare il sistema delle IG, e quindi della Dop Economy, l’ha fornita **Marina Puricelli**, docente alla Bocconi. “**L’identità di un prodotto IG non è proprietà esclusiva, ma un bene condiviso, da custodire assieme**”, ossia tutti i protagonisti della filiera dedicata: produttori, artigiani, aziende. **Una sintesi finale** suggerita da Mauro Rosati: “**La Dop economy è una sorta di rinascimento alimentare, dove le IG hanno contribuito a cambiare il senso del cibo, sottraendolo alla sola dimensione della merce e del nutrimento**”, così da “**riportarlo dentro una trama**” di storia, memoria e gusto.



Miles Davis, tromba e fornelli

Aldo E. Tàmmaro

Accademico di Milano Brera

*"... ho imparato
a cucinare da solo,
leggendo libri
e facendo pratica,
proprio come si fa
con uno strumento
musicale".*

Miles Davis, New York, foto di Tom Palumbo
Wikimedia Commons - CC BY-SA 2.0

"A doravo il buon cibo e detestavo andare sempre al ristorante, così ho imparato a cucinare da solo, leggendo libri e facendo pratica, proprio come si fa con uno strumento musicale". Così scrisse nella sua autobiografia **Miles Dewey Davis III**, nato un secolo fa e vissuto fino al 1991, trombettista e compositore statunitense, considerato **uno dei maggiori musicisti jazz del XX secolo**. Cominciò a suonare a 9 anni su una tromba regalatagli da un amico del padre e iniziò a studiare lo strumento con **Elwood Buchanan**, di-

rettore della banda del suo liceo. Al termine della carriera, la sua discografia comprenderà 125 opere fra album e colonne sonore, meritandosi il soprannome di *principe delle tenebre*, che alludeva alla **qualità "notturna" della sua musica, accentuata dal fatto che la sua voce era roca e raschiante**. Quindici anni dopo la morte, Miles Davis fu ammesso alla *Rock and Roll Hall of Fame* di Cincinnati dedicata ai più importanti musicisti del settore; un equivalente di quello che è la *Walk of Fame* che si snoda sull'Hollywood Boulevard e sulla Vine Street di Los Angeles ed è dedicata ai principali personaggi del mondo dello spettacolo in generale.

La sua passione per la cucina si concretizzò negli anni Sessanta

La sua passione per la cucina fu preannunciata nel 1956 con l'album *Cookin' with the Miles Davis Quintet*, ma si concretizzò negli anni '60. Inizialmente le sue gesta culinarie rappresentavano **un sincretismo fra la scuola francese e il cibo per l'anima, il soul food degli afroamericani**, originario del sud degli USA, da non identificare però con il cibo del Sud. Secondo **Bob Jeffries**, autore del *Soul Food Cookbook*, tutto il *soul food* è cibo del Sud, ma non tutto il cibo del Sud è *soul*. Una precisazione che ricorda il rapporto fra cucina italiana e Dieta Mediterranea. Girando il mondo con il suo quintetto, Miles Davis **capitò anche nel nostro Paese, che divenne uno dei suoi luoghi prediletti** e dove tenne acclamati e leggendari concerti, da quello del novembre 1956, al Manzoni di Milano, all'ultimo andato in scena nel luglio 1991 in Piazza del



Giorgione a Castelfranco Veneto. Ai rapporti musicali con il nostro Paese è dedicato il volume *Miles Davis in Italy*, di **Antonio Pellegrini**, edito da Ortica nel 2026. Come avvenuto per la Francia e, come ha raccontato **Mikel Elam**, suo assistente personale dal 1987 al 1991, si scoprì **inamorato anche del cibo, della moda e dell'arte italiani**. E così nacque anche un sincretismo fra la cucina italiana e il *soul food*.

Secondo alcune testimonianze, **pare che avesse compilato anche una raccolta di ricette, di cui però si sono perse le tracce** e nella quale non è detto se ne trovassero anche di ispirate alla cucina francese e italiana, sempre senza perdere le tracce del suo benamato cibo dell'anima.

*Col tempo e la pratica,
era diventato un raffinato
cuoco e buongustaio*

Col tempo e la pratica, era diventato un raffinato cuoco e buongustaio, **con una particolare predilezione per i dolci**. Della sua capacità culinaria diceva di saper *simmer with soul* (cuocere lentamente con l'anima), **preparava costole di vitello all'italiana e friggeva il pesce in una pastella segreta**. Nei suoi ultimi anni amava il vestiario pieno di colore e preferiva quello firmato **Versace**: dello stilista italiano era il giubbotto indossato da Davis in uno dei suoi ultimi concerti con **Quincy Jones** al Montreux Jazz Festival del 1991.

L'unica sua ricetta sopravvissuta è quella, sono parole sue, di **"un piatto a base di chili che chiamavo il Chili Mack di Miles del South Side di Chicago"**. Sì, proprio quel chili che abbiamo imparato a conoscere guardando i telefilm del tenente Colombo che va matto per quello preparato in una certa locanda di Los Angeles.

Frances, la prima moglie di Miles, ha raccontato, in un'intervista a *Best Life*, che, per elaborare quella ricetta, il marito si era ispirato a un piatto gustato in un ristorante del South Side di Chicago e l'aveva scritta sul foglio di carta da lettera di un albergo dove aveva soggiornato prima di un concerto. In sostanza, **la reinvenzione**



di Davis è consistita nel basare il piatto su **cipolle soffritte, grasso di manzo fuso e brodo con una miscela di erbe aromatiche e spezie**, anziché sui pomodori, e nel non accompagnarlo con pane di mais, *tortilla chips*, *cheddar* e panna acida, ma di servirlo **sopra un letto di spaghetti** (che lui amava) imburattati, ricoperto da una generosa spolverizzata di **parmigiano**.

Il piatto doveva essere gustato con gli *oyster crackers*, che devono il nome alla loro forma di ostrica e non sono cracker alle ostriche, come ha azzardato un traduttore maccheronico. La bevanda ideale? Una birra bionda ghiacciata. E mai consumarlo prima dei concerti, che bisognava affrontare da affamati e disperati, per essere più aggressivi.





Massimo Alberini

e il parmigiano reggiano

di Giovanni Ballarini

Presidente Onorario dell'Accademia

Una vita dedicata alla ricerca sistematica delle radici e delle componenti della tradizione della cucina italiana.

Massimo Alberini (1909-2000) nasce a Padova, lascia prestissimo la sua città e vive in diverse regioni quale capo ufficio stampa di grandi imprese alimentari e, primo in Italia, comincia a interessarsi di storia della gastronomia, vista soprattutto come elemento di costume, scrivendo sul tema come giornalista e pubblicando trentacinque libri da solo o con altri. Collabora

a giornali e riviste, raramente con la RAI. Per tre anni prende parte, come relatore, all'*Oxford Symposium on Food & Cookery*, l'annuale conferenza internazionale di Oxford sulla storia della gastronomia. Nel luglio 1953, **Orio Vergani** chiama Alberini a Milano alla riunione in cui fonda l'Accademia Italiana della Cucina, nella quale entra con ruolo operativo nei primi trenta anni. I suoi compiti sono **esaltare e rilanciare la cucina regionale italiana fermando l'omologazione** del dopoguerra **recuperando anche le ricette originarie**. Alberini compie **una ricerca sul campo girando l'Italia per scoprire le ricette da salvare** andando da vecchi cuochi, massaie e consultando archivi comunali. Raccoglie centinaia di ricette nella loro forma originale, che autentica con rigore filologico. Alberini contribuisce anche a organizzare e strutturare la rete

di Delegazioni locali dell'Accademia, della quale è Segretario Generale e poi Vice Presidente fino alla sua morte.

Uno dei più autorevoli scrittori e storici dell'enogastronomia italiana del Novecento

Massimo Alberini è uno dei più autorevoli scrittori e storici dell'enogastronomia italiana del Novecento, celebrato per la sua capacità di **unire il rigore della ricerca filologica a uno stile narrativo brillante e colto**. La sua produzione letteraria si distingue per tre filoni principali: storia, cultura gastronomica e recupero di testi antichi. Considerato un **pioniere nello studio sistematico delle tradizioni culinarie**, le sue principali opere sono: *Storia del pranzo all'italiana* (1959), *4000 anni a tavola* (1964), per anni testo base per i cuochi, *Liguri a tavola* (1965), *Guida Gastronomica d'Italia TCI* (1969-1984), *La cucina italiana* (1970), enciclopedia regionale, *Breviario della cucina italiana* (1971), *I giorni del gusto* (1984), *A tavola nel Risorgimento* (1992), *Storia della cucina italiana* (1992): non semplici ricettari, ma **veri saggi di antropologia del gusto**. Nel recupero di testi antichi, come filologo riporta alla luce opere dimenticate, tra cui i *Quattro banchetti* del seicentesco **Carlo Nascia**, *Breve storia di Michele Savonarola seguita da un Compendio del suo "Libreto de tutte le cosse che se manzano"* (1991), contribuendo a preservare il patrimonio letterario culinario italiano. Di lui, la Grande Enciclopedia della Gastronomia di Selezione dal Reader's Digest, alla voce che lo riguarda, dice: "Alberini si dedica alla ricerca storica, senza redigere ricette



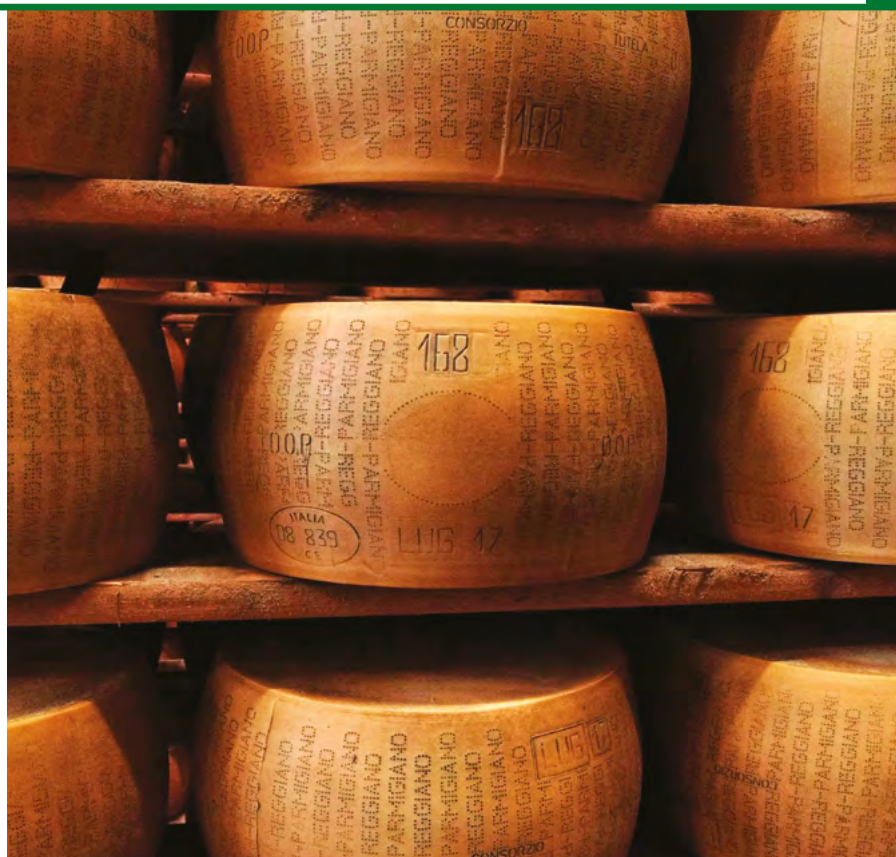
di cucina: a lui si deve **un indirizzo di grande rigore negli studi gastronomici e nella ricerca sulle radici e le componenti della tradizione della cucina italiana**, prima affidate un po' a estri e improvvisazioni".

Alberini non crede alle leggende, odia le favolette della nonna, affermando che la cultura gastronomica non si fonda sui ricordi d'infanzia ma su documenti. Per questo va negli archivi, legge menu originali, esamina i conti della spesa dei Medici. Nei suoi libri e articoli **usa una lingua chiara, ironica, senza snobismi** e già negli anni '70 critica una disquisizione su stoccafisso e baccalà fatta male, in un'etica nella quale **il critico deve difendere il consumatore, non leccare il ristoratore**.

Un articolo fondamentale sul parmigiano reggiano

Lavora a lungo come giornalista per il "Corriere della Sera", **portando la critica gastronomica sulle pagine dei grandi quotidiani nazionali** con un approccio umanista al cibo che influenza generazioni di scrittori, **elevando il tema del mangiare a oggetto di seria analisi storica e letteraria**. Dal 1950 è sempre presente, ogni mese, con uno o più articoli, uno dei quali, nel 1963, è fondamentale nella conoscenza del formaggio parmigiano reggiano.

L'articolo Il re dei formaggi ha 900 anni ma non li dimostra compare sul Corriere della Sera nel 1963 ed è il risultato di un viaggio nei caseifici del Reggiano e non solo. Alberini, a Reggio Emilia, fa tre cose che nessuno aveva fatto prima sui quotidiani. Innanzitutto cerca e ritrova documenti, per cui nel suo articolo **cita gli archivi dei monaci cistercensi di Fontevivo e San Martino de' Bocci del XII secolo**, dimostrando che già nel 1159 si affittavano caselli per fare formaggio "de forma". Contemporaneamente, **smonta le leggende** scrivendo che il parmigiano non nasce per caso né per un paiolo dimenticato, ma da una tecnica precisa: vacche rosse, erba medica, siero-innesto, paiolo di rame, tutto codificato dai monaci. Inoltre **denuncia le imitazioni**, perché già nel 1963 si parla di un



parmigiano americano e tedesco, affermando che **un formaggio senza disciplina è un cognome senza famiglia, che la gastronomia è una scienza esatta e il parmigiano ne è la dimostrazione**: otto secoli di esperimenti ripetuti ogni giorno, alle quattro del mattino, con la stessa regola.

Prima di Alberini, i giornali parlano di parmigiano come folklore, ma lui lo tratta da documento storico dandogli il va-

lore che merita. Da qui parte tutta la battaglia per la Dop e, **nel 1996**, con il Regolamento CE n. 1107/96, **il parmigiano reggiano è ufficialmente riconosciuto come Dop**, confermando che l'intero processo produttivo deve avvenire esclusivamente nelle zone di origine (Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna e Mantova). Per questo ancora oggi il Consorzio, nei suoi convegni, cita Massimo Alberini.





Alle origini della gastronomia moderna

di **Giovanni Gambaro**

Accademico di Venezia Mestre

e **Valeria Nicolis**

Fondazione Biblioteca Capitolare di Verona ETS

Il Platina, le spezie e la Biblioteca Capitolare di Verona.

La Biblioteca Capitolare di Verona è la più antica biblioteca ancora attiva al mondo: la sua continuità è documentata almeno dal 517, quando nacque come *Scriptorium* della scuola di formazione dei sacerdoti. Nei secoli ha attraversato e superato momenti di crisi, come la peste del 1630, le razzie napoleoniche, le alluvioni e i bombardamenti, preservando un patrimonio unico per la cultura europea. Tra i suoi frequentatori figurano **Dante Alighieri** e **Francesco Petrarca**, e tra i suoi tesori si conserva *l'Indovinello veronese*, il più antico testo in volgare italiano (VIII-IX secolo).

La Capitolare custodisce manoscritti, codici miniati, pergamene e incunaboli che raccontano oltre mille anni di storia. Le sue sale storiche, affacciate sul Chiostro dei Canonici, testimoniano la lunga vicenda del Capitolo dei Canonici, che ha garantito continuità e tutela a questo tesoro inestimabile.

Una sala della Biblioteca Capitolare



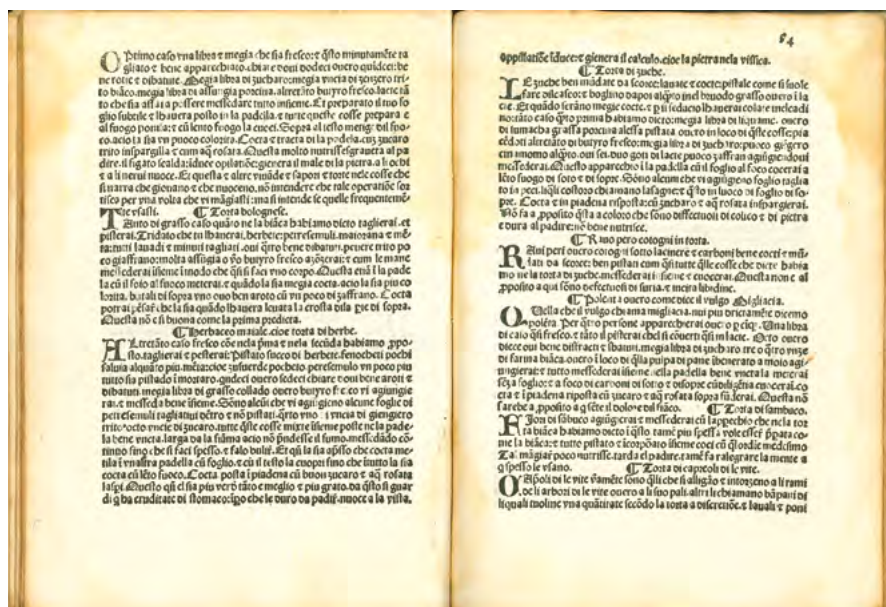
Oggi la Biblioteca è un luogo vivo di studio e divulgazione, aperto al pubblico attraverso percorsi guidati che consentono di scoprire da vicino i codici più celebri. Una visita alla Capitolare è un'occasione preziosa per scoprire uno dei monumenti più significativi della cultura italiana.

Il De honesta voluptate et valetudine

Il De honesta voluptate et valetudine, composto dall'umanista **Bartolomeo Sacchi, detto il Platina**, è il primo trattato organico di gastronomia dell'Occidente. Opera di un intellettuale raffinato, primo prefetto della Biblioteca Vaticana, il testo rappresenta **un punto di rottura con la visione medievale**: il piacere della tavola non più peccato di gola, ma *onesta voluntà* da ricercare **attraverso l'equilibrio tra gusto, riflessione morale e salute**.

Pubblicato intorno al 1474, ebbe una straordinaria diffusione. La Biblioteca Capitolare di Verona ne custodisce tre edizioni: la più antica, l'incunabolo del 1475, stampata a Venezia e già tradotta in volgare. Successivamente fu tradotta in francese e in tedesco, a testimoniare l'ascesa dei temi legati alla dietetica e all'arte culinaria nel dibattito umanistico.

Il valore dell'opera risiede nella capacità del Platina di **nobilitare la pratica culinaria inserendola in un quadro scientifico e filosofico**. Egli rielabora la tradizione medica galenica, la fonde con le competenze tecniche di **Maestro Martino da Como**, il più famoso cuoco dell'epoca, senza dimenticare le radici profonde della cucina italiana, segnata da secoli di scambi nel bacino del Mediterraneo. In particolare, l'eredità



Ricette di torte in un incunabolo del 1487

te costituzioni. **La cucina diventa così un'estensione della medicina, e il cuoco un mediatore tra piacere e salute.** Le ricette conservate nelle edizioni quattro e cinquecentesche dell'opera testimoniano **un uso delle spezie molto diverso da quello attuale.** Esse compaiono in **piatti dolci e salati**, la cui distinzione risulta spesso meno netta rispetto a oggi, contribuendo a creare **sapori complessi e stratificati.** Nella **torta alba**, per esempio, lo zenzero si unisce allo zucchero e all'acqua di rose, mentre nella **torta bononiensis** pepe e zafferano arricchiscono un impasto a base di formaggio ed erbe. Questo uso intenso e trasversale rivela una sensibilità gustativa lontana dalla nostra, ma **coerente con la cultura del tempo, in cui il piacere del cibo era considerato inseparabile dalle sue implicazioni simboliche e terapeutiche.** Le spezie, in questo senso, incarnano una visione del mondo in cui natura, corpo e sapere sono profondamente intrecciati. Guardate oggi, attraverso le pagine dei libri conservati alla Biblioteca Capitolare di Verona, esse non sono soltanto tracce di antiche ricette, ma testimonianze di scambi culturali, di rotte commerciali e di saperi condivisi.

arabo-islamica è evidente nell'uso sapiente delle spezie.

Le spezie tra cucina, medicina, letteratura e commercio

Se il *De honesta voluptate et valetudine* segna l'ingresso della cucina nel campo della riflessione umanistica, **le spezie ne rappresentano uno degli elementi più affascinanti e complessi.** Non semplici ingredienti, ma vere e proprie "sostanze di confine", **al crocevia tra alimentazione, medicina, commercio e immaginario.** Nel mondo antico, medievale e rinascimentale, il termine *species* indicava genericamente le derrate pregiate: prodotti rari, spesso di provenienza orientale, il cui valore era tale da paragonarsi a quello dei metalli preziosi. Già **Plinio il Vecchio**, nella sua *Naturalis Historia*, osservava come il pepe fosse acquistato "a peso d'oro", denunciando il costo elevatissimo delle importazioni dall'India. Le spezie, dunque, non erano solo un lusso, ma il frutto di una vasta e complessa rete commerciale che collegava il Mediterraneo all'Asia. Accanto alla dimensione economica si sviluppava, però, anche **un immaginario ricchissimo.** Le fonti antiche e medievali raccontano di "cinnamomo" (cannella) raccolto nei nidi degli uccelli o custodito da creature fantastiche: narrazioni che contribuivano ad accrescere il fascino e il valore di questi prodotti. Non si trattava solo di ingenuità, ma di **un modo per ren-**

dere affascinante e quasi mitico ciò che proveniva da territori lontani e difficilmente accessibili (contribuendo, tra l'altro, a incrementarne i prezzi). Nel *De honesta voluptate*, Platina eredita e rielabora questa tradizione, inserendo le spezie in un sistema dietetico fondato sull'equilibrio degli umori. Pepe, zenzero, cannella e zafferano non servono soltanto a insaporire, ma possiedono qualità specifiche: "scaldano", favoriscono la digestione, stimolano l'appetito o, al contrario, risultano dannose per determina-

TORTA BONONIENSIS



Per fare la torta bolognese secondo l'uso antico, usare un formaggio grasso, come il pecorino fresco o la caciotta, e sminuzzarlo grossolanamente. Lessare le erbe brevemente in acqua, strizzarle e tritarle finemente. Assemblare e aggiungere le uova per legare il composto. Unire pepe nero e poco zafferano sciolto in acqua calda. Incorporare quindi un po' di burro ammorbidito o qualche cucchiaino di brodo e lavorare il tutto con le mani fino a ottenere un impasto compatto e ben legato, morbido ma non liquido. Preparare a parte una pasta semplice con farina e acqua, stenderla in modo rustico, non troppo sottile. Foderare una teglia con questa pasta, rivestendo il fondo e parte dei bordi. Versare il composto e livellarlo con le mani, senza cercare una superficie perfetta. Infornare a 180 °C, posizionando la torta inizialmente in basso per favorire la cottura della base. Dopo circa 20 minuti, spostarla al centro del forno e far arrivare calore anche dall'alto, così da simulare la brace e favorire la formazione della crosta superiore. Durante tale fase, volendo seguire più da vicino l'uso antico, distribuire sopra un po' di zafferano sciolto per accentuarne il colore. Proseguire la cottura finché la torta risulti ben cotta all'interno e presenti una crosta dorata in superficie. Servire tiepida o a temperatura ambiente.



Fagioli, radicchio, clausura e linguaggio

di Giuseppe Fatati

Accademico di Terni

Quanto gli alimenti possano influenzare i comportamenti, anche a discapito delle rigide regole delle comunità di clausura.

Joseph Crabtree (1754-1854) è stato un poliedrico uomo di cultura cui vengono attribuiti grandi successi in campo letterario, scientifico e artistico. C'è un aspetto della sua vita che non ha ricevuto fino a oggi la meritata attenzione: nell'ottobre del 1817 viene pubblicato a Roma, per i tipi dell'editore **Franco Bonfantini**, un opuscolo di 32 pagine (più otto tavole), scritto in francese, intitolato *Le langage endophasique ou phasigraphie de l'ordre religieux des Grappistes de Monteluc* a firma di Ph. Breterac, che altro non è se non lo pseudonimo di Joseph Crabtree.

La cucina delle erbe è stata considerata propria degli asceti, dei monaci e degli eremiti

teluco e, nel 528, vi costituì una laura cenobitica con centro a San Giuliano a Monte. Tuttavia, **Monteluc fu anche sede di monasteri**: nel 1218, **San Francesco** vi fondò un convento, trasformato poi in santuario. In relazione a tali presupposti, non sorprende, come riferisce Crabtree, che **un gruppo di religiose francesi si sia trasferito**, nel 1682, da Tolosa **a Monteluc decidendo di costruirvi un convento di clausura**, di seguire una dieta prevalentemente vegetariana e di chiamare la nuova congregazione **con il nome di Grappiste**. Il termine deriva dal francese *grappe*, cioè *grappolo*, identificativo non solo dello spirito di forte comunione che ne caratterizzava il sodalizio, ma anche della posizione geografica del rifugio che sorgeva davanti a una grande vigna.

La dieta della Grappiste permise loro di comunicare

La vita delle Grappiste, modellata sulle rigide regole della clausura, sarebbe priva di interesse specifico se il volumetto del 1817 non avesse riferito **le bizzarre elaborazioni linguistiche sperimentate fra le mura del convento e lo stretto rapporto con gli alimenti consumati**. Una delle regole principali era il silenzio assoluto. Per ovviare a tale divieto, comune nei monasteri di clausura, venivano escogitati vari espedienti e frequentemente un linguaggio di tipo gestuale. Le Grappiste furono più originali. Dopo tre anni dalla permanenza a Monteluc, elaborarono un sistema di comunicazione basato sui borbottii addominali, ma non solo. Crabtree racconta di aver sen-

Crabtree, opera di Sir Henry Raeburn



Da sempre, la cucina delle erbe è stata considerata propria degli asceti, dei monaci e degli eremiti. Nei testi sacri, la dieta viene presentata in parallelo al processo di purificazione del Santo che, quanto più si avvicina a un alto grado di perfezione, tanto meno sente il bisogno di nutrirsi. **La Valnerina, e in particolare il Monteluc di Spoleto**, definiti la Tebaide dell'Umbria per la solitudine degli anfratti naturali, **furono prescelti dagli eremiti dei secoli V e VI come luoghi di preghiera**.

Secondo la tradizione, alcuni Siriani emigrarono da Antiochia di Cesarea in Umbria, al tempo di **Teodorico**, a causa della cruenta persecuzione dell'imperatore ariano **Anastasio Dicoro** (491-510) e del vescovo eretico **Severo di Antiochia**. Si narra che **Sant'Isacco** ebbe in dono, dalla nobile spoletina **Gregoria**, il bosco di Mon-



tito parlare di questo linguaggio nel 1786 a Velletri, durante una cena nella villa di campagna del conte **Giulio Crespini**, da **Paul Sicard**, giovane elegante e poliglotta, nipote dell'abate francese **Roch-Ambroise Cucurron de Sicard**. Recatosi alla Biblioteca Vaticana, trovò una miscellanea del 1704 contenente un saggio intitolato *L'esperienza delle monache Grappiste di Monteluco*, con un'appendice di preghiere fasigrafiche a firma L.D.L., canonico di una chiesa padovana. Secondo quanto scritto da L.D.L. e condiviso da Crabtree, l'origine di questo linguaggio era legata alle vivande abituali delle suore che seguivano una alimentazione vegetariana e **mangiavano frequentemente una zuppa a base di fagioli e di un radicchio amaro di colore rosso, molto diffuso, all'epoca, nella zona spoletina**. Proprio questa miscela vegetale sarebbe stata la causa di un eccessivo *gorgoglio addominale spontaneo*. D'altra parte non solo i **fagioli, ma anche il consumo di radicchio** può causare borborigmi (i tipici gorgogli o rumori della pancia) a causa della fermentazione delle sue fibre e dei fruttani/inulina operata dai batteri intestinali. Inizialmente questi rumori erano

motivo d'ilarità più che di preoccupazione. Alcune di loro, per sfuggire alla regola del silenzio, ebbero l'idea di codificare un vero e proprio *linguaggio interiore* strutturato in emissioni di suoni o voci interne, definito da Crabtree *linguaggio endofasico*. I suoni venivano modificati praticando diverse pressioni al ventre, al palato, alle labbra, tanto che L.D.L. distingueva i *suoni ventrali* da quelli *palatali* e *labiali*. Sembrerebbe che le religiose, dopo aver semplificato le regole grammaticali, si fossero dotate di una sorta di alfabeto sonoro, pronunciato a labbra chiuse, con il quale erano in grado di costruire tutte le frasi brevi che volevano. **Nel 1694 la Badessa del convento abolì** l'uso individuale e collettivo, in qualsiasi luogo e per ogni evenienza, del *linguaggio endofasico*. Questa drastica decisione fu motivata dal fatto che, alle ore dei pasti, dal refettorio si alzava un ronzio cupo e sostenuto, simile a quello prodotto da uno sciame di api. Ma le suore non si arresero e una di loro, suor Philomène, pensò d'inventare una pasigrafia, cioè **una lingua muta esclusivamente scritta**, composta di segni convenzionali, in modo da comunicare con le altre sorelle

senza infrangere la regola del silenzio. Adottò come segno-base un cerchio, raffigurazione elementare della luna che, in tempi antichi, è stata spesso considerata il simbolo della *Madre generatrice*. I tratti distintivi fondamentali della lingua artificiale di suor Philomène erano cinque: un cerchio vuoto, un cerchio pieno (nero), un semicerchio (croissant) con gobba a sinistra come una D maiuscola ruotata, un semicerchio con gobba a destra e infine un cerchio con una macchia nera all'interno, simbolo dell'eclissi lunare. Ogni segno assumeva un significato diverso a seconda della riga del pentagramma in cui era collocato. In questo modo, con cinque segni e cinque righe si ottenevano 25 possibili combinazioni, corrispondenti alle 25 lettere dell'alfabeto francese. Le ultime notizie sulle Grappiste si perdono negli anni 1731-1732, quando le cronache locali riferiscono di un incendio nel convento delle religiose francesi di Monteluco. Joseph Crabtree non ha specificato se le suore, dopo il divieto di utilizzare il linguaggio endofasico, avessero adottato una dieta diversa da quella ricca di zuppe di fagioli e radicchio.



La Via Querinissima

di Raffaele Cavalli

Accademico di Venezia

*Il viaggio
dello stoccafisso
tra storia, cultura
e identità europea.*

La Via Querinissima nasce dalla storia del viaggio, compiuto nel Quattrocento, dal patrizio e mercante veneziano **Pietro Querini** ed è **oggi un itinerario capace di collegare il Mediterraneo al Mare Artico**. Come è noto, nel 1431 Querini lasciò Candia, l'odierna Creta, a bordo della cocca "Querina", diretto verso le Fiandre. Il viaggio, nato nel contesto delle relazioni mercantili della Venezia quattrocentesca con i paesi del Nord Europa, si trasformò in una dram-

matica avventura per mare e in una straordinaria **occasione di incontro tra mondi europei profondamente diversi**.

Il naufragio e la successiva deriva portarono Querini e pochi superstiti fino alle isole Lofoten, oltre il Circolo Polare Artico. A Røst furono soccorsi dalla popolazione locale, che li accolse per circa cento giorni. Qui Querini entrò in contatto con una società, un ambiente naturale e una cultura profondamente diversi da quelli mediterranei. Osservò le tecniche di pe-



sca, le condizioni di vita della popolazione e i commerci e conobbe soprattutto lo stoccafisso, il merluzzo essiccato all'aria e al vento senza l'impiego del sale. Al ritorno a Venezia portò con sé alcuni esemplari di questo prodotto, destinato a entrare nella tradizione gastronomica di diverse regioni italiane.

Il viaggio di ritorno di Querini rappresenta la vera matrice della Via Querinissima

Il viaggio di ritorno rappresenta la vera matrice della Via Querinissima. Partito da Røst nel 1432, Querini attraversò la Norvegia e la Svezia, raggiunse l'Europa continentale e proseguì attraverso Germania, Fiandre e Svizzera, fino a fare ritorno a Venezia nel gennaio del 1433. Le sue relazioni mostrarono un'Europa già interconnessa, nella quale **vie marittime e terrestri, mercati, pellegrinaggi e rapporti personali mettevano in comunicazione popolazioni lontane.**

Tale dimensione europea costituisce oggi uno degli elementi distintivi della Via Querinissima. **L'itinerario non vuole essere soltanto la riproposizione di un antico percorso, ma un modo per valorizzare un patrimonio fatto di paesaggi, porti, città, documenti, tradizioni alimentari, saperi e memorie.** La vicenda di Querini diventa così una chiave per rileggere una parte della storia europea attraverso la circolazione di persone, prodotti e conoscenze.

Il ruolo svolto dalla Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina

In questo processo, un ruolo fondamentale è stato svolto dalla "Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina", nata a Sandrigo nel 1987 con l'obiettivo di tutelare e promuovere la tradizione del *bacalà* alla vicentina e la sua ricetta. Fin dall'inizio, **la Confraternita ha interpretato la gastronomia** non soltanto come pratica



alimentare, ma come **strumento di conoscenza, divulgazione culturale e relazione fra comunità.** La storia dello stoccafisso e quella del *bacalà* alla vicentina costituivano un naturale punto d'incontro tra Vicenza e le lontane isole Lofoten.

Da tale consapevolezza nacquero iniziative concrete. Nel 2007, un equipaggio partì da Venezia per raggiungere Røst, ripercorrendo via mare la rotta legata alla vicenda di Querini. Nel 2012, la Confraternita affrontò il percorso in senso inverso: da Røst a Venezia, prevalentemente via terra, con una caratteristica Fiat 500 gialla. Il viaggio attraversò numerosi Paesi europei e offrì l'occasione per incontrare amministratori, rappresentanti istituzionali, operatori turistici e comunità locali. Gli incontri contribuirono a consolidare i rapporti tra Sandrigo e Røst e a coinvolgere progressivamente altre comunità europee.

La trasformazione della vicenda queriniana in un itinerario culturale europeo

Nel 2019 la Regione del Veneto avviò il percorso per trasformare la vicenda queriniana in un itinerario culturale europeo e, **nel 2022, la Confraternita figurò tra i fondatori dell'associazione internazionale "Via Querinissima, dal mito alla storia".** La rete si è successivamente am-

pliata, con l'obiettivo di promuovere il dialogo interculturale e la valorizzazione del patrimonio europeo comune.

In tale contesto, lo stoccafisso assume un significato che supera quello strettamente gastronomico: è il risultato di una lunga circolazione di conoscenze, pratiche e prodotti, dalla cultura della pesca norvegese alle rotte commerciali veneziane, fino alla tradizione gastronomica vicentina. La cucina diventa così una forma di patrimonio immateriale, capace di custodire e trasmettere tecniche, saperi, gusti e consuetudini. La Via Querinissima riunisce queste componenti in un itinerario che intreccia storia, gastronomia, paesaggio e relazioni fra comunità, **una dimensione culturale e internazionale** che ha contribuito **all'assegnazione, nel maggio 2026, della certificazione di "Cultural Route of the Council of Europe" da parte del Consiglio d'Europa.**

In tale prospettiva, il *bacalà* alla vicentina non rappresenta soltanto l'esito gastronomico di una vicenda che affonda le proprie radici nelle Lofoten, ma anche una delle forme attraverso cui quella memoria continua a vivere, a essere raccontata e a creare relazioni nell'Europa contemporanea. **Lo stoccafisso diventa un filo conduttore** capace di unire Røst, Venezia e Vicenza: un prodotto **che, attraversando secoli, mari e culture, ha trasformato una lontana esperienza di viaggio in un patrimonio condiviso,** nel quale storia, gastronomia e identità europea si incontrano.



La cucina lunigianese nel racconto di Lina Waterfield

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

La giornalista visse, col marito, nella fortezza medievale della Brunella, ad Aulla, e riportò nel suo libro le ricette del territorio.

Aubrey Waterfield, pittore, e Lina, giornalista, eccentrici e stravaganti, avevano comprato il castello di Aulla, in Val di Magra, nei primi anni del Novecento. Aubrey, nato nel 1874 a Holdenhurst, aveva conosciuto **Lina Duff Gordon** quando era studente a Oxford. Nella primavera del 1896, Aubrey, ospite di Lord **Stanmore** nella Villa di Paraggi a Portofino, andò ad Aulla dove il console inglese **Monty Brown** aveva acquistato

un castello imponente, circondato da una natura selvaggia e mozzafiato. Il luogo affascinò Aubrey al punto tale che lo descrisse alla madre come "il più bel posto che abbia mai visto".

Il 1° luglio del 1902, Aubrey sposò Lina, e l'anno seguente la condusse ad Aulla a vedere il castello. Lina scrive: "Un giorno di marzo ci arrampicammo sulla mulattiera attraverso un pendio erboso tappezzato di violette e delle foglie del ciclamino d'autunno e raggiungemmo il terrapieno proprio al tramonto. Un bel colore acceso faceva sembrare il mondo come una scena fiabesca".

La fortezza medievale della Brunella è una possente costruzione quadrangolare, **edificata con la stessa roccia vulcanica di colore bruno** (da cui il nome Brunella) che costituisce lo sperone su cui è sorta. Aubrey e Lina **restaurarono la fortezza che divenne la loro residenza**. Trasformarono la piazzaforte in un giardino pensile e piantarono un bosco di lecci sulla collina. Il loro lungo soggiorno alla fortezza è ben documentato da Lina nel libro *Vita Familiare in Italia. Lettere dagli Appennini* del 1908, tradotto in italiano da **Monica Gabrielli** nel 2004.

*Di solito la famiglia cenava
a lume di candela
nel giardino pensile*

Mentre i figli John e Kinta correvano per le campagne, vendemmiavano e raccoglievano funghi, i genitori ricevevano ospiti illustri, tutti pronti a sopportare le precarie comodità del truce maniero pur di gustare i piaceri della tavola e della vita





gio". L'operazione successiva è fare gli involtini di sfoglia per il ripieno. "Si devono lavorare bene circa un chilo di farina, due uova e sale, ottenendo una pasta soda usando un po' di acqua; si chiama *pasta fatta in casa*, ed è meraviglioso vedere il modo intelligente in cui viene arrotolata su una immensa superficie liscia dello spessore del cartone. Vengono tagliati dei cerchi di circa cinque centimetri di diametro ed il ripieno di carne posato su ciascun cerchio, che viene piegato in due e pressato sul bordo; vengono bolliti nella minestra o mangiati così oppure lessati in acqua salata e serviti con un sugo buono e saporito".

Un piatto per i giorni di festa è ovviamente il dolce

Un piatto per i giorni di festa è ovviamente il dolce. Scrive Lina: "Avendo invitato alcuni italiani a pranzo, suggerii una torta di mele tipicamente inglese, ma a questa proposta Mariannina quasi si mise a piangere. 'Non farebbe *figura*' disse, e lei desiderava sopra ogni cosa fare impressione sui nostri ospiti". Così insistette su quello che viene chiamato il **Buddino nero**. La ricetta è la seguente: "Prendete quasi tre etti di mandorle dolci e, dopo averle spellate e seccate, tritatele molto finemente e mettetele in una casseruola con la stessa quantità di zucchero a velo sciolto. Quando l'impasto è diventato color oro, pestatelo bene nel mortaio e aggiungete sei bianchi d'uovo montati a neve, metteteli in uno stampo imburrato e cuocete *a bain marie*. **Servite freddo con la seguente crema, chiamata Zabbaiione** per la quale servono sei rossi d'uovo (quelli rimasti da prima), mezz'etto di zucchero a velo ed un quarto di litro di Marsala; alcuni aggiungono due cucchiaini di cognac o rum. Per prima cosa battete i tuorli e lo zucchero per bene insieme finché non diventano quasi bianchi, poi aggiungete il vino e mettetelo sul fuoco vivo, mescolando vigorosamente per tutto il tempo. Quando è sul punto di bollire toglietelo dal fuoco; se bolle, dice Mariannina, il vostro Zabbaiione impazzirà". Lo Zabbaiione si serve anche da solo in piccole coppette e viene considerato come la panacea di tutti i mali.

agreste. Di solito la famiglia cenava a lume di candela nel giardino pensile, sotto un albero di cachi che cresceva vicino al padiglione. **Attraverso una carrucola, con una lunga fune, il cibo, i piatti e i fiaschi di vino e di acqua salivano in un grosso canestro dal cortile accanto alla cucina.**

Aubrey avvisava della discesa del canestro soffiando nel cavo di una conchiglia che emetteva un suono lungo, profondo, cupo, come facevano i pastori di montagna. Nei primi anni del Novecento, **la cucina lunigianese** ha un focolare di legno, aperto, con una grossa cappa e una cucina a carbone di legna, costruita in mattoni, con numerose graticole, nelle quali veniva buttata una manciata di carbonella accesa dalla parte inferiore. **Molto diffuso era il testo o forno di campagna**, che è "una teglia circolare con un coperchio che assomiglia a un cappello cinese".

La cuoca del castello è Mariannina, "che è molto orgogliosa delle sue capacità e ha motivo di esserlo". Scrive Lina: "Quando venne da noi, inizialmente, lei ovviamente sapeva solo come cucinare i piatti della classe artigiana e medio-bassa; sono così buoni che li abbiamo mantenuti; ma poiché la varietà non è tra i vantaggi della *cucina borghese*, sono state necessarie altre aggiunte. Lei ha il dono, condiviso dalla maggioranza dei suoi paesani, di essere capace di inventare un piatto saporito e la velocità nell'aggiungerlo al suo repertorio è stata ancora più notevole".

Numerose le ricette di Mariannina che Lina propone nel suo libro

Numerose le ricette di Mariannina che Lina propone nel suo libro: dal minestrone o **minestra di fagioli al pancotto**, dalla **zuppa verde ai maccheroni**, dal risotto alla polenta, dal baccalà alle costolette di agnello, dal pollo alla lepre alla cacciatora, **dalle torte di verdure a quelle di patate e zucca**. Tuttavia, **un'attenzione particolare va ai tortelli che sono il piatto della festa**, "non solo perché sono esageratamente buoni, ma a causa dell'onore che simboleggiano; sono come il vino imbottigliato". La prima volta che Mariannina preparò i tortelli era la Vigilia di Natale e aleggiava nel castello un'aria di mistero. "Entrando nella sala vedemmo i cassettoni di rovere e il divano coperti con drappi bianchi e ci fu detto che per nessun motivo dovevamo guardarci sotto, poiché quelle piccole gobbe che si alzavano erano il grande segreto che sarebbe stato divulgato a mezzogiorno".

La ricetta riportata da Lina è chiara: "si cuoce nel solito modo con il suo soffritto un pezzo di vitello magro di cinque, sette etti a seconda del numero degli ospiti e quando è cotto, si pesta ben bene per ridurlo ad una specie di impasto al quale si aggiunge pane grattato, uova sbattute e un po' di formag-



Un peccato di gola: *la finocchiona*

di **Morello Pecchioli**

Accademico onorario di Verona

È un piacere farsi "infinocchiare" dal salume condito con i semi del finocchietto selvatico.

Spiega il *Dizionario completo degli insulti* di **Marco Zanni** (Baldini&Castoldi, 2000): "*Infinocchiato*: chi è stato fregato, abbindolato, chi è stato vittima di un grosso raggiro. **Il termine deriva dalla finocchiona, salume che contiene semi di finocchio**, che i contadini erano soliti dar da mangiare ai compratori di vino quando questo non era granché. **L'aroma del finocchio non consentiva di riconoscere i difetti del vino** e così il compratore veniva fregato con la finocchiona, dunque infinocchiato". Il giudizio fa di ogni erba un fascio e l'aneddoto risale all'800 quando non sempre il "vino del contadino" era sincero. Attenzione, però, a non confondere, condannando l'imbroglione, peccatore e peccato: il contadino birbaccione e l'innocente finocchio-

na. La quale è, sì, un peccato, ma di gola. Squisita com'è, è un piacere farsi da essa infinocchiare.

La finocchiona è figlia del Medioevo e della povera civiltà contadina

L'infinocchiato e la finocchiona abitavano in Toscana secoli prima del 1600. Se, nel 1612, la prima edizione del *Vocabolario della Crusca* testimoniava la presenza di una salsiccia con i semi di finocchio e spiegava la definizione di infinocchiare, "dare ad intendere altrui una cosa per un'altra", fonti storiche testimoniano che, molto prima, i villici dei contadi toscani



mangiavano di gusto il salume con i semi di finocchio e si facevano infinocchiare dai furbi e dai ricchi che mangiavano la finocchiona altrettanto di gusto.

È un po' (tanto) stiracchiata l'ipotesi che la finocchiona risalga al tempo degli Etruschi solo perché **Plinio** e altri autori latini raccontano quanto fossero bravi i norcini dell'Etruria ad allevare e a trasformare i maiali. La finocchiona è figlia del Medioevo e della povera civiltà contadina che alla mancanza di denari sopprimeva con ciò che offriva la natura. Il pepe e altre spezie costavano un'esagerazione? **I salsicciati dell'epoca mescolavano all'impasto di carne di maiale i semi del finocchietto selvatico** (*Foeniculum vulgare*) che in Toscana cresce abbondantemente sui colli dall'Aretino al Grossetano e non costa nulla: infinocchiavano i salumi in inverno col freddo, per conservare a lungo le carni, per poi infinocchiare l'odorato e il gusto nella stagione calda, quando l'insaccato iniziava a mandare una puzza di marcio.

I semi selvatici non venivano usati per conservare, ma per condire, per far accettare al palato il salume in fase di deterioramento. C'era forse una ragione (molto) secondaria? Nel Medioevo il finocchio era ritenuto una pianta apotropaica, capace, cioè, di allontanare gli influssi maligni. Non poteva essere rassicurante tenere in cantina la finocchiona scaccia-malocchio? Un po' come l'aglio con i vampiri. Mah...

Qualche studioso della gastronomia toscana, più partigiano che storico, avanza l'ipotesi che **Niccolò Machiavelli** fosse ghiotto di finocchiona. La congettura si basa su un passo dell'epistola indirizzata (1513) dall'autore de *Il Principe* all'amico **Francesco Vettori**, ambasciatore fiorentino alla corte papale di **Leone X**. Nella lettera scritta dall'Albergaccio, podere a una dozzina di chilometri da Firenze, Machiavelli racconta che all'ora del desinare "con la mia brigata mi mangio di quelli cibi che questa povera villa e paululo patrimonio comporta". Mangiava, cioè, gli stessi cibi dei contadini che, probabilmente, venivano serviti anche nell'"hostaria" dove andava a ingaggiarsi dopo pranzo "giuocando a cricca, a trich-trach" con l'oste, il beccaio, il mugnaio e due



fornaciai. Di qui, il due più due fatto dagli studiosi: se la finocchiona, nel 1500, era cibo popolare e d'osteria, significa che nel menu quotidiano di Machiavelli c'era la finocchiona.

Al Consorzio di tutela fanno riferimento 44 produttori di otto province toscane

Per trovare, nel 1500, qualcosa di più preciso, bisogna attendere lo scrittore fiorentino **Anton Francesco Grazzini**, detto **il Lasca**. Racconta **Francesco Seghi**, direttore del **Consorzio di tutela della Finocchiona Igp** (Indicazione geografica protetta), cui fanno riferimento 44 produttori di otto province toscane su 10: "Grazzini loda la salsiccia con finocchio fatta e mangiata a Firenze. Il che dimostra che la finocchiona era già entrata nella società fiorentina del tempo e nella storia della Toscana. L'insaccato è arrivato fino a noi e ha ottenuto il prestigioso marchio dell'Igp dal Ministero delle politiche agricole e dall'Europa". Che il Consorzio di tutela della Finocchiona Igp (www.finocchionaigp.it) la proclami "regina dei salumi toscani" è normale, è come difendere la mamma. Ma il giudizio è di parte. Senza togliere regalità alla finocchiona, è **giusto sottolineare che nel reame dei salumi toscani ci sono altre teste coronate**: il prosciutto di cinta senese Dop, il lardo di Colonnata Igp, la salsiccia di cinghiale maremmano, la sopressata, la mortadella di Prato Igp. Tutti prodotti tipici difesi con pari dignità da *BuyFood Toscana*, evento dedicato ai prodotti d'eccellenza della regione. Curiosamente, il Ministero, nel disciplinare della finocchiona, accenna a "documenti che riportano riferimenti, a vario

titolo, del prodotto fin dal Quattrocento", ma non dice quali. Eppure uno che parla di salsicce infinocchiate e di spasimanti infinocchiati è **Luigi Pulci** (1432-1484), poeta fiorentino amico di **Lorenzo de' Medici**. Al Magnifico, che aveva scritto il poemetto amoroso *Nencia da Barberino*, Pulci rispose con una parodia in versi: *Beca da Dicomano*. In essa, ironicamente, contrappone alla bella Nencia un'altra contadinotta del Mugello, Beca, bassa di statura, zoppa e baffuta, eppure circondata da spasimanti. Riferendosi a questi **Pulci** scrive: "tu gli 'nfinocchi come le salicce/e coll'occhietto gli vai infinocchiando". Non è forse una testimonianza della finocchiona ante Grazzini, ante Crusca e prima di tutti i vocabolari ottocenteschi citati da Ministero e Consorzio?

Stretta parente è la sbriciolona

Strettissima parente della finocchiona è la sbriciolona, fatta suppergiù con gli stessi ingredienti: è un salume sempre a base di semi di finocchio, ma **a grana decisamente grossa, stagionato al massimo un mese**, e che **al taglio**, appunto, **si sbriciola**. Parenti, ma di consistenza diversa: la finocchiona si può tagliare a fette sottili come il salame, la sbriciolona, più morbida della sorella, vuole fette da un dito di spessore. **Entrambe vanno sposate col pane sciocco toscano**, marito perfetto, e abbinate al vino toscano giusto. Ma quale, se abbiamo detto che i semi di finocchio anestetizzano il palato? **Marzia Morganti**, giornalista toscana, sommelier Ais, suggerisce: "La finocchiona è diversa, si è modernizzata e s'abbina bene col vino. Consiglierei vini giovani: un Rosso di Montalcino, il Vin Ruspo di Carmignano, fresco e giovane. Di compagnia".



Grani antichi siciliani

di Attilio Borda Bossana

Delegato di Messina

La storia del rapporto tra uomo, territorio e biodiversità.

Dai campi cerealicoli della Sicilia greca alla cerealicoltura romana, dalla selezione contadina medievale alla modernizzazione del Novecento, fino alla riscoperta contemporanea, la storia dei grani antichi siciliani è soprattutto la storia del rapporto tra uomo, territorio e biodiversità.

La Sicilia oggi si posiziona subito dopo la Puglia come seconda regione in Italia per superficie e volume di produzione di grano, in particolare di quello duro, coprendo storicamente circa il 15-20% della produzione nazionale complessiva, a seconda delle annate e delle rese agricole. E, in questa stagione, è **entrato nel**

vivo il percorso per il riconoscimento dell'Igp e la futura costituzione del Consorzio di Tutela dei Grani Antichi Siciliani, sottolineato da un'assemblea tenutasi a Caltanissetta per la costituzione ufficiale della Rete d'Impresa per la tutela dei Grani Antichi Siciliani. L'iniziativa, passaggio chiave per valorizzare un patrimonio identitario unico, è promossa da Concommercio Catania e Unione Coltivatori Italiani (UCI), e punta a **strutturare una filiera partecipativa e inclusiva che unisce coltivatori, trasformatori, mondo della ricerca e comunicazione.**

Un progetto che punta a mantenere l'intera filiera, dalla semina alla trasformazione

In Sicilia, il comparto oggi coinvolge quasi mille aziende agricole, con una forte propensione al biologico, e interessa circa 10mila ettari dedicati ai grani an-

tichi, per una produzione attuale di circa 20.000 tonnellate l'anno, generando un valore stimato intorno ai 200 milioni di euro che, secondo le proiezioni della filiera, può raggiungere, a regime, gli 800 milioni/un miliardo di euro. Il progetto punta a mantenere in Sicilia l'intera filiera, dalla semina alla trasformazione, **e prevede un sistema di tracciabilità** che, partendo dalla semente certificata, consentirà di risalire dal prodotto finito fino all'azienda agricola di origine.

I grani antichi siciliani, o varietà locali di grani siciliani, sono una serie di **52 varietà di grani duri e non**, che si afferma siano autoctoni della Sicilia, delle 291 presenti in Italia nel 1927.

Sono soprattutto varietà tradizionali di frumento duro coltivate in Sicilia prima della diffusione delle cultivar moderne e sono particolarmente **legate alla produzione della pasta e alla panificazione.**

Tra le varietà più conosciute: **Timilia** (Tumminia), diffusa nella Sicilia occidentale e utilizzata soprattutto per pane e prodotti da forno; **Russello**, grano dal colore rossastro, impiegato per pane e pasta; **Pericliasacchi**, varietà antica con chicco allungato, oggi riscoperta per farine e pasta; **Senatore Cappelli**, selezionato all'inizio del Novecento da Nazareno Strampelli, pur essendo associato oggi ai "grani antichi siciliani", non originario della Sicilia, è coltivato tradizionalmente anche nell'isola; **Bidi**, antica varietà siciliana, e **Margherito**, varietà tradizionale utilizzata soprattutto in alcune aree.

La presenza di grano, nel bacino del Mediterraneo, risale al 5000 a.C.

La presenza di grano, nel bacino del Mediterraneo, risale al 5000 a.C. In seguito,



il grano si diffuse in Nord Africa (Tunisia, Marocco e Algeria) e nell'Italia meridionale, compresa la Sicilia. Qui, a partire dal III millennio a.C., il grano ha trovato le migliori condizioni ambientali per adattarsi ed evolversi. Il processo di selezione, sia naturale sia umana, nonché l'insediamento di diverse popolazioni in Sicilia, ha portato all'introduzione e/o alla selezione di **un gran numero di varietà locali di grano**. Pertanto, la diversità genetica di *Triticum*, nome scientifico del genere di piante erbacee appartenente alla famiglia delle *Poaceae* (o *Graminaceae*), che comprende i vari tipi di grano o frumento, ha raggiunto il massimo **all'inizio del secolo scorso, quando i selezionatori iniziarono la distribuzione di nuove varietà migliorate**.

Anticamente, **la Sicilia ebbe ruolo di "granaio di Roma"**, che fu prerogativa dell'isola dopo la conquista romana, fino a quando questo ruolo non fu assunto dall'Egitto, con la sua conquista nel 31 a.C. Celebre è il detto di **Catone il Censore** (234-149 a.C.), secondo cui la Sicilia era "il granaio della repubblica, la nutrice al cui seno il popolo romano si è nutrito". La storia evolutiva del grano antico inizia con la coltivazione del farro monococco e, successivamente, del farro bicocco e poi con il miglioramento genetico e facilitando raccolta e macinazione dei frumenti a chicco "nudo". Con l'evoluzione agricola si realizzarono piani di incrocio e selezione per rispondere alla domanda sempre più alta di farina.

La tecnica più utilizzata, oggi, è quella della molitura a pietra che avviene dopo una fase di mietitura e trebbiatura per ottenere chicchi perfettamente puliti, mantenendo inviolato il germe di grano, senza alterarne le preziose proprietà nutritive. Un tempo, la mietitura, l'evento più atteso dell'anno nel calendario rurale, si effettuava con il *facigliuni*, una grossa falce con la quale i contadini falciavano le coltivazioni di grano. Si posizionavano le spighe sul terreno, che venivano poi raccolte e messe in verticille per l'essiccazione. Il grano veniva battuto sull'aia da bovini che, con gli zoccoli, lo separavano dalla spiga, da cui il nome di "battitura".



La mietitura meccanica del grano nel 1922



Mietitura a Caltanissetta nel 1927

La ricerca studia la diversità genetica, mentre la gastronomia valorizza pane e pasta tradizionali

I grani antichi sono tornati al centro di filiere agricole e alimentari regionali e la ricerca studia la loro diversità genetica e il loro adattamento agli ambienti siciliani, mentre la gastronomia ne valorizza pane e pasta tradizionali. **La cultura del grano in Sicilia oggi si esprime anche attraverso ecomusei dedicati alla civiltà contadina** e in particolare alla storia del frumento, la coltivazione del grano, la sua raccolta, il processo di panificazione. Ne sono un esempio **l'Ecomuseo del Grano e della Cultura Locale a Baucina** (Palermo), che tutela la memoria storica, i riti e

i saperi legati alla mietitura e alla terra, il **Museo del Grano nella Città Metropolitana di Catania**, che raccoglie gli antichi attrezzi della tradizione agricola locale, e il **Museo Regionale delle Tradizioni** silvo-pastorali di **Mistretta**, nel Messinese, che dedica una sezione alla trebbiatura. Variegate poi le **rievocazioni con feste e sagre tradizionali** come la storica Festa del Grano a Raddusa o gli eventi celebrativi a Chiaramonte Gulfi (Ragusa) con sfilate e degustazioni di pane artigianale, o la Sagra del Grano e del Pane a Catenuova (Enna) e quella a Petralia Soprana (Palermo) o tra le pendici dei monti peloritani e il mare Ionio, nel borgo di Mongiuffi Melia, in provincia di Messina, che accoglie una delle manifestazioni più radicate della tradizione rurale siciliana dedicata al grano, e unisce la rievocazione delle antiche arti contadine alla buona tavola.



Baccalà alla perugina

di Marilena Moretti Badolato

Accademica di Perugia

*Un secondo piatto
dal gusto agrodolce,
con pinoli, uvetta
e prugne secche.*

Arrivava in casse di legno, avvolto in sacchi di iuta, unico pesce di una regione senza mare, da interpretare in ricette per i "giorni di magro". Era il **"baccalà San Giovanni"**, si diceva il migliore, venduto dall'"Alimentari Temperini", in centro città, zona Tre Archi, dove conviveva, appeso in mezzo a profumati sapori umbri, dal maiale lavorato in sapide salsicce (anche "mazzafegati"), alle bistecche, alla coppa condita con scorza d'arancia, ai prosciutti e, soprattutto, agli

amati ceci. Sì perché, in ammollo, si poneva il **baccalà con i legumi**, a creare per il venerdì un menu già confezionato, pronto al bisogno. E il sale, prezioso conservante, che, dopo giorni di ammollo e di ripetuti cambi d'acqua, spesso rimaneva ancora in parte attaccato alle carni, era mitigato da quei dolci legumi. Insieme, si creava quel matrimonio salutare che, ancora oggi, viene riproposto da alcuni ristoranti della città, magari in fredde insalate o in morbide vellutate.

*Il triste stocco quaresimale
si trasformava in qualcosa
di sublime*

Si friggeva anche il baccalà. Una volta lessato e tagliato in pezzi, veniva **"pa-**

stellato" e fritto in olio bollente. Esisteva, in centro città, la famosa **"friggitoria della filovia"**, che lì accanto aveva il suo capolinea, e, con la scusa di riagganciare i fili elettrici sospesi in alto, anche gli autisti approfittavano di quei deliziosi intingoli che spargevano l'intenso profumo tra i vicoli.

Tuttavia, era il **"baccalà alla perugina"**, che sopravvive identico ancora oggi, la ricetta più sontuosa. Era cucinato insieme ai pinoli, all'uvetta o alle prugne secche. In origine piatto sicuramente bianco, più tardi con l'aggiunta di una passata di pomodoro, diventava **"piatto unico"** con la scarpetta fatta con il pane da intingere nel saporoso sughetto. Insomma, si trasformava quel pesce secco, il triste stocco quaresimale, in qualcosa di sublime e con ingredienti a portata di mano e dal costo molto contenuto. L'u-





vetta era quella appesa nelle soffitte, i pinoli si trovavano numerosi appena fuori città. Quasi ingredienti storici. Secondo i dettami del famoso *blanc manger*, un piatto quaresimale prevedeva “pesce, mandorle monde, et stempera con acqua chiara e colale bene; et once di pignocchi mondi”. E **anche i ceci erano presenti nei giorni di magro**: “tollì ceci rotti, et pòlli a cuocere con pepe e croco, et ova perdute, et ova dibattute”. E la vivanda che ne risultava doveva essere “bianca come neve, e spessa e stretta”. Il colore del cibo, infatti, era ciò che dava il nome alle pietanze e il “biancomangiare” quaresimale consisteva spesso in pollo o pesce e leganti chiari come mandorle, ceci, farina di riso, ingredienti che entravano anche nelle vivande *espressamente adatte ai malati*.

Era un tipico piatto della Quaresima e dei giorni “di magro”

Il baccalà essiccato era un tipico piatto del periodo. La Quaresima pasquale era usuale tra il Mercoledì delle Ceneri e la domenica di Resurrezione. Vi era inoltre **la quaresima del venerdì durante tutto l'anno e la quaresima leggera, cioè l'astensione più contenuta**, in particolare da carne di quadrupedi e uccelli, il mercoledì e il

sabato. Non significava però che si mangiasse peggio, visto che **le ricette quaresimali** che troviamo in vari *Liber de coquina* **sono altrettanto squisite**. Del resto, nel Medioevo, con il pesce si facevano anche gustose salsicce: troviamo la ricetta in una rielaborazione quattrocentesca nel *Liber* di un medico di Assisi, che ne scrive una versione ampliata (**Claudio Benporat**, *Hic est liber coquinarum bonarum. Il libro delle buone cucine*, pubblicato nel 1997). Inoltre, poiché il lunedì spesso si mangiava più leggero (dopo l'abbondanza del pasto festivo), la domenica, il martedì e il giovedì diventarono i “giorni della carne”.

Il baccalà, salato e appeso agli alberi delle navi, diventava anche un “barometro”

Non è chiara l'origine del termine “baccalà”, che nasce seguendo i metodi di conservazione della carne di balena. Secondo alcuni deriva dal fiammingo *kabeljaw* che significa bastone di pesce, secondo altri dal latino *baculus*, bastone. Dalle coste del nord di Francia e Spagna partivano i cacciatori di balene che, seguendo i grandi cetacei, **s'imbattevano frequentemente in enormi banchi di merluzzi dalla pesca particolarmente fruttuosa**, che li costringeva a utilizzare una tecnica di conservazio-

ne basata sul sezionamento e salagione, così come procedevano con la carne di balena. Il baccalà, salato, veniva appeso agli alberi delle navi e, oltre a essere ottimale per il consumo, diventava anche un “barometro”: **se il sale che lo ricopriva iniziava a sciogliersi significava che l'umidità stava aumentando e che una tempesta era in arrivo**.

Grazie a salatura ed essiccazione, il baccalà poteva essere trasportato per lunghe distanze e fu così introdotto in tutta Europa, riscuotendo **grande successo nelle regioni mediterranee, dove divenne parte integrante di piatti tradizionali**. In Italia, per esempio, si diffuse grazie ai mercanti veneziani e genovesi, che furono i primi a importare i merluzzi essiccati provenienti dal mercato di Bergen, pagati soprattutto con stoffe e tessuti, e a studiare varie ricette.

Carla Coco e Flavio Birri hanno sottolineato il fatto che il baccalà era, presso i popoli del Nord Europa, un “cibo di emergenza”, mentre, in Italia e nei Paesi mediterranei, fin dal primo momento, è stato consumato con frequenza grazie anche ai decreti del Concilio di Trento sull'invito a “mangiar di magro” non solo il venerdì, un invito che per suore, monaci e preti divenne un obbligo. Insomma, dopo le decisioni del Concilio di Trento “l'ombra del sacro entra in cucina come mai prima, e l'orologio della cucina si regola su quello della sacrestia”.



L'oro dei poveri

di Anna Lanzani

Accademica di Buenos Aires

*Storia e memoria
del castagno
in Valle Camonica.*

La Valle Camonica risale, per oltre ottanta chilometri, dal Lago d'Iseo verso il Passo del Tonale. Nella media valle, all'altezza di Capo di Ponte, il paesaggio cambia sui due versanti: a occidente, ai piedi della Concarena, compaiono i vigneti; a oriente, **verso il Pizzo Badile, dominano i castagneti**. Qui, a circa 980 metri di quota, sorge Paspardo. I castagneti secolari della località Deria ricoprono le pendici verso Capo di Ponte, sullo stesso versante che ospita numerosi nuclei di arte rupestre camuna. La Riserva Naturale Incisioni Rupestri di Ceto, Cimbergo e Paspardo, istituita nel 1988, tutela circa 300 ettari e oltre 500 rocce isto-

riate; a Paspardo si visitano le aree di Plas-Capitello, In Vall e Sottolaiolo. La Riserva rientra nel sito seriale "Arte Rupestre della Valcamonica", primo bene italiano iscritto dall'UNESCO nel 1979.

*Il castagno era quasi
un patrimonio verticale:
capitale familiare sopra
una terra collettiva*

Qui il castagno racconta una storia che va oltre quella, più nota e comune, dell'"al-



bero del pane”: per antica consuetudine l’albero poteva appartenere a una famiglia mentre il terreno restava della comunità. È **lo jus plantandi**, documentato in diversi comuni della medio-alta Valle Camonica. Nel 1896, lo storico bresciano **Gabriele Rosa** definiva già questo diritto “vetusto”: **chi piantava un castagno o un noce sul suolo comunale ne acquistava, infatti, la proprietà** e ne godeva con la famiglia frutti, foglie cadute e perfino le erbe cresciute alla sua ombra, senza che la proprietà del suolo (pubblico) cambiasse. A Paspardo esistono mappe dello *jus plantandi* datate 1886; ancora nel Piano della Riserva, approvato dalla Regione Lombardia nel 2020, le particelle forestali comunali risultano gravate da questo uso civico. Il castagno era dunque quasi un patrimonio verticale: capitale familiare sopra una terra collettiva.

Quanto antica è questa presenza? Gli studi paleoecologici fanno comparire castagno e noce, nelle valli lombarde, fra il I secolo a.C. e il II d.C. Non abbiamo dunque prove che i Camuni delle fasi più antiche dell’arte rupestre praticassero già la castanicoltura e, per quanto l’immagine sia suggestiva e abbia potenziale di promozione, non se ne abusa. **Nel Medioevo, invece, l’albero è ormai dentro il paesaggio e dentro gli archivi.** Una designazione del 1252 relativa a Zero, nella pieve di Cemmo, nell’area dell’odierno Capo di Ponte, segnala un *castanetum*. Nel 1463 il catasto dei beni del monastero cluniacense di San Salvatore di Capo di Ponte censisce circa sedici *più* di terre castagnive. E il 27 febbraio 1476 il Comune di Sonico, più a nord lungo l’Oglio, vende a **Filippo Federici** un castagneto per 409 lire *pianette*: l’atto è identificabile nell’Archivio di Stato di Brescia. Lo stesso Federici possedeva, a Edolo, otto castagneti specializzati, oltre a singoli castagni associati ad altri terreni. Più a sud, a Darfo, un ordine del Capitano di Valle del 27 aprile 1554 proibisce il taglio dei castagni nel territorio comunale. **Il castagno, risorsa alimentare, compare negli archivi come bene prezioso, censito e comprato.**

Quando **Giovanni da Lezze** descrive la Valle Camonica nel *Catastico bresciano* del



1609, osserva dunque una realtà consolidata da secoli. Registra “assaisime castagne”, trasformate in castagne “secche e biscotte” e vendute anche fuori valle; nota inoltre che l’abbondanza castanicola si accompagnava a “vini pochissimi e cativi”. Nel 1737 un sacerdote di Paspardo annotava che i suoi compaesani disponevano di pochissimo frumento ma mangiavano segale, grano saraceno, rape, fagioli, erbe e “castagne in quantità”; nel 1760 **Giambattista Chiaramonti sintetizzava l’alimentazione camuna in “castagne e latte”** e solo di rado un poco di pane e carne. L’“oro dei poveri” non è dunque una metafora romantica: **il castagno contribuiva a rendere sopportabile l’inverno** dove il pane di frumento era tutt’altro che quotidiano.

La dipendenza dal castagno modellava perfino il calendario della comunità

A Paspardo, tale dipendenza modellava perfino il calendario della comunità. **In ottobre molte famiglie si trasferivano nella Deria per la raccolta.** Nel castagneto fu costruito il santuario della Maternità di Maria perché gli abitanti potessero assistere alle funzioni anche durante la permanenza nei boschi. Una parte del raccolto era conservata per l’inverno; un’altra scendeva verso la bassa bresciana, dove

le castagne erano barattate con il granturco. **Montagna e pianura si scambiavano così due alimenti destinati, in forme diverse, a diventare polenta.**

Per conservare il raccolto serviva l’essiccazione. Una testimonianza raccolta nel 2012 a Cimbergo ricorda l’*agrat*: le castagne sul graticcio, il fuoco sotto, poi la battitura e il *furhu*, una macchina a manovella che separava le impurità finché “restava la bilina”; **la castagna secca senza pelle.** Bilina è anche il nome di una varietà locale, censita almeno dal 1953. Dalla *bilina* si arrivava al mulino e alla farina.

A Paspardo il piatto emblematico è la pult e lat: farina di castagne cotta in acqua salata fino a ottenere una pappa più morbida della polenta, servita con latte o burro fuso. La tradizione camuna conosce anche la *pupa*, o **papa de schelt, con pan-na fresca.** Le *biline* si consumavano anche intere, cotte nel latte; alcune raccolte bresciane contemporanee **aggiungono un pizzico di cannella.** La variante è attestata, ma non sappiamo da quando, né abbiamo elementi per attribuirle con certezza al dominio veneziano sulla valle.

Dopo il declino del secondo dopoguerra, **Paspardo è diventato il centro del recupero della castanicoltura camuna:** nel 1996 vi è nato il Consorzio della Castagna di Valle Camonica. **L’itinerario “Tra gli alberi del pane”** risale oggi da Capo di Ponte, lungo le vecchie mulattiere della Deria, fino a Paspardo e prosegue verso Cimbergo.



Sedano rapa, *un brutto che piace*

di **Giancarlo Burri**

Accademico di Padova

*Piccolo e tozzo,
ha una grossa radice
bitorzoluta dal delicato
sapore aromatico,
ingrediente raffinato
e versatile in cucina.*

Che strana coppia di fratelli: uno, il **sedano**, *Apium graveolens* var. *dulce*, l'erbacea aromatica dagli alti e costoluti croccanti gambi carnacei (le coste), l'altro, il **sedano rapa**, *Apium gra-*

veolens var. *rapaceum*, piccolo e tozzo con una grossa radice globulosa e bitorzoluta (dal punto di vista strettamente botanico, è molto più corretto parlare di ipocotile o colletto).

Ed Smith, pluripremiato autore di libri di cucina, nel suo *On the Side*, celebra proprio il sedano rapa, definito **"il brutto anatroccolo" degli ortaggi** per la presenza di quella sgraziata radice, ma che una volta pelata, bianca e croccante, dal delicato sapore aromatico, proprio come nella celebre fiaba, sa rivelare in cucina il suo lato raffinato e versatile di ingrediente dalle molteplici e interessanti proprietà nutritive.

Fu durante il Medioevo che questo par-

ticolare tipo di sedano iniziò ad acquisire importanza come ortaggio da consumare, specialmente nell'Europa centrale e settentrionale.

La sua coltivazione divenne molto popolare in Veneto

Grazie al clima temperato-umido e ai **terreni fertili e sabbiosi della Pianura Padana**, la sua coltivazione divenne in particolare molto popolare in Veneto, dove i contadini contavano sulla sua presenza per superare i mesi più freddi, grazie alla **facilità e durata dello stoccaggio**



in cantina dopo il raccolto (fino a sei mesi): a conferma di tale popolarità e del forte legame con il territorio, l'attribuzione popolare del nome **"sedano di Verona"**. Coltivato nel Veronese sin dagli anni Trenta, **il rinomato sedano rapa di Ronco all'Adige, coltivazione di nicchia ma di altissima qualità**, è ufficialmente riconosciuto come **Prodotto Agroalimentare Tradizionale della Regione**.

Il sedano rapa si acquista principalmente durante i mesi autunnali e invernali, da fine agosto fino all'inizio della primavera successiva, raggiungendo la sua **migliore maturazione e qualità a partire da ottobre**: si consiglia di comprarlo quando arriva a un peso variabile dai 600 ai 700 grammi, indice di qualità del prodotto.

Le proprietà nutrizionali

Visto che si tratta di un ortaggio sotterraneo, lo si potrebbe pensare ricco di amido, invece **100 grammi di sedano rapa apportano circa 23-42 kcal** (a seconda del grado di maturazione e della tabella nutrizionale di riferimento), dovute alla presenza di una decina di grammi di carboidrati, tra amidi e zuccheri.

Grassi presenti in tracce, **buono il contenuto di minerali**, soprattutto fosforo, manganese, potassio e magnesio; buono anche il contenuto di **vitamina C e di vitamina B6, elevatissimo quello di vitamina K** (100 grammi del vegetale forniscono oltre la metà del fabbisogno giornaliero). Presenti svariati composti ad **azione antiossidante**, fenoli, tannini e flavonoidi tra cui apigenina, soggetta a studio per le sue presunte proprietà di inibitore della crescita tumorale.

Il sedano rapa contiene anche dosi piuttosto alte di androsterone, il precursore del testosterone, per cui, anche in passato, era considerato un ortaggio dalle spiccate proprietà afrodisiache.

Per le sue proprietà diuretiche, ipoglicemizzanti e digestive, l'ortaggio costituiva un ingrediente fondamentale per lo **juscellum del medico bizantino Antimo** (*De observatione ciborum*): una sorta di stufato brodoso, indicato come ristorato-



re terapeutico per stomaci deboli, basato sulla lenta cottura di porri, sedano rapa e puleggio, insieme a carne di vacca, con la ricca e variata aromatizzazione di pepe, chiodi di garofano, *costus* e *spicanardus* (rispettivamente la radice di una pianta del Kashmir e una varietà di lavanda), nonché vino, aceto e miele.

L'utilizzo gastronomico dal Rinascimento a oggi

Senza precisi riferimenti, corre voce che, **nel Rinascimento**, il sedano rapa non fosse un ingrediente di massa, ma che **apparisse in preparazioni più raffinate**, come delicate zuppe in agrodolce o sale per marinature di volatili.

Filippo Re, Cavaliere dell'Ordine della Corona di Ferro e Professore di Agraria nella R. Università di Bologna, nel suo rinomato trattato di agricoltura e orticoltura di inizio Ottocento, *L'ortolano dirozzato*, così sintetizza: "Sedano rapa, che è il *céleri-nuvet* dei francesi, comunemente detto sedano rapino, produce una radice grossa, ovale, dolce che allorché cotta è di un gusto squisito".

Una ricetta sull'impiego gastronomico del sedano rapa viene descritta dal celebre poeta dialettale veronese **Berto Barbarani** (1872-1945): "Si prende una testa di sedano-rapa piuttosto grossa. Si monda bene e si taglia a fette dello spessore di uno scudo di vecchio conio. Per ogni due di queste, s'insinua una fetta di prosciutto cotto e si salda con filo. Così preparate, si adagiano nel tegame su di un soffritto di burro e cipolla che abbia già preso il biondore, e dopo averle ben ro-

solate si unisce sugo di pomodoro, mezzo bicchiere di Marsala vecchio, mezzo cucchiaino di farina. Giunto il tutto a lenta condensazione e cottura, si serve caldo con buon parmigiano abbondante".

L'insalata Waldorf, un grande classico della cucina statunitense, fu ideata, nel 1896, tra le eleganti sale del Waldorf-Astoria Hotel di New York, dal celebre maître **Oscar Tschirky**, per un ballo di beneficenza, proponendo inizialmente la combinazione, in parti uguali, di sedano rapa e mela, con la sola aggiunta di maionese e, in seguito, arricchita con vari ingredienti fra i quali, più comunemente, gherigli di noci e panna acida.

La ricerca di alimenti genuini ha portato a **riproporre questa grossa radice nella cucina stellata e in quella dei food blogger** in ricette fantasiose e gustose. Suggesto da Archeoambiente, per una cena in tema **Maestro Martino da Como, il galletto alle arance amare, acqua di rose, spinaci e schiacciata di sedano rapa**, adattamento del raffinato piatto storico, dalle note agrumate e speziate, descritto nel *Libro de Arte Coquinaria*.

Una preparazione fresca e originale è quella presentata da **Alessandro Borghese** in *Kitchen Sound*: su un letto di rucola fresca, vengono adagiati cubetti di sedano rapa, cotti al forno e marinati in un frullato di lamponi freschi, aceto di lampone, sale e qualche foglia di menta, accompagnando con funghi caldi saltati in padella. Ricetta stellata di **Davide Oldani** quella del **guanciale brasato con pera e sedano rapa**, dove la morbidezza del guanciale di manzo brasato, spennellato con una salsa agrodolce, si unisce alla croccantezza di una dadolata di frutta e verdura saltata nel burro.



L'aringa, il pesce dimenticato

di Sandro Borruto

Delegato dell'Area dello Stretto-Costa Viola

La storia di un alimento povero che dai mari del Nord arrivò fino in Calabria e Sicilia.

Non nuota nelle acque dello Stretto. Non appartiene alla fauna mediterranea e sembra quanto di più lontano possa esserci dal pesce spada, dalla spatola, dalle costardelle o dalle alici che identificano la cucina marinara delle due sponde. Eppure, **l'aringa ha attraversato anche la storia alimentare del Mezzogiorno, lasciando tracce nella cultura gastronomica calabrese e siciliana.**

È una presenza discreta, oggi quasi dimenticata, che racconta **una cucina diversa da quella dell'abbondanza:** la

cucina della conservazione, del poco companatico destinato ad accompagnare molto pane, dell'astinenza quaresimale e di un'economia domestica nella quale nulla poteva essere sprecato.

L'aringa atlantica (*Clupea harengus*) proviene dalle fredde acque dell'Atlantico settentrionale. La sua fortuna commerciale, lontano dai luoghi di pesca, fu legata **soprattutto alle tecniche di conservazione:** salatura e affumicatura trasformavano un alimento altamente deperibile in uno capace di percorrere grandi distanze. Ed è proprio qui che comincia la sua storia meridionale.

Dai mari del Nord alle dispense del Sud

Prima della refrigerazione e della moderna catena del freddo, la conservabilità di

un alimento poteva essere importante quanto il suo sapore. Baccalà, stoccafisso, acciughe e aringhe riuscivano così a raggiungere territori lontanissimi dalle zone di produzione.

L'aringa possedeva, inoltre, una caratteristica particolarmente preziosa nelle economie popolari: **un gusto intenso, capace di insaporire una quantità di pane** assai maggiore del pesce effettivamente consumato. Era una cucina della parsimonia, nella quale la sapidità diventava quasi una risorsa economica.

Il calendario religioso contribuiva a determinarne il consumo. Durante i periodi di astinenza dalle carni, e in particolare in Quaresima, il pesce conservato costituiva un'alternativa disponibile anche quando quello fresco era costoso o difficilmente reperibile.

La presenza dell'aringa nel Mezzogiorno non è dunque un'incongruenza gastronomica, ma il risultato di una precisa economia della conservazione e degli scambi.

Nell'area dello Stretto

È proprio su questo punto che occorre evitare una tentazione frequente quando si parla di cucina tradizionale: trasformare una memoria diffusa in una certezza storica non ancora documentata.

Le testimonianze individuate attestano la presenza dell'aringa nella cultura alimentare del Mezzogiorno e della Sicilia; non sono però, allo stato delle ricerche, sufficienti per qualificare una determinata preparazione a base di aringa come specifica tradizione storica dello Stretto di Messina.



La distinzione non indebolisce il racconto. Al contrario, lo rende più interessante. Lo Stretto è stato per secoli non soltanto un luogo di pesca, ma una straordinaria via di transito di uomini, navi, merci e alimenti. La sua cultura gastronomica non può quindi essere spiegata esclusivamente attraverso ciò che veniva pescato nelle sue acque.

Pesce spada, costardelle e spatola raccontano il mare locale. Baccalà, stoccafisso e, più discretamente, aringa raccontano invece le rotte attraverso le quali prodotti di mari lontanissimi riuscivano ad arrivare sulle tavole mediterranee.

La cucina di un territorio, del resto, non è soltanto geografia. È anche commercio, necessità, religione, tecniche di conservazione e **capacità di adattare ingredienti forestieri al proprio patrimonio di sapori**.

L'altra sponda: la Sicilia

Anche la Sicilia conserva **una traccia letteraria particolarmente suggestiva di questa consuetudine**.

In *Conversazione in Sicilia*, **Elio Vittorini** fa dell'aringa uno degli alimenti della memoria povera dell'infanzia. Il riferimento alle "aringhe d'inverno e peperoni d'estate" restituisce con poche parole la stagionalità e l'essenzialità di una tavola popolare siciliana. La presenza del passo è riscontrabile anche nella ricezione critica dell'opera.

Naturalmente, la letteratura non può essere utilizzata come una rilevazione statistica dei consumi, ma possiede un diverso valore documentario: mostra quanto quell'alimento fosse riconoscibile e capace di evocare immediatamente un ambiente sociale e familiare.

Nel gusto meridionale, l'aringa trova poi **un incontro particolarmente felice con gli agrumi**. L'arancia, con la sua acidità, freschezza e componente aromatica, **contrasta la forte sapidità e la grassezza del pesce conservato**; cipolla, finocchio, olive e olio completano, nelle diverse preparazioni, **la trasformazione mediterranea** di un alimento nato gastronomicamente molto lontano. L'aringa, insomma, non



diventa meridionale per origine, ma per il modo in cui viene accolta e mangiata.

Il "pesce dimenticato" riscoperto dai nutrizionisti

Alla rilettura storica se ne aggiunge oggi un'altra, apparentemente lontana ma sorprendentemente convergente. Ciò che un tempo veniva acquistato soprattutto perché economico, saporito e conservabile, viene oggi guardato con interesse anche per la qualità delle **proteine e per il contenuto di acidi grassi omega-3 e vitamina B12**.

Tuttavia, il gastronomo non dovrebbe trascurare il fatto che cucinata fresca, affumicata o marinata non è la stessa cosa. Le modalità di lavorazione incidono sul profilo nutrizionale complessivo dell'alimento e, soprattutto nelle preparazioni salate, rendono necessario considerare l'apporto di sodio.

Emerge, così, un paradosso particolarmente interessante: proprio la conservazione, che consentì all'aringa di raggiungere le tavole del Mediterraneo, è oggi la variabile che impone di distinguere attentamente tra le diverse modalità del suo consumo.

L'aringa è progressivamente scomparsa dalle consuetudini domestiche di molte famiglie meridionali. La diffusione della refrigerazione, la disponibilità quo-

tidiana di pesce fresco e il miglioramento delle condizioni economiche hanno fatto venir meno molte delle ragioni pratiche che ne avevano favorito il consumo.

Rimane, però, la memoria. E quella memoria racconta qualcosa di più importante del singolo alimento. Ricorda che la cucina tradizionale non è un patrimonio immobile e non coincide necessariamente con la provenienza delle materie prime. È il risultato di incontri, commerci, prescrizioni religiose, necessità economiche e capacità delle comunità di trasformare ciò che arriva da lontano in qualcosa di proprio.

L'aringa giungeva dai freddi mari settentrionali, salata o affumicata. Nel Sud incontrava il pane e l'olio, la cipolla, il peperoncino e gli agrumi, entrando, così, in **un universo gustativo mediterraneo**.

Era un alimento della necessità. **Oggi viene riscoperto anche per il suo interesse nutrizionale.** Nel mezzo stanno generazioni che lo hanno consumato semplicemente perché si conservava, aveva un costo accessibile e bastava poco per dare sapore al pane.

Accanto alle grandi ricette identitarie esiste una storia più silenziosa, fatta di prodotti umili e di necessità quotidiane, che merita altrettanto di essere custodita.

E forse il fascino dell'aringa sta proprio in questo: non è mai appartenuta al nostro mare, ma, per un tratto della nostra storia, è certamente appartenuta alle tavole del Sud.



La liturgia del fuoco

di Irene Boero

Accademica dell'Ogliastro

Tecnica e sensazioni nell'arrosto di capra di Baunei.

Più che una semplice tradizione culinaria, l'arrosto di capra, a Baunei, incarna l'essenza stessa di una civiltà, rivelandosi come un'epifania culturale che trascende il gusto per diventare testimonianza di un patrimonio ancestrale. **Nel cuore dell'Ogliastro, questa pratica non è che il riflesso tangibile di un'eredità pastorale millenaria**, un codice non scritto che ha disciplinato per secoli il rapporto osmotico tra le comunità umane e i contrafforti calcarei di questa terra.

La materia prima trae origine da un ecotipo autoctono di straordinaria rusticità, forgiato dalla selezione naturale per dominare la verticalità dei Supramonte. Allevati **rigorosamente allo stato brado**, questi animali si muovono con agilità atavica tra falesie e macchia mediterranea, nutrendosi di un *bouquet* aromatico che definisce il profilo organolettico delle carni: **una dieta selettiva composta da teneri germogli, essenze endemiche e arbusti resinosi**. È proprio questo pascolo "eroico" a conferire all'arrosto una complessità di **sentori selvatici e una sapidità minerale**, impossibili da replicare in contesti di allevamento intensivo.

La preparazione dell'arrosto si fa culto identitario

Storicamente, la capra ha costituito la pietra angolare dell'autarchia pastorale baunese, garantendo non solo sostentamento proteico, ma anche prezioso latte e velli per la tessitura. In tal senso, la preparazione dell'arrosto trascende il mero atto alimentare per farsi rito identitario: ogni morso **racchiude la memoria di un territorio**



aspro e solenne; è un omaggio alla resilienza dell'Ogliastro e una celebrazione della sua cultura gastronomica, intesa come patrimonio vivo che sfida l'omologazione del gusto contemporaneo.

L'arrosto non rappresenta unicamente il vertice gastronomico delle grandi occasioni; esso si configura come il **vero perno attorno al quale gravitano le festività patronali, i riti nuziali e le più intime celebrazioni familiari**.

In tale contesto, il focolare cessa di essere un mero strumento di cottura per farsi *agorà*, uno spazio franco in cui le stratificazioni sociali e le asimmetrie del quotidiano sfumano in un'orizzontalità fraterna, cementando i legami tra esistenze ed esperienze eterogenee.

Nelle aspre latitudini di Baunei, e più ampiamente in tutta la terra d'Ogliastro, l'arrosto di capra assurge a simbolo archetipico. Non è solo alimento, ma una narrazione corale di appartenenza. La sua preparazione, improntata a una paziente e quasi sacrale lentezza, richiede un'abnegazione che **trasforma l'atto del cucinare in una vera e propria liturgia laica**. Attorno alla brace, il tempo si dilata: il pasto diventa l'occasione per un'epifania collettiva, dove il racconto orale, la memoria storica e la gioia del presente si intrecciano, rinsaldando il tessuto connettivo della comunità.

Cucinare l'arrosto è, in ultima analisi, un manifesto di dedizione. Richiede un governo sapiente del fuoco e una cura meticolosa, gesti che trasfigurano la tecnica in una **poetica dell'accoglienza**. Offrire una carne preparata con tale perizia è un atto d'amore e di profonda deferenza verso l'ospite; è il momento in cui l'anfitrione investe la propria energia vitale per onorare l'altro, celebrando l'inscindibile binomio tra la sacralità della famiglia e il vigore del legame comunitario.

Il rito della preparazione

Gli ingredienti sono: carne di capra, preferibilmente già eviscerata, lardo di maiale, sale. Il processo della preparazione ha inizio con un'accurata **mondatura**: dopo la rimozione delle interiora, la carne deve essere detersa e tamponata con estrema cura; l'umidità residua, infatti, è nemica della rosolatura perfetta. La successiva scomposizione dell'animale non è un gesto meccanico, ma **una ripartizione sapiente in tagli proporzionati per garantire una trasmissione termica uniforme**.

La spalla, caratterizzata da una muscolatura complessa e saporita, è il pezzo che meglio regge la sfida del calore radiante; **la coscia**,

taglio nobile e compatto, richiede una gestione magistrale per preservarne la succosità interna; **le costine**, responsabili della sapidità più intensa del piatto, necessitano di tempi più brevi a causa della minore massa muscolare; **il collo** è un tesoro di collagene che, sciogliendosi lentamente, regala una *texture* fondente e profonda; **la testa**, trattata come un pezzo d'eccezione, richiede una protezione specifica (solitamente carta da forno o paglia bagnata) per preservare la cremosità del cervello, vera prelibatezza per gli estimatori.

La scelta dello schidione (lo spiedo) definisce l'anima dell'arrosto. Lo spiedo in **legno** - ricavato da essenze endemiche come leccio, olivastro o corbezzolo - è una scelta poetica e funzionale: leggero, flessibile e capace di cedere alla carne sottili effluvi boschivi. Di contro, lo spiedo in **acciaio** inox garantisce una precisione millimetrica, una stabilità strutturale inattaccabile e una conduzione del calore endogena che accelera la cottura dei nuclei interni.

La **spiedatura** è una prova di equilibrio baricentrico. Si inizia dai tagli più massivi (coscia e spalla), infilzandoli lungo l'asse centrale per evitare oscillazioni asimmetriche durante la rotazione. Ogni pezzo deve essere accostato con rigore, affinché il calore non si disperda nei vuoti, ma avvolga una massa solida e coerente.

La genesi del calore deve precedere la cottura di almeno un'ora. **La scelta del "legnatico" è cruciale**: si prediligono le essenze della macchia mediterranea (lentisco, corbezzolo, leccio) per la loro densità energetica e il fumo aromatico mai invasivo. Vanno categoricamente bandite le conifere (pino) e l'ontano, le cui resine rilasciano sentori amari e fuliginosi che contaminerebbero l'integrità organolettica della capra. La carne appropria il calore con timidezza: una fase iniziale di riscaldamento a distanza permette l'evaporazione dei liquidi superficiali. Solo in seguito si procede alla **cottura indiretta**, esponendo inizialmente il lato osseo (le costole) verso il riverbero della brace. Il cuore del rito baunese risiede nell'**istiddiare**: si preparano piccoli involucri di carta da pane contenenti **cubetti di lardo**, infilzati in uno spiedo minore. Una volta accesi, il lardo fuso inizia a colare sulla carne in una pioggia di gocce incande-



scenti. Tale processo non solo idrata le fibre, ma crea una "cristallizzazione" aromatica della superficie, rendendo la crosta (la cotenna) fragrante e sapida. La salagione avviene solo a tre quarti del processo, avendo cura di non colpire la pelle per non comprometterne la croccantezza.

La liturgia del taglio e del servizio

La verifica della cottura avviene attraverso la lepa, il tradizionale coltello sardo: la lama deve penetrare senza resistenza e i succhi che ne scaturiscono devono aver perso ogni sfumatura ematica, virando verso un marrone limpido.

Dopo un riposo di almeno dieci minuti - essenziale affinché i succhi si ridistribuiscono nelle fibre, evitando l'effetto "colatura" al momento del taglio - la capra viene adagiata in **su talleri** (il tagliere di legno). La base è costituita da uno strato di **pane pistoccu** leggermente rinvenuto: un tappeto edule destinato ad accogliere gli umori e il grasso nobile dell'arrosto. Il taglio deve essere rigorosamente trasversale rispetto alla fibra, per esaltare la tenerezza di una carne che è, al tempo stesso, figlia della terra e del fuoco.

Il corollario gastronomico di questo piatto non si limita al mero accompagnamento: **la presenza di patate rosolate e ortaggi di stagione** si configura come un contrappunto armonico essenziale. Tali elementi, lungi dal coprire il sapore della carne, ne esaltano la complessità, offrendo al palato una stratificazione di consistenze che trasforma ogni assaggio in un'esplorazione meticolosa del territorio.

La cottura allo spiedo - o più propriamente **aschidionata** - è un esercizio di pazienza ancestrale e perizia empirica. Storicamente affidata al governo sapiente degli uomini

della comunità, questa pratica trascende la semplice esecuzione culinaria per farsi rito. Non si tratta solo di volgere la carne al calore, ma di un'osservazione vigile e quasi simbiotica con la fiamma: **gesti misurati e sicuri governano la rotazione**, garantendo una **distribuzione termica millimetrica**. È un'arte basata sull'attenzione al dettaglio, dove l'esperienza del fuochista determina l'equilibrio tra la fibra muscolare e il potere radiante delle braci.

L'impiego di essenze legnose autoctone - il cosiddetto "**legnatico**" - definisce un profilo organolettico di straordinaria densità, capace di condensare in un solo piatto la biodiversità ogliastrina.

Visivamente, la carne si presenta protetta da una crosta ambrata e croccante, esito di una perfetta **reazione di Maillard**, che custodisce uno scrigno interno di tenerezza succulenta. Le sfumature cromatiche, dal rosa tenue delle fibre al bruno dorato del grasso superficiale, sono il sigillo di una scelta accurata del combustibile e di una gestione magistrale dei tempi.

All'olfatto, l'arrosto si impone con un carattere fiero e risoluto. Le volute di fumo nobile si intrecciano a note selvatiche e resinose, creando un *bouquet* avvolgente che evoca i profumi della macchia mediterranea. **In bocca**, la struttura della carne sorprende per la sua dicotomia: compatta al primo morso, si rivela immediatamente fondente, liberando **umori sapidi e una succosità persistente**. La lunga esposizione al calore gentile permette agli aromi del legno di integrarsi nel tessuto muscolare, senza sovrastarlo, lasciando una scia retro-olfattiva delicatamente affumicata e piacevolmente speziata.

Si assiste, dunque, a una sinergia perfetta tra natura e tecnica, dove l'arrosto di capra smette di essere alimento per farsi memoria liquida e celebrazione della cultura materiale dell'Ogliastro.



“Spogliati quando si riveste il giuggiolo”

di Gianni Limberti

Accademico di Prato

*È l'ultima pianta che,
a primavera, si riveste di
foglie ed è la prima
a perderle quando viene
l'autunno.*

La veneranda Enciclopedia Italiana “Treccani” - che soddisfazione scorrere una pagina di carta invece di cliccare! - ci dice che la giuggiola è “una drupa ovale lunga circa 3 cm, polpa bianco-giallastra, di sapore dolce e vinoso. Le giuggiole si mangiano tanto fresche quanto secche, se ne fanno marmellate e conserve”. Erano gli anni '30, l'epoca, per intendersi, di “Anche l'Italia avrà il suo impero nel mondo”. E di quell'impero non manca una lontana risonanza: “in Eritrea gli indigeni preparano una pasta che si vende sui mercati come ghiottoneria e s'usa anche come medicina”.

Il nome scientifico del giuggiolo è *Zizyphus*

Jujuba e di quel latino è rimasta traccia in alcune località della penisola dove lo chiamano *zizzolo*.

È l'ultima pianta che, a primavera, si riveste di foglie ed è la prima a perderle quando viene l'autunno. La saggezza popolare ne ha tratto il proverbio: “Spogliati quando si riveste il giuggiolo”.

*La giuggiola è stata citata
in molte opere satiriche*

Per gli antichi romani, l'albero del giuggiolo era il simbolo del silenzio e per que-



sto era **usato per adornare i templi dedicati alla dea Prudenza**. Tale uso in ambito religioso non escludeva un utilizzo anche profano: nelle campagne, da sempre, si coltivavano i giuggioli per utilizzare i loro succulenti frutti. Considerata pianta portafortuna, presso molte case coloniche non mancava un giuggiolo sul lato esposto a sud.

Leggere il *Lessico dell'infima e corrotta italianità* redatto da **Pietro Fanfani e Cesare Arlia** (Milano, 1890) è un vero divertimento **alla scoperta di parole dimenticate e modi di dire con significati oggi impensabili**. Alla parola giuggiola troviamo "Andare in broda di giuggiole" e se ne danno vari significati: godere di molto di chichessia; averne somma compiacenza; sdilinquere dal piacere. Ma, avvertono gli autori, è sbagliato! Si deve dire *succiole* perché le giuggiole non si lessano, come le castagne, che si dicono *succiole* o più comunemente *ballotte*.

Se si cuociono [le giuggiole], **se ne fa, con altri ingredienti, un rimedio per la tosse**, non si fa un brodo. Ne abbiamo conferma dalla **medicina popolare dell'Ottocento**. "Si fa per la tosse, o infreddatura, un'acqua con le giuggiole e liquirizia e altro, la quale si chiama comunemente acqua pettorale, che molto giova e opera per certo e bene".

Nel 1884, padre **Mauro Ricci** pubblica a Firenze *l'Iliade di Omero travestita alla fiorentina*. Nel libro IV, troviamo questo verso: "Agamennone in brodo andò di succiole", con questa nota: "*Le succiole son castagne sbucciate e lessate; e di lì in Firenze si diceva succiolata la mangiata di castagne nelle famiglie, il 28 ottobre, per San Simone*".

Policarpo Petrocchi - che veniva dalla montagna pistoiese, precisamente da Piteglio, e quindi di castagne se ne intendeva - nel suo importante *Dizionario Universale della Lingua Italiana* (1910) riporta la *succiola*, che: "è la castagna lessa; la *ballotta*". E ricorda il detto popolare "Per S. Michele (29 settembre) la succiola nel panniere". Tuttavia, riporta anche "Andare in broda di giuggiole" con il significato di "Mostrar gran contento per una cosa, anche per sciocchezze".

Nel poema eroicomico *Malmantile racqui-*



stato, che **Lorenzo Lippi** pubblicò nel 1731 per la corte dei Medici, si legge questo consiglio: "Getta nel muso al medico da succiole l'unguento, che le fa veder le lucciole". Si intende un "medico di poca scienza" perché "le *succiole* sono *marroni cotti col guscio nell'acqua*; e prendendo tal nome dal *succiare*, che fanno i ragazzi per trarne, senza aprire tutto il guscio, la pasta che vi è dentro. E perché questo cibo è vilissimo quando diciamo *da succiole* intendiamo *da nulla*".

Il "brodo di giuggiole" non è solo un modo di dire

Il modo di dire "*andare in brodo di giuggiole*" sopravvive ancor oggi nel linguaggio comune, per esprimere, con molta incisività, uno stato d'animo particolarmente positivo.

Ma "brodo di giuggiole" non è solo un

modo di dire. **Si chiama proprio così un infuso idroalcolico naturale a base di frutta autunnale**: oltre alle giuggiole mature, si utilizzano le **mele cotogne, le melagrane e l'uva**, mettendo il tutto in infusione con l'aggiunta di zucchero e scorze di limone.

La potente famiglia **Gonzaga** possedeva una ricca residenza estiva in prossimità del lago di Garda. Lì veniva prodotto e offerto agli ospiti illustri **un delizioso liquore a base di giuggiole considerato ottimo digestivo** e perfetto accompagnamento di torte e biscotti.

L'epoca dei Gonzaga è ormai lontana, ma la coltivazione dei giuggioli, nell'area del Garda e del Basso Veneto, esiste ancora. Nel corso dei secoli, **la produzione artigianale** di quel "brodo di giuggiole" si è tramandata ed è arrivata fino a noi, diventando un prodotto ambito e diffuso localmente, trovando **nel piccolo borgo padovano di Arquà Petrarca la culla della sua valorizzazione**.

LA RICETTA MODERNA DEL BRODO DI GIUGGIOLE

La ricetta moderna si basa sull'infusione idroalcolica di giuggiole a piena maturazione, cui vengono aggiunte mele cotogne, scorze di limone, uva, melagrane e altra frutta, intera o in succo, e zucchero. La preparazione classica prevede una macerazione piuttosto lunga: i frutti si devono lasciare in infusione per un paio di mesi, dopo i quali il liquido ottenuto viene filtrato e infine imbottigliato. Il prodotto ottenuto è una bevanda liquorosa dalla gradazione alcolica media (24% vol), dal colore rosso ambrato e dal profumo tipico di giuggiole. Il sapore è dolce e fruttato.



Acciughe al verde

di Romeo Ferrero

Accademico del Principato di Monaco

Un piatto della tradizione che per secoli ha messo in comunicazione il mare con le valli dell'entroterra.

Le acciughe fresche, delicate e saporite, vengono cucinate accompagnate da un condimento profumato ottenuto con aglio, prezzemolo e vino bianco. **È proprio il prezzemolo**, lavorato fino a creare quella caratteristica salsa verde, a donare al piatto il suo colore intenso e **il profumo erbaceo che richiama immediatamente la cucina ligure**. La cottura delle acciughe deve essere delicata, così da mantenere la carne morbida e succosa. Il vino bianco contribuisce a creare un fondo aromati-

co nel quale l'aglio e il prezzemolo si fondono con il sapore deciso del pesce azzurro. **È una preparazione povera solo nel nome**: pochi ingredienti, ma un equilibrio straordinario. **Pesce fresco, aglio, prezzemolo, vino bianco diventano un piatto dal carattere schietto, profondamente mediterraneo** e legato alla cultura gastronomica della Liguria, capace di trasformare la semplicità in memoria, identità e gusto. Sulla costa, dove le acciughe arrivavano freschissime dalle battute di pesca, questo pesce povero e





prezioso rappresentava una delle risorse fondamentali della cucina marinara.

Il viaggio delle acciughe conservate sotto sale

Poi arrivava il sale, elemento essenziale per la conservazione e protagonista dello stesso sistema commerciale che dava il nome alle Vie del Sale. Le acciughe conservate potevano così **affrontare il lungo viaggio dalla costa verso i paesi dell'entroterra, dove il pesce di mare era una merce preziosa**. È proprio questo **il fascino della Via del Sale**: non era soltanto una strada percorsa da muli e mercanti, ma **un ponte tra mondi diversi**. Dalla Liguria partivano il sale, il pesce e i prodotti del mare; dall'entroterra arrivavano formaggi, carni, cereali e altri prodotti della montagna. Insieme alle merci **viaggiavano anche ricette, tecniche di conservazione, profumi e conoscenze**. Le acciughe al verde diventano così una sorta di memoria commestibile di quel viaggio. Il prezzemolo e l'aglio raccontano la cucina mediterranea della costa, il vino bianco accompagna la preparazione, mentre il sale richiama quella grande arteria commerciale che per secoli mise in comunicazione il mare con le valli dell'entroterra. Arrivate nell'entroterra, le acciughe ve-

nivano dissalate, pulite e preparate nuovamente con aglio, olio e prezzemolo: una preparazione che, pur mantenendo gli stessi ingredienti fondamentali, assume un carattere diverso. Il sale è stato il mezzo che ha permesso all'acciuga di viaggiare, mentre l'aglio, l'olio e il prezzemolo hanno costituito il filo conduttore della ricetta tra mare e montagna. È affascinante pensare che dietro un piatto apparentemente semplice ci sia la storia di un'intera civiltà commerciale: il pescatore ligure pescava l'acciuga, il sale ne permetteva la conservazione, i mulattieri la trasportavano attraverso i valichi e il Piemonte la trasformava nuovamente in una pietanza.

Gli equilibri dell'ecosistema marino stanno cambiando, incidendo sul pescato

C'è però un aspetto che rende questa antica ricetta particolarmente significativa ai giorni nostri. Il mare ligure sta cambiando e l'aumento delle temperature del Mediterraneo sta modificando gli equilibri dell'ecosistema marino. **Per i piccoli pelagici, come l'acciuga, temperatura dell'acqua, disponibilità di alimento e condizioni oceanografiche possono influenzare distribuzione, riproduzione**

e crescita. La ricerca scientifica ha infatti evidenziato il ruolo importante delle condizioni idrodinamiche e ambientali sulle popolazioni di acciughe mediterranee. Chi oggi pesca lungo la costa ligure può così incontrare acciughe di piccola taglia, che non hanno ancora raggiunto **le dimensioni necessarie per la lavorazione secondo il disciplinare della Igp. La soglia dei 10 centimetri è particolarmente significativa**: non è soltanto una misura commerciale, ma rappresenta anche un richiamo alla necessità di rispettare i tempi biologici del pesce. E qui il collegamento con la Via del Sale diventa ancora più suggestivo. Un tempo l'acciuga veniva pescata sulla costa, lavorata rapidamente e conservata nel sale per poter essere trasportata verso l'entroterra. **Il sale permetteva al mare di viaggiare verso la montagna**, trasformando un alimento facilmente deperibile in una preziosa risorsa commerciale. Oggi quella stessa acciuga ci pone una domanda sul futuro: **riuscirà il Mediterraneo a continuare a offrire il pesce** che per secoli ha alimentato le comunità della costa e dell'entroterra? Dal percorso delle antiche carovane della Via del Sale al cambiamento climatico dei nostri giorni, le acciughe al verde diventano così molto più di una ricetta: sono un filo che unisce storia, gastronomia, mare e ambiente.



L'invenzione del formaggio spalmabile

di Flavio Dusio

Accademico di Novara

*Nasce nella
Roma imperiale
nel I secolo d.C.*

Si chiamava *moretum*, da *mortarium*, ossia lo strumento in pietra o legno per prepararlo, il formaggio spalmabile già conosciuto dagli Etruschi, poi rivisitato dai Romani con aglio e basilico al posto dell'intenso sapore delle foglie di sedano pestate nel mortaio. La base era formata dal latte di pecora e capra, quasi mai utilizzato il latte vaccino.

*Due le versioni del "moretum"
degli antichi Romani*

Del *moretum* esistevano due versioni: una rustica contadina e una più raffinata, destinata ai patrizi, senza aglio, con pino-
li e noci e vino al posto dell'aceto.

Il pecorino stagionato o il formaggio di capra erano pestati e miscelati con erbe aromatiche (aglio, ruta, sedano, coriandolo, prezzemolo, menta, timo e pepe nero) e poi conditi, quello rustico con aceto, quello riservato ai soli patrizi con olio di oliva. Il primo era consumato dai contadini e dai soldati, spalmato sul pane quale colazione, al risveglio (come descritto da Virgilio nella sua *Appendix*), l'altro, come illustrato dall'agronomo Columella nel suo *De re rustica*, ne costituiva la variante più delicata e aristocratica.



Lavorando con il pestello, la crema diventava liscia e omogenea incorporando, man mano, ricotta fresca e caprino, e terminava con pepe e miele, per i ricchi, per finire su pane tostato o focacce.

*È possibile trovare
piccole nicchie di prodotti simili,
come il "conciato romano"*

La cosa interessante è che, ancora oggi, è possibile trovare piccole nicchie, come il "conciato romano", il caciofiore di Columella, con caglio vegetale di cardo selvatico, il *caseus fumosus*, affumicato nel quartiere del Velabro dell'antica Roma. La caratteristica comune è che il latte non è vaccino come quello moderno, ricco di caseina A1 che, nella digestione proteica, produce infiammazione, alterando la permeabilità della mucosa intestinale, causando gonfiore e ridotta digeribilità. Il latte umano, quello di pecora, capra, bu-

fala, asina, cavalla, possiedono naturalmente solo la variante A2. Ciò spiega la buona digeribilità dell'allora *moretum* romano.

*La versione moderna
dello spalmabile nasce
negli USA, nel 1872*

La versione moderna dello spalmabile nasce negli USA nel 1872, dove un casaro nello stato di New York, William Lawrence, mentre cercava di produrre il francese Neufchâtel, sbagliando la dose di panna ottenne un composto ricco e vellutato che chiamò *cream cheese*. Nel 1880, per commercializzare il prodotto, gli venne dato il nome "Philadelphia" essendo la città l'eccellenza per la produzione dei formaggi.

In Italia, il "Philadelphia" sbarca nel 1971, e da allora non conosce sosta, ricordato anche da "Carosello" come "La freschezza in carta d'argento".



Tutti pazzi per il pesce crudo

di **Gabriele Gasparro**

Coordinatore Territoriale di Roma

*Piatti gustosi,
dal sapore nuovo,
che vanno trattati
in modo adeguato,
secondo le regole
europee.*

È ora una moda dilagante quella di frequentare i ristoranti che offrono il pesce crudo, nelle sue varie preparazioni. Specialmente il *sushi* di tradizione giapponese, un piatto gustoso dal sapore nuovo, ma offerto da un ristorante che lo sappia trattare nel modo adeguato: la salmonella è sempre in agguato, come altri batteri, se non conservato correttamente.

Le regole europee impongono controlli rigidi, **con l'obbligo di congelamento e abbattimento che riducono ogni pericolo**. L'abbattimento serve, soprattutto, per eliminare il rischio anisakis, un verme

parassita, molto pericoloso per la salute umana.

*A cosa serve l'"abbattimento"
del pesce*

La parola "abbattuto" è spesso evocata, in modo rassicurante, dal cameriere di turno, quasi fosse una certificazione di qualità. Per sgombrare il campo da un equivoco, l'abbattimento del pesce destinato a essere consumato crudo non è una patente di nobiltà del prodotto. **Serve solo a devitalizzare eventuali parassiti**, presenti in molti prodotti della pesca.

La normativa europea è chiara: se il ristorante vuole servire pesce crudo, deve averlo "bonificato" **portandolo a -20 °C per almeno 24 ore**. Il consumatore disattento spesso pensa che tale trattamento coincida con la freschezza del pesce, ma non è così.

Un pesce può essere pescato, eviscerato, lavorato rapidamente e sottoposto ad

abbattimento in tempi brevi. In tale caso, può essere un prodotto di ottima qualità. Ma può anche essere rimasto alcuni giorni nella cella frigo del peschereccio, per essere poi portato al mercato ittico, o al grossista, per approdare infine nella cucina del ristorante ed essere abbattuto nel locale. Nei due casi la qualità organolettica non è la stessa.

"Abbattuto" non vuol dire che il pesce, una volta uscito dall'abbattitore, possa restare a lungo in frigorifero.

*Anche il congelamento
ha le sue regole*

Se il prodotto viene mantenuto congelato a -18 °C, segue le regole del prodotto congelato. Tuttavia, **una volta congelato deve essere consumato rapidamente**. Per il pesce crudo, il margine è stretto: non si può pensare che l'abbattimento prolunghi magicamente la vita del prodotto: **non trasforma un pesce vecchio in un pesce fresco, non cancella errori di conservazione e non risolve il problema dell'istamina**, che può formarsi in alcune specie ittiche quando la catena del freddo non viene rispettata. **Diverso è il caso per un fritto misto o una grigliata, perché, se la cottura è adeguata, il trattamento contro i parassiti non serve**. Anche qui, però, resta il tema della trasparenza: **il cliente dovrebbe sapere se sta mangiando un prodotto fresco, congelato, allevato o pescato**. Quando al ristorante dicono che il pesce "è tutto abbattuto", non basta. La domanda successiva dovrebbe essere: "È pesce fresco abbattuto in cucina, o è arrivato già congelato o scongelato?". La sicurezza è indispensabile, ma non basta per raccontare la qualità.





L'inganno chimico e la civiltà della tavola

di Floro Bisello

Delegato di Pesaro-Urbino

Come la legge contrasta la falsificazione del gusto e quali sono i mezzi di autotutela per il consumatore.

L'inganno chimico che attraversa la filiera agroalimentare moderna mina alle radici la civiltà della tavola, sostituendo la qualità con un'illusione di abbondanza costruita dal marketing industriale. Nei supermercati, scaffali ricolmi e confezioni seducenti promettono benessere, genuinità, convenienza; dietro questa facciata, tuttavia,

si annida spesso una **manipolazione sistematica del gusto** e della composizione degli alimenti, finalizzata alla massima scalabilità produttiva più che alla tutela della salute e della tradizione gastronomica.

Sul piano giuridico, il primo argine è rappresentato dal **Regolamento UE** n. 1169/2011, che impone la trasparenza delle informazioni alimentari e vieta ogni pratica idonea a indurre in errore il consumatore su natura, origine, qualità e metodo di produzione del cibo. **In Italia, il codice penale traccia una linea netta** tra condotte che alterano la lealtà degli scambi e condotte che mettono a rischio la salute pubblica: l'art. 515 c.p. punisce la frode nell'esercizio del commercio, mentre gli artt. 440 e 444 c.p. reprimono rispettivamente l'adulterazione di sostanze ali-

mentari e il commercio di alimenti nocivi. A completare il quadro, interviene l'art. 5 della legge n. 283/1962, che vieta la vendita e la detenzione di alimenti privati dei loro elementi nutritivi, mescolati con prodotti di qualità inferiore o trattati per mascherarne il deterioramento.

L'olio extravergine d'oliva e il settore ittico come laboratori di sofisticazione

Le frodi concrete mostrano come l'**ingegneria chimica sia divenuta strumento di sofisticazione su vasta scala**. L'olio extravergine d'oliva, cardine della Dieta Mediterranea, viene talvolta sostituito da oli lampanti deacidificati con soda causti-



ca, deodorati ad alte temperature, privati di polifenoli e vitamine, poi colorati con clorofilla e beta-carotene e miscelati con piccole quote di vero extravergine per simulare un prodotto di pregio. La giurisprudenza ha riconosciuto che **la falsa designazione di un olio come "extra-vergine"** costituisce **frode in commercio** quando la minore qualità è accertata tramite analisi chimiche e *panel test*: l'acquirente riceve un bene oggettivamente diverso da quello dichiarato, con possibili ricadute sulla salute quando **l'olio, instabile alle alte temperature, genera composti tossici durante la cottura.**

Nel settore ittico, l'uso del monossido di carbonio per **mantenere artificiosamente rosso il tonno** maschera l'ossidazione e la senescenza del prodotto, esponendo al **rischio di intossicazioni da istamina.** Tale pratica, che simula una freschezza inesistente, è stata più volte sanzionata in quanto idonea a trarre in inganno il consumatore sulla reale qualità del pesce e a mettere in pericolo la salute pubblica.

I rischi per la salute da derivati del latte, salumi e vini "trattati"

Nei derivati del latte, indagini giudiziarie hanno svelato **pratiche di "rigenerazione" di latte deteriorato mediante soda caustica e acqua ossigenata,** con contestazione congiunta dei reati di adulterazione, frode in commercio e violazione della legge 283/1962. Analoghe manipolazioni interessano il comparto caseario, dove **mozzarelle ottenute da cagliate congelate e sbiancate chimicamente** sono spacciate per specialità territoriali tipiche, in violazione delle norme sulle indicazioni geografiche e sulla corretta informazione al consumatore.

Il settore dei salumi rappresenta un ulteriore fronte sensibile. I prosciutti cotti industriali e molti insaccati vengono **trattati con nitrati e nitriti** per stabilizzare il colore e prolungare la conservazione; quando tali sostanze superano i limiti fissati dalla normativa o vengono utilizzate per occultare carni scadenti, il rischio non è più solo economico, ma oncologi-



co, poiché **nello stomaco possono formarsi nitrosammine,** composti riconosciuti come cancerogeni. In questi casi, la condotta oltrepassa la mera slealtà commerciale e può integrare il commercio di sostanze alimentari nocive.

Neppure il vino e i cereali sfuggono a tali derive. Nel comparto vitivinicolo, la frode si realizza attraverso **zuccheraggi vietati,** aggiunta di "polveri" acidificanti, tannini industriali e **dosi eccessive di anidride solforosa** per correggere vini scadenti, aggirando le regole delle denominazioni di origine e consegnando al consumatore un prodotto di laboratorio anziché il frutto naturale della vite.

Nel settore cerealicolo, l'importazione di **grani trattati in pre-raccolta con gliofosato** e stoccati in condizioni favorevoli allo sviluppo di micotossine, poi miscelati con piccole percentuali di grano nazionale, solleva gravi interrogativi sulla trasparenza della filiera e sulla lealtà contrattuale nei confronti dei trasformatori e dei consumatori finali.

Resistenza culturale e diritto alla salute

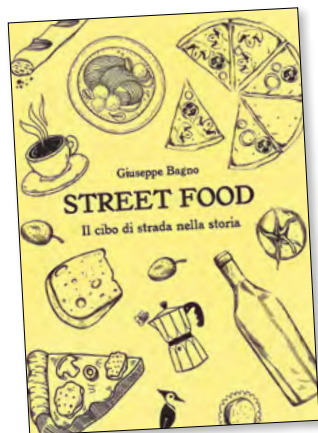
A fronte di tali derive e della prospettiva di una sostituzione totale della natura con cibi sintetici e ingegnerizzati, protetti da brevetti industriali, **la tutela del patrimonio gastronomico risiede nella reazione consapevole dei consumatori.** I gruppi di acquisto solidale (cosiddetti G.A.S.) e i mercati contadini (per esempio, "Campagna Amica" della Coldiretti) rappresenta-

no un argine fondamentale, trovando un solido alleato istituzionale nel concetto europeo di rintracciabilità introdotto dall'art. 18 del Regolamento della Comunità Europea n.178 del 2002. Laddove il sistema industriale riduce tale norma a un mero adempimento burocratico, espresso in caratteri minuscoli, la filiera corta ne recupera la dimensione tangibile fondata sulla conoscenza diretta e sulla fiducia reciproca. **Sostenere il piccolo produttore significa salvaguardare la biodiversità, tutelare l'economia locale contro il ricatto del ribasso dei prezzi operato dalle lobby dell'agroalimentare, proteggere la salute collettiva.**

Tale missione trova **la sua massima espressione proprio nella splendida provincia di Pesaro e Urbino,** terra antesignana e culla spirituale del biologico in Italia. È qui, tra le colline del Montefeltro, che pionieri come **Gino Girolomoni** hanno trasformato l'agricoltura in un manifesto politico e poetico, dimostrando che un'alternativa all'omologazione industriale non solo è possibile, ma è profondamente radicata nella memoria della terra. Oggi quella preziosa eredità vive nel tessuto dei piccoli agricoltori, dei viticoltori e dei pastori locali, i quali **presidiano il territorio opponendo la trasparenza della filiera corta alle sofisticazioni chimiche** svelate dalle recenti inchieste giudiziarie della stessa vallata. La difesa della civiltà della tavola e dell'autenticità del cibo è un dovere etico e un atto di resistenza culturale da esercitare quotidianamente, riscoprendo il valore delle produzioni reali contro ogni sofisticazione di laboratorio.



Valtrend Editore,
Napoli 2026, pp.152
€ 14,00



Street Food

Il cibo di strada nella storia

di Giuseppe Bagno

Forse anche fuorviati dall'inglesismo che lo definisce, si sarebbe portati a ritenere lo *street food* un figlio della nostra epoca, dominata dalla fretta con cui fare tutto, ivi compreso il nutrirsi. E invece non è così: secondo le letture più "spinte", il cibo di strada esisteva già nel Paleolitico, ma una visione più realistica pone la sua nascita nel periodo greco-romano della storia gastronomica, contemporaneamente allo svilupparsi delle città-stato, nelle cui piazze (*agorà*, per i raffinati del linguaggio) si svolgono molte attività collettive, fra cui la consumazione di cibo sotto forma di spuntini. Nei secoli successivi, continua il cammino del cibo di strada, fino ai giorni nostri con

le nuove frontiere, che vedono, come già nel passato, Napoli in prima fila nel tentare chi passeggia con nuove proposte, ivi comprese le preparazioni che qualcuno preferisce definire *finger food*.

Fra le ricette che sorprendono in senso storico il gastronomo moderno, troviamo il pesce alla creta dell'antica Roma, i maccheroni nella Napoli del Medioevo, la minestra alle mele del Rinascimento, l'invenzione del sorbetto nelle Marche del Seicento, le sfogliatelle del Settecento, le zeppole di San Giuseppe del XIX secolo. Visto che siamo in tema, si può ben dire che ce n'è per tutti i gusti e che la storia delle nostre consuetudini non finisce mai di sorprenderci.

Edizioni Settecolori,
Milano 2026, pp. 290
€ 23,00



Un pranzo da re

Avventure di un gourmand vagabondo

di Jim Harrison

re e compagno di esperienze enogastronomiche. Jim prende per mano il lettore e, con il contorno di un umorismo che nulla ha da invidiare a quello britannico (anzi!), serve il succoso piatto delle sue avventure enogastronomiche commentate attingendo alla sua cultura e ai gusti che è andato sviluppando nel corso della vita. Un vero invito a nozze per chi, come noi, ama sentirsi e cerca di essere un *gourmand*, non importa se e quanto anche vagabondo. Si apprende quasi subito che l'Autore ha una posizione che sarebbe piaciuta molto al nostro Gianni Fossati: la polemica con gli chef stellati, quando trasformano la buona cucina in una sorta di cerimonia funebre: "Maaaaa-rio, lo sai che sono più un tipo da trattoria", per usare le parole pronunciate bari-

tonalmente nella sala di un tre stelle di New York, dopo aver assaggiato un piatto sofisticato. Seguendo Jim, ci si trova a camminare a piccoli passi - chiedo scusa, capitoli - su argomenti tanto disparati quanto appassionanti. L'unico capitolo che sfugge a questa legge è quello dedicato a ciò che costituisce il titolo del volume, il pasto di trentasette portate consumato insieme a undici amici in un castello in Borgogna, di cui vengono forniti le fonti gastro-storiche, il nome dei cuochi, il menu e i quattordici vini che lo hanno accompagnato. E non mancano i menu di una "tre serate" avvenuta nel Montana, di cui la prima dedicata a Madrid, la seconda a Modena e la terza a Firenze, con piatti e vini tipici delle tre sedi.

"Sta letteralmente addentando sole, luna e terra", scrisse Jim Harrison di un suo personaggio. "È esattamente quello che ha fatto Jim per tutta la vita", scrive nell'introduzione Mario Batali, suo amico, consiglia-

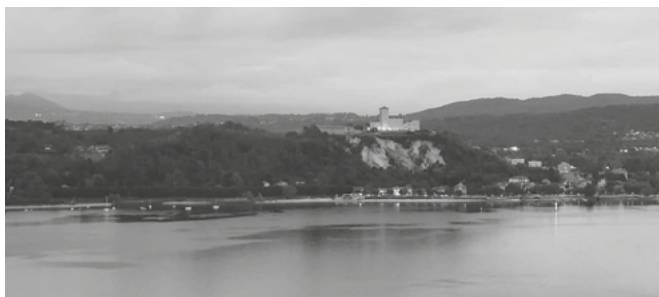


Piemonte

NOVARA, VERBANO-CUSIO

“Cucina ai tempi di San Carlo”

Le due Delegazioni hanno condiviso un convivio che ha messo in evidenza la figura di San Carlo e l'evoluzione della cucina.



La Delegazione di Novara riprende l'attività condividendo con la Delegazione di Verbano-Cusio la riunione conviviale sul tema “La cucina ai tempi di San Carlo”. L'incontro si è svolto ad Arona, sotto la colossale statua del Borromeo, al “Ristorante San Carlo”, sulla sponda piemontese del lago dominata dalla Rocca di Angera, dotato di un'elegante e moderna sala attrezzata per eventi, con un giardino riservato. Il Simposiarca Paolo Spaini ha illustrato i piatti serviti e l'abbinamento dei vini novaresi, tutti vinificati da uve nebbiolo. Il Delegato Piero Spaini ha ricordato la cucina dei tempi di San Carlo e qualche curiosità arrivata ai giorni nostri: l'introduzione dell'uso di un tovagliolo per coprire pane e coltelli, che oggi è definito “coperto”, e l'abitudine de-

gli osti di appoggiare un tovagliolo sulla spalla, retaggio del mestiere del “trinciante”. Ha parlato anche dell'ultimo viaggio che San Carlo fece sui Navigli il giorno prima di morire: si fermò in una locanda al Ponte di Cassinetta di Lugagnano, dove, 400 anni più tardi, si troverà uno dei ristoranti più rinomati d'Italia. L'Accademico Giancarlo Andenna ha tratteggiato la figura di San Carlo e le differenze tra il cibo del popolo e quello dei signori nel tempo della Controriforma. Il Delegato di Verbano-Cusio, Eros Barantani, ha espresso la soddisfazione sua e dei suoi Accademici per l'amicizia tra le due Delegazioni, rapporti che rendono unico il modo di condividere la tavola. Elisabetta Cocito, membro del CdP, ha tratto le conclusioni di questo piacevole convivio. (Piero Spaini)

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*L'Accademico di Siena, **Antonio Federico**, ha ricevuto il prestigioso Premio Internazionale Arno 2026 per la ricerca.*

*L'Accademico di Gubbio, **Rolando Pannacci**, è stato nominato Vice Governatore del Distretto Lions 108 L per l'anno lionistico 2026/27.*

Lombardia

MILANO DUOMO

La cultura della farina fra tradizione e innovazione

Ricerca, sostenibilità e artigianalità alla “Forneria Metropolitana”.

La riunione conviviale prima della pausa estiva ha riunito la Delegazione alla “Forneria Metropolitana”, realtà milanese nata nel 2023 e affermata tra le espressioni più interessanti della gastronomia contemporanea. Inserito tra i “70 Best Restaurants with Pizzeria in the World”, il locale integra cucina di mercato, pizzeria contemporanea e laboratorio di panificazione, facendo della farina il filo conduttore della propria proposta. In tale contesto, i lieviti e le farine riacquistano una centralità assoluta, superando il ruolo di mero accompagnamento, complice un riscatto culturale guidato dalla rigorosa ricerca su varietà cerealicole autoctone, fermentazioni naturali e digeribilità degli impasti. Il progetto, frutto dell'iniziativa di Alessandro Totaro, Stefano Adamo e dello chef Oreste Gangà, valorizza stagionalità, qualità delle materie prime, sostenibilità



e artigianalità, contribuendo al tempo stesso alla riqualificazione del quartiere Corvetto, secondo il principio ispiratore “Mangia dove vivi”. Una filosofia che punta a creare un luogo di riferimento per il territorio, capace di coniugare ricerca, attenzione all'ambiente e al lavoro manuale.

La riunione conviviale ha assunto un significato particolare per l'ingresso nella Delegazione dell'Accademica Antonella Cavallaro, Simposiarca per la serata. La cerimonia di ammissione, con la consegna di diploma e spilla accademica, è stata accolta dal caloroso applauso dei commensali.

(Chiara Riveruzzi)

Veneto

CORTINA D'AMPEZZO

“Alchimie di cristallo... Latte, ghiaccio e Dolomiti”

Relazione sulla storia del gelato artigianale.

In una serata fresca e luminosa, di fronte a un panorama di grande bellezza, la Delegazio-

ne ha visitato, per la prima volta, il ristorante “Dolomiti Lodge Villa Gaia” a Venas di Cadore. I Simpo-



siarchi Diego Belli e Alfonso Sidro hanno voluto dedicare l'incontro al tema "Alchimie di cristallo... Latte, ghiaccio e Dolomiti". Relatore della serata Gabriele Soravia, gelatiere di grande esperienza e bravura, che ha intrattenuto con la storia del gelato e con aneddoti della sua vita, ripercorrendo un pezzo di storia comune del paese, che ha visto, nei decenni passati, molte famiglie emigrare in cerca di fortuna: da tali vicende è nato un prodotto artigianale eccellente, conosciuto e apprezzato all'e-

stero. La Delegata Monica De Mattia ha concluso la serata ricordando che i piatti in tavola sono stati realizzati con i prodotti del territorio grazie a una ricerca di nuovi abbinamenti di sapori, accompagnati dal profumo delizioso di pane caldo appena sfornato. Da segnalare la brigata di cucina e di sala, composta da giovani che credono in ciò che fanno con determinazione ed entusiasmo, rispetto per l'ambiente, memoria della tradizione e sguardo puntato al futuro.

Toscana

MUGELLO

Pinocchio e il cibo

Le avventure del burattino rispecchiano la cucina semplice, ingegnosa e senza sprechi del giovane Regno d'Italia, agricolo e povero.

Al tema del cibo nella letteratura è stata dedicata la riunione conviviale che si è tenuta, con Simposiarca il Vice Delegato Renzo Bartoloni, nell'incantevole scenario del ristorante "Il Ginepraio", a Vicchio (Firenze), dove lo staff ha riservato agli Accademici un'elegante accoglienza e si è distinto per la maestria nella preparazione del menu. Ospite della serata Massimo Ruffilli, professore e architetto, tra i massimi esperti di Carlo Lorenzini, in arte Collodi: nel bicentenario della nascita, Ruffilli ha intrattenuto

to con una brillante riflessione su "Pinocchio e i mangiari". È emerso che Lorenzini, patriota e repubblicano, maestro d'ironia toscana e fondatore, con Bettino Ricasoli, del giornale "La Nazione", era figlio di un bravo e raffinato cuoco al servizio dei marchesi Ginori Lisci, a Firenze, ed era amante del buon cibo. Numerosi risultano i riferimenti al cibo nel suo "capolavoro scritto per caso", che, se da un lato assumono un preciso valore nel percorso compiuto da Pinocchio, dall'altro rispecchiano la cucina semplice, ingegnosa e

Emilia Romagna

FAENZA

I sapori autentici della buona cucina locale

Presso l'azienda enoturistica "Dieci.30" illustrata la filiera dei prodotti, dell'olio, del vino e dei sapienti abbinamenti.

La riunione conviviale estiva si è svolta presso l'azienda enoturistica "Dieci.30", sulle colline castellane, in un contesto informale ma curato, all'insegna della buona cucina locale e della pura tradizione romagnola. I sapori autentici e l'atmosfera hanno fatto da cornice alla conversazione di Guido e Veronica, i proprietari, che hanno parlato della filiera dei prodotti, del loro olio, del vino e dei sapienti abbinamenti. Ottimi tutti i salumi proposti, dalla mortadella ai ciccioli, come anche i formaggi e la confettura di albicocche. Particolarmente apprezzato il braciere per la cottura degli arrosticini, preparati al momento da Bruno Liverani, e il suo racconto appassionato sulla tecnica per



mantenere la carne sempre tenera e gustosa. Per la Delegazione è stato un momento per incoraggiare e stimolare i giovani proprietari nel proseguire il percorso enogastronomico intrapreso da poco, in un settore che rappresenta l'identità culturale del territorio.

Al termine della cena, sono stati consegnati il sempre apprezzato menu di Giovanni Collina e il guidoncino accademico da parte della Delegata. (Romana Selli)

senza sprechi di un giovane Regno d'Italia, agricolo e povero. Nel racconto, che è anche la sintesi biografica dell'autore, sono citati tanti piatti tipici toscani, che si ritrovano nel manuale di Pellegrino Artusi, che Lorenzini incontra nella sua Firenze dell'Ottocento. Una serata di grande partecipazione e vivo interesse, che si è conclusa con il dono agli Accademici di una preziosa raccolta di tavole illustrate, opera dello stesso Ruffilli. (Monica Sforzini)



VALDARNO FIORENTINO, FIRENZE PITTÌ

Le buchette del vino

L'originale sistema di vendita del vino prodotto dalle famiglie nobili di Firenze.



Le due Delegazioni si sono incontrate presso il ristorante "La Bugia" di Figline e Incisa Valdarno. Lo chef Claudio ha proposto un menu originale e ricco di sapori. Ospiti e relatrici della serata due illustri studiose di Firenze, Diletta Corsini e Anna Claudia Palmieri, che hanno commentato *Le Buchette del Vino*, il libro scritto in collaborazione, recente "Premio Artusino". Il libro

documenta, a Firenze e in altre città e paesi toscani, la presenza delle buchette del vino, che rappresentano uno spaccato unico e originale di vita sociale, storica ed economica della vendita del vino prodotto dalle famiglie nobili di Firenze dal Medioevo all'Ottocento, fino al XX secolo. La serata si è conclusa con i saluti tra le Delegazioni e gli auguri di una fresca e riposante estate.

Premiate le eccellenze del Fermano

Consegnati i premi 2026 nel corso di un evento quanto mai partecipato.

Si è celebrato, a Porto San Giorgio, l'evento "Le stelle dell'Accademia", con la consegna dei premi 2026. Il premio "Nuvoletti" è stato assegnato all'ISS "Carlo Urbani" di Porto Sant'Elpidio, che, attraverso le numerose attività scolastiche, ha contribuito alla diffusione e alla conoscenza di enogastronomia, storia e tradizioni del territorio. Il premio "Alberini" è stato consegnato al "Mercatino Simpatia" di Fermo per la qualità dei prodotti, ma soprattutto per la coppa di testa

e per la riproposizione della *salsiccia matta* della tradizione. Il premio "Villani" è andato alla signora Cristina Cassetta della "Forneria Totò" di Sant'Elpidio a Mare per la produzione de *lu fristingu*. Il Diploma di Buona Cucina è stato conferito al ristorante "Il Capitano" di Nerio Cameli di Porto San Giorgio. L'evento si è avvalso del patrocinio della Provincia e del Comune di Fermo, e dei Comuni di Porto San Giorgio, Porto Sant'Elpidio e Sant'Elpidio a Mare in quanto sedi



Marche

FERMO

Pasta co lu strummu

Celebrata una ricetta tradizionale che si consumava nel periodo di passo degli sgombri.

La Delegazione si è riunita presso la sede del Club Pesca Sport per celebrare una ricetta tradizionale che si consumava nel periodo di passo degli sgombri. Si tratta de *lo sugo co lu strummu*, che merita di non essere dimenticato, anzi riscoperto e promosso. Per tale motivo, sono state coinvolte anche l'Amministrazione comunale sangiorgese e quella fermana, oltre alla neonata Associazione denominata "La Costa dei Borghi". Ulteriore spunto è stato dato dall'Accademico Paolo Signore, il quale, nel suo "Il Crapulone", ne parla come di uno dei piatti più veri della tradizione sangiorgese. Sono seguiti gli interventi di Milena Pantaloni sulla pratica, nel Club, della pesca degli sgombri con le togne, e quello della dottoressa Luisa Ferraccioni, direttrice del mercato ittico di Civitanova, che ha presentato lo sgombrò dal punto

di vista scientifico, soffermandosi poi sulle problematiche legate oggi alla sua pesca. Il Segretario del Cdp, Ugo Serra, ha riportato come lo sgombrò (*stummu*) sia alla base anche di un ragù siciliano con erbe e profumi autoctoni. Il CT Sandro Marani ha evidenziato il lavoro della Delegazione nel preservare e promuovere le tradizionali eccellenze gastronomiche. Apprezzamenti da parte del Sindaco di Porto San Giorgio, Valerio Vesprini, che ha riportato i suoi ricordi legati alla ricetta, e da parte del Sindaco di Fermo, Alberto Maria Scarfini, sulla bontà della preparazione. Particolarmente gradita l'iniziativa all'Assessore al Turismo del Comune di Fermo, Annalisa Cerretani, anche in veste di rappresentante della Costa dei Borghi. Poi tutti a tavola guidati dalla Simposiarca Mara Palmieri per degustare il piatto secondo la ricetta del Club. (Fabio Torresi)

delle attività premiate. Al prestigioso evento hanno partecipato il CT Sandro Marani, l'Assessore regionale Paolo Calcinaro, il Presidente della Provincia Michele Ortenzi, il Sindaco di Porto San Giorgio, Valerio Vesprini, con gli Assessori Giampiero Marcattili e Carlotta Lanciotti, il Sindaco di Porto Sant'Elpidio, Massimiliano Ciarpella, e l'Assessore Elisa Torresi, il Sindaco di Fermo, Alberto Maria Scarfini, con l'Assessore Annalisa

Cerretani e Giovanni Martinelli, Assessore alla Cultura e in rappresentanza del Comune di Sant'Elpidio a Mare. Tutti hanno contribuito alla consegna dei premi alle attività di competenza per territorio. È seguita una cena che ha consentito anche di degustare la *salsiccia matta* e *lu fristingu*. Organizzatrici impeccabili della splendida serata le Accademiche Simposiarche Romana Attorresi e Maura Raccichini. (F.T.)



MACERATA

Incontro dedicato agli orapi

La biodiversità marchigiana e gli spinaci selvatici che nascono spontaneamente nell'Appennino centrale.

Il meraviglioso versante nord del monte Bove è stato l'incantevole sfondo dell'incontro della Delegazione dedicato agli orapi, noti anche con il nome di "Buon Enrico", e alle biodiversità delle Marche. Gli orapi sono una specie di spinaci selvatici che nascono spontaneamente nell'Appennino centrale. Questa e altre biodiversità sono state al centro della riunione tenutasi a Casali di Ussita. L'incontro è iniziato con la proiezione del docufilm "Il mangia-storie alla scoperta delle biodiversità", presentato da due ricercatori dell'AMAP (Agenzia Marche Agricoltura Pesca), la dottoressa Ambra Micheletti e il dottor Marco Muzi, che hanno illustrato le biodiversità della provincia, come la capra facciuta e la pecora sopravissana. Il Delegato Pierpaolo Simonelli ha dialogato con il Vice Sindaco di Ussita, Paolo Del Brutto, su quanto i prodotti del territorio, dai funghi ai tartufi, dalla norcineria ai formaggi, dai legumi alle trote, possano contribuire, anche attraverso la



ristorazione, al rilancio del territorio devastato dal sisma. Il solo Comune di Ussita è passato dalle 15 attività di ristorazione presenti prima del sisma del 2016 a sole 5 oggi attive. Grazie all'impegno del Simposiarca Aldo Baggio Compagnucci si sono gustate varie preparazioni con gli orapi. L'incontro si è concluso con l'auspicio di una collaborazione proficua tra l'AMAP e l'Accademia, poiché gli interessi per i prodotti territoriali sono gli stessi, e soprattutto per l'impegno culturale proposto da entrambe le realtà.

(Pierpaolo Simonelli Paccacerqua)

CHIETI

La ristorazione non è solo apparenza

Un tandem inscindibile tra cucina eccellente e servizio di sala impeccabile era il segreto del successo.

“La vera eccellenza nella ristorazione non risiede solo nella qualità del cibo, ma in un approccio olistico fondato su disciplina, pulizia,

educazione e rispetto reciproco tra ristoratore e cliente”: così Sergio Farinacci, responsabile di sala dello storico ristorante “Bellavista” di Chieti, con più di 50 anni di



Abruzzo

AVEZZANO E DELLA MARSICA

Convivio ferragostano

Relazione sulla civiltà della transumanza.

Un incontro ormai tradizionale, fermo nella formula e nella data, così come confermata la larga partecipazione di ospiti, in serena e festosa simbiosi, si è svolto presso il ristorante “Ferraro-Hotel Lory” di Celano. La tromba del Maestro D'Angelo bene ha dato il tocco dell'ufficialità nell'esecuzione dell'Inno, come in chiusura, ancora tromba solista nell'eseguire il “Silenzio”. Il relatore Stefano Maggi, Simposiarca della serata, ha richiamato peculiarità caratterizzanti la “civiltà della transumanza”, ossia il complesso di valori, di storia e di tradizioni, descrivendola come era realmente: un'esistenza dura e non priva di pericoli. Pure, richiama la lettera di un “pastore” che, all'alba di un giorno di settembre, mentre osserva dall'alto dei suoi monti l'immenso lago, scrive alla

moglie: “Sono arrivato al Tavoliere - ho nostalgia di te e dei bambini - ma devo rimanere per riportar sementi, olio e piccoli regali. A primavera sarò da te, nella mia terra amata”. Non sa, il pastore, che da lì a poco più di un secolo, le greggi non andranno più sui lunghi e ben curati tratturi, ma lungo autostrade e non più a piedi. Interessanti gli interventi di Corrado Palma e di Stefano Di Giampietro. Il duo “D'Angelo & D'Angelo”, con eleganza e talento musicale, ha sottolineato i punti salienti del convivio. Il Delegato Franco Santellocco Gargano, affiancato dal Consultore Lorenzo Savina, ha proceduto alle premiazioni dei protagonisti della serata, ringraziando il direttore di sala, Salvatore, per il rigoroso rispetto dei tempi e la qualità del servizio. (Franco Santellocco Gargano)

esperienza nel mondo della ristorazione, ha sintetizzato il suo messaggio agli Accademici teatini, in un'intervista condotta dal Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio nell'ambito dell'annuale “riunione conviviale degli sfigati di Ferragosto” della Delegazione teatina. Farinacci, ripercorrendo mezzo secolo di incontri e di riunioni conviviali, ha dipinto un'epoca in cui il ristorante era un'istitu-



zione che educava il cliente al buon comportamento e alla qualità, non un semplice luogo di passaggio. Questo tandem inscindibile tra una cucina eccellente e un servizio di sala impeccabile, guidato da figure carismatiche e autorevoli, era il segreto del successo. Un messaggio potente e attuale perché contrasta nettamente con la ristorazione moderna, spesso impersonale, veloce e focalizzata più sull'apparenza che

sulla sostanza. L'intervento ha offerto un'intuizione senza tempo: l'ospitalità è un'arte che richiede rigore, passione e un profondo senso del dovere. Risolve il problema della disumanizzazione del servizio, ricordando che un ristorante di successo non vende solo cibo e portate, ma crea esperienze memorabili basate su relazioni umane autentiche.

(Antonello Antonelli)

Molise

TERMOLI

Consegna del premio "Nuvoletti"

Ad Antonio D'Ambrosio, giornalista e scrittore molisano, per la particolare attenzione alla storia, alle tradizioni e all'identità del territorio.



La Delegazione si è riunita presso il ristorante "Cian" di San Giacomo degli Schiavoni, noto per onorare, da ben 50 anni, la cucina della tradizione marinara termolese, per celebrare la consegna del premio "Nuvoletti" 2026 ad Antonio D'Ambrosio. A metà serata, infatti, è stato il Delegato Italo Sciarretta a premiare il noto giornalista e scrittore molisano, definendolo

"studioso della storia e della cultura del Molise che, nel corso della sua lunga attività culturale, ha dedicato particolare attenzione alla memoria storica, alle tradizioni popolari e all'identità dei territori molisani, contribuendo particolarmente a diffondere e valorizzare la conoscenza della tradizione gastronomica termolese, evidenziando il ruolo della cucina popolare come espressione

COORDINAMENTO TERRITORIALE ABRUZZO

Accademia in famiglia

Tradizionale appuntamento di fine estate, riflettendo sul tema: "Dal tempio alla mensa: il cibo racconta Dio".



La Basilica Minore della Madonna dei Miracoli di Casalbordino ha ospitato "Accademia in famiglia", tradizionale appuntamento di fine estate del Coordinamento Territoriale dell'Abruzzo. La Delegazione del Vasto, guidata da Adri Cesaroni, ha accolto le realtà territoriali nella cornice dell'annesso monastero benedettino. Il CT Nicola D'Auria ha introdotto i lavori sottolineando il valore simbolico del luogo scelto. Il dibattito, moderato dal DCST Maurizio Adezio, ha visto succedersi tre interventi che hanno guidato la riflessione sul tema "Dal tempio alla mensa: il cibo racconta Dio". Dom Denis Costanzo ha ripercorso la Regola di San Benedetto, mostrando come il cibo diventi «luogo teologico»

e la tavola monastica una scuola di equilibrio e misura. Il professor Giampaolo Di Marco ha approfondito il miracolo della condivisione, dalla moltiplicazione dei pani fino al gesto di San Francesco a Montella. La professoressa Eide Spedicato ha invece proposto una lettura della «bisaccia del pellegrino» come metafora di essenzialità, lentezza, domande di senso e comunità per l'uomo contemporaneo. A chiudere i lavori è stato il Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio, che ha richiamato il valore antico della condivisione del cibo nei pellegrinaggi come autentico momento di comunione. La giornata si è conclusa con una riunione conviviale nel chiostro del monastero, in un clima di semplicità e amicizia. (A.A.)

autentica della storia, della cultura e della vita quotidiana della comunità locale". Tra i lavori più significativi di D'Ambrosio si collocano i volumi "Termoli, la felicità legata a uno scoglio" e "Rosso Triglia", opere che raccontano la città adriatica

attraverso la sua storia, la cultura marinara, la cucina tipica e i piatti simbolo della tradizione locale, restituendo con sensibilità e rigore documentario il profondo legame tra territorio, mare e gastronomia. (Italo Sciarretta)



Sicilia

MESSINA

Il cibo a bordo delle galee

Rievocazione dello sbarco di don Giovanni d'Austria (1571).

Il seicentesco Monte di Pietà, una delle memorie artistiche più rilevanti di Messina, ha ospitato il *vin d'honneur* istituzionale, curato dall'Associazione Cuochi Messina, NonsoloCibus e dall'Associazione Aurora, per la chiusura degli appuntamenti del 455° anniversario della battaglia di Lepanto nell'ambito degli eventi culturali legati alla rievocazione dello spettacolare sbarco di don Giovanni d'Austria, giunto alla XVIII edizione.

L'Assessore alla Cultura Vincenzo Caruso, in occasione della presenza, nel porto, della nave Palinuro, prestigiosa goletta della Marina Militare, ha ringraziato in particolare il Comandante Ammiraglio di squadra Aurelio De Carolis per la quinta partecipazione consecutiva dell'unità alla rievocazione storica. Un ponte fra tradizione e futuro messo in luce dall'introduzione del Delegato Attilio Borda Bossana, parlando del cibo a bordo delle



galee e, in particolare, su quelle della Lega Santa guidate da don Giovanni d'Austria. Il cibo era semplice, energetico e pensato per conservarsi a lungo, con l'alimento principale, il biscotto di mare (o galletta), duro e secco, preparato con farina e acqua, cotto due volte. Prima della battaglia e nei giorni precedenti, si cercava di distribuire razioni più abbondanti, perché i combattimenti

richiedevano moltissima energia. Significativa la presentazione dei principali piatti che sono stati esposti ai piedi della scenografica scalinata del complesso monumentale dell'Arciconfraternita degli Azzurri e della Pace dei Bianchi, completata dalle "palle di cannone", dolce predisposto per la ricorrenza dal maestro pasticcere Freni. (Attilio Borda Bossana)

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2026

OTTOBRE

15 ottobre

Cena Ecumenica

"Baccalà, stoccafisso e gli altri pesci conservati sotto sale o essiccati o affumicati nella cucina della tradizione regionale"

19-25 ottobre - **San Paolo**

XV Settimana della Cucina Regionale Italiana

22 ottobre - **Vicenza**

Convegno "Il viaggio dello stoccafisso. Cultura e tradizioni di un alimento senza confini"

NOVEMBRE

8 novembre - **Bari**

Settantennale della Delegazione

Convegno "Cibo e longevità"

8 novembre - **Manduria**

Venticinquennale della Delegazione

Convegno "La ricerca e la valorizzazione dei frutti antichi, dalla terra alle rappresentazioni artistiche"

13 novembre - **Imola**

Convegno "Eppur si muove. La circolarità dei saperi nel mappamondo culinario"

Musimenu all'italiana

Ricette regionali in musica, creando connessioni sensoriali tra ciò che si ascolta e ciò che si mangia.



La Delegazione ha collegato un evento gastronomico a uno musicale. Un modo per creare un'esperienza coinvolgente e memorabile, facendo dialogare cibo e musica attorno a un tema comune, creando connessioni emotive e sensoriali tra ciò che si ascolta e ciò che si mangia, con l'obiettivo di trasformare i due elementi in un'unica esperienza. La proposta nasce dall'idea di "Note di Gusto", progetto di Roberta Vacca, compositrice residente presso la Mac Dowell Colony (USA), musicista che ha raccolto e trascritto, dalla tradizione orale popolare, venti

ricette, una per ogni regione italiana, e le ha musicate per tre voci recitar-cantanti, *ensemble* strumentale e batteria da cucina. *Musimenu all'italiana*, canzoni composte per voce, pianoforte e batteria da cucina, è stata curata in collaborazione con la "Casa della Musica e delle Arti", proponendo una selezione di otto dei venti brani dedicati alle cucine d'Italia: Lombardia - *Risòt a la milanésa*; Veneto - *Fasòl sofegài*; Emilia Romagna - *Piadèna a la rumagnòla*; Toscana - *Pappa 'l pomodoro*; Campania - *'A pizz ca' pummarol'en goppe*; Puglia - *Ris, patén'e cozz*; Calabria - *Shrùncatura ca*

'nduja; Sicilia - Cannòla ca rricòtta. L'appuntamento a Villa Giuseppe e Rosa Uccello a Ganzirri, ha avuto un intermezzo gastronomico in tema con le proposte musicali, preparato da Stello e Patrizia Silvestro di "Dolci e Sapori", cui è stata

consegnata la vetrofania. Il Segretario Totò Ragusa ha consegnato libri dell'Accademia alla cantante e alla presidente e alla direttrice dell'Associazione "Casa della Musica e delle Arti", Alba Crea e Daniela Uccello. (A.B.B.)

Repubblica di San Marino

REPUBBLICA DI SAN MARINO

Riunione in un locale storico

"Il Passetto" rappresenta una pagina significativa nella storia della ristorazione sanmarinese.

Per la riunione conviviale estiva è stato scelto un locale che rappresenta una pagina significativa della storia della ristorazione sanmarinese: "Il Passetto", fondato nel 1964 dalla famiglia Salicioni, già noto, negli anni Settanta, per la cucina di cacciagione. Il nome, infatti, richiama il passaggio migratorio degli uccelli che attraversavano la zona. Da ben oltre un decennio, Matteo e Cristina lo gestiscono con passione, professionalità e profondo rispetto della tradizione. Proprio qui, lo scorso anno, si era intrapreso un viaggio attraverso i sapori del Montefeltro. Quest'anno l'itinerario gastronomico è proseguito naturalmente verso il mare. Accolti cordialmente in una luminosa e spaziosa sala riservata che, tuttavia, avrebbe potuto beneficiare di una climatizzazione più efficace, il percorso gastronomico ha offerto l'occasione per riflettere sul valore culturale del cibo e del territorio, trascorrendo una serata all'insegna della convivialità, dell'amicizia e della scoperta. Il menu ha voluto rendere omaggio al mare Adriatico attraverso

preparazioni ispirate al rispetto della materia prima. La serata è stata caratterizzata dalla consegna delle insegne al nuovo Accademico Mevio Martelli, accolto con calore. Il Delegato ha ringraziato i commensali per la partecipazione attenta e lo spirito conviviale con cui hanno contribuito al successo della serata, esprimendo sincera gratitudine ai padroni di casa e a tutto lo staff per la passione e la professionalità dimostrate.

(Stefano Valentino Piva)



Europa

Principato di Monaco

PRINCIPATO DI MONACO

Serata dedicata alla cucina italiana

Un momento particolarmente significativo per condividere cultura, identità e tradizione.

Una serata all'insegna della cultura gastronomica italiana, della convivialità e dell'incontro si è svolta presso "La Vigie Zanon Monte-Carlo", prestigioso ristorante affacciato sul Mediterraneo. L'appuntamento ha rappresentato un momento particolarmente significativo per Soci e ospiti, riuniti non soltanto per degustare una proposta gastronomica di alto livello, ma soprattutto per condividere quei valori di cultura, identità e tradizione che costituiscono da sempre la missione dell'Accademia. Il ristorante rappresenta oggi un luogo nel quale la cucina italiana incontra l'eleganza e l'atmosfera cosmopolita del Principato. Alla guida del progetto gastronomico vi è Simone Zanon, chef italiano di grande esperienza internazionale, conosciuto per una cucina capace di valorizzare la tradizione italiana attraverso una sensibilità contemporanea. A fare gli onori di casa è stato lo chef Sacha Perrin,

che ha seguito personalmente la realizzazione del menu. Un ruolo importante nella riuscita della cena è stato riservato anche alla scelta dei vini, parte integrante dell'esperienza a tavola. Tra gli ospiti erano presenti S.E. Christophe Mirmand, Ministro di Stato del Principato di Monaco, e Christophe Robino, Consigliere di Governo-Ministro degli Affari Sociali e della Salute. Presente anche Maxime Maze, Directeur de la Restauration del Resort Monte-Carlo SBM. La partecipazione di esponenti di così alto livello delle istituzioni monegasche ha inoltre evidenziato quanto la gastronomia possa diventare uno straordinario strumento di dialogo culturale e di relazione fra il Principato e l'Italia. In una città internazionale come Monte-Carlo, la tavola assume, infatti, un valore che va ben oltre il semplice piacere del cibo: diventa luogo d'incontro fra culture, tradizioni e persone. (Romeo Ferrero)





Nel Mondo

Argentina

BUENOS AIRES

Serata celebrativa del riconoscimento UNESCO

Illustri ospiti hanno condiviso con gli Accademici un ottimo menu ispirato alla tradizione culinaria italiana.

La Delegazione ha organizzato una riunione conviviale presso l'esclusivo ed elegante "Círculo de Armas", per celebrare il riconoscimento conferito dall'UNESCO alla Cucina Italiana. Alla serata, che ha visto la partecipazione di cinquan-

tadue persone, erano presenti l'Ambasciatore d'Italia, Fabrizio Nicoletti, accompagnato dalla moglie, Martina Maione, in qualità di ospiti d'onore; l'Ambasciatore dell'Unione Europea Erik Høeg; l'Ambasciatore del Sovrano Ordine di Malta María Podestá;



l'Ambasciatore della Serbia Veljko Lazic; il Console Generale d'Italia Carmelo Barbera; il Vicepresidente della Camera di Commercio Italiana Arturo Curatola; la rappresentante dell'ICE, insieme ad altre personalità e ospiti speciali. Il rinomato chef Leonardo Fumarola ha deliziato i commensali con una selezione di piatti ispirati alla tradizione culinaria

italiana. È stata una serata all'insegna della gioia e della convivialità, in cui i partecipanti hanno condiviso conversazioni, esperienze e un ottimo menu, festeggiando insieme questo importante riconoscimento e rafforzando i legami di amicizia e cooperazione tra le diverse rappresentanze intervenute.

(Alberto V. Lisdero)

ISTRUZIONI PER LA COLLABORAZIONE ALLA RIVISTA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



VALLE D'AOSTA



AOSTA

4 giugno 2026

Ristorante "Garden Bistrot Notre Maison" di Notre Maison snc. ●Località Cretaz 8, Cogne (Aosta); ☎0165/74104; hotel@notremaison.it, www.notremaison.it; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie dall'11 ottobre al 28 maggio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: castagne con lardo e miele, carpaccio, trota di Lillaz affumicata, insalata di mocetta con noci e miele, fonduta con crostini, gamberi lardellati, mini hamburger con lardo e maionese, pizze di polenta e prosciutto di Saint-Oyen; polenta su fuoco a legna; spiedino di agnello; raviolo al cioccolato, gelato alla crema di Cogne.

I vini in tavola: Magnetite Prié Blanc (Cave Mont Blanc de Morgex); VdA Doc Torrette superiore 2023; VdA Doc Petite Arvine 2024 (entrambi Caves des Onzes Communes).

Commenti: Alle porte del Parco del Grand Paradiso, la terza generazione della famiglia Celesia propone una cucina ispirata dalla tradizione, con la ricerca di ottime materie prime, proposta con la "freschezza" della loro giovane età, in un contesto di rispettosa informalità. Un piacevole susseguirsi di piccole e gustose portate costituisce la caratteristica del locale, immerso nella cornice bucolica del parco dell'albergo di montagna Notre Maison. Interessante la carta dei vini per la selezione di etichette, anche di piccoli produttori, e sempre con ottimo rapporto qualità-prezzo.



MONTEROSA

25 giugno 2026

Ristorante "Laghetto" di Livia e Alberto Charles, in cucina Gianluca Panceri. ●Rue Trois Village 291, Brusson (Aosta); ☎0125/300179, cell. 349/7823944; www.hotellaghetto.it; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie 15 ottobre - 30 novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,8.

Le vivande servite: uovo a 62°, crema di ortiche, pane di segale croccante e nocciole; ravioli di patate e toma d'alpeggio con burro nocciola, timo

serpillo e tegole di pane di segale; filetto di maiale cotto a bassa temperatura aromatizzato alla mela verde con cipollotti bruciati e crema al lardo d'Arnad; crème brûlée alla vaniglia aromatizzata alla lavanda.

I vini in tavola: Montmay rosé metodo classico extra brut Dégorgement 2026 (Grosjean); Blanc de Morgex et de La Salle 2025 (Ernes Pavese); Petite Arvine 2025 (Feudo di San Maurizio); Cornalin 2025 (Grosjean); Chambave Muscat Flétri 2022 (La Vrille).

Commenti: Percorso gastronomico elegante e ben studiato. La cremosità dell'uovo incontra la nota vegetale delle ortiche e la croccantezza del pane e della frutta secca. I ravioli di patate e toma d'alpeggio rappresentano un omaggio alla tradizione alpina reinterpretata con gusto contemporaneo. Il burro nocciola, il profumo del timo serpillo e le tuiles di pane di segale arricchiscono il piatto senza sovrastarne l'identità, creando un insieme armonioso. La carne di filetto di maiale succosa e morbida, cotta a bassa temperatura e aromatizzata alla mela verde, dimostra una notevole cura tecnica. In conclusione, la crème brûlée, dessert raffinato che unisce dolcezza e note floreali in perfetto equilibrio.



PIEMONTE



ALBA LANGHE

10 agosto 2026

Ristorante "Il Centro" della famiglia Cordero, in cucina Elide Cordero. ●Via Umberto 1, Priocca (Cuneo); ☎0173/616112; info@ristoranteilcentro.com, ristoranteilcentro.com; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: terrina di pomodoro e melanzane, acciughe al verde, sella di coniglio in carpione e verdure; agnolotti di pane con burro e acciughe; tajarin 30 tuorli al ragù; filetto di vitello in crosta, patate fatte e spuma di patate affumicate; albicocca yogurt e basilico.

I vini in tavola: Bianc d' Bianc (Cocchi); Ostia Tempore Willamette Valley Pinot Noir (Ferdy Wild); Moscato (Saracco).

Commenti: Cucina entusiasmante: la famiglia Cordero ha saputo coniugare

tradizione piemontese con un tocco moderno e creativo davvero speciale. Cantina prestigiosa curata da Giampiero Cordero, premio speciale Miglior Sommelier Italiano. Una riunione conviviale da ricordare.



ASTI

18 giugno 2026

Ristorante "Dirce al Golf" di Giacomo Stradella, Elena Peira, in cucina Giacomo Stradella. ●Recinto San Rocco 5, Asti; ☎cell. 327/4603287; coperti 50+35 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: salame cotto e crudo, carne cruda alla monferrina, insalata russa "della Dirce", salvia frita, asparagi in salsa tartara, fiori di zucca in pastella con fondutina al formaggio; maltagliati al ragù di verdure; carpionata mista con ballotte di carne, zucchine, cotolette di vitello e uova in camicia; sorbetto al Mojito; mousse al cioccolato fondente di Barbero.

I vini in tavola: Bollicine piemontesi metodo Martinotti; Nascetta (entrambi Sant'Evasio); Grignolino del Monferrato Doc "Bricco Mondalino" (Gaudio Vini).

Commenti: Riunione conviviale dedicata, parafrasando Foscolo, al "Delegato risanato": una calda atmosfera accademica ha salutato il rientro del Delegato Massimo! I titolari, Giacomo ed Elena, figlio e nuora della mitica Marisa, hanno collaborato a creare un ambiente caldo e accogliente, oltre a una gustosa cucina orientata verso piatti freschi e sfiziosi. Ottimo l'aperitivo che riproponeva la tradizione del locale; gradevoli gli antipasti e il carpione, sempre favolosa la mousse. Vini buoni, serviti con generosità; ottimo il servizio. Prima di cena, il saluto del Delegato e il racconto del Simposiarca, Giancarlo Valente, sulla storia delle terre su cui oggi sorge il golf.



ASTI

30 luglio 2026

Ristorante "Mariuccia" di Enrica e Claudio Strocchio. ●Strada Pratomorone, Tigliole (Asti); ☎0141/667318, cell. 337/1091938; info@ristorantemariucciatiigliole.it; coperti 200+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: tagliere di salumi e formaggi locali, lingua di vitello lessa con bagna verde astigiana, robiole di Langa con tartufo nero, fior di vitello alla moda di Mariuccia; gnocchetti di patate al pesto di rucola e raschera; tris di anguilla, rane fritte e lumache al verde o carpionata all'astigiana; pesche al Moscato.

I vini in tavola: Favorita; Barbera del Monferrato (entrambi Ristorante Mariuccia).

Commenti: Per la riunione conviviale del "Solleone" è stato scelto questo locale che fu tanto caro a Giovanni Gorio. Il ricco aperitivo è stato un bel momento di aggregazione. Menu per certi versi azzardato, per la proposta di ingredienti che si presentano raramente... sulle mense della Delegazione. Il "fior di carpaccio" ha ricordato ai "diversamente giovani" le cene estive in cui Giovanni amava riunire gli amici. Poi il piatto clou: anguilla, lumache e rane, che ha entusiasmato molti commensali, migliorabile il carpione. Vini beverini, servizio familiare, ma corretto. A fine pasto, il Delegato Malfa ha consegnato a Mariuccia il piatto dell'Accademia per la sua lunga e proficua attività di ristoratrice.



CIRIÈ

16 luglio 2026

Ristorante "Il Bistrot del Portico" di Matteo Rossato, anche in cucina. ●Via Roma 12, Lanzo Torinese (Torino); ☎0123/263457; coperti 22. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: calamari ripieni, zucchine in carpione, riso nero soffiato; risotto "come una focaccia di Recco"; baccalà gratinato, pappa al pomodoro e olive disidratate; semifreddo al torcetto.

I vini in tavola: Alta Langa extra brut (Marco Capra); Kerner (Abbazia di Novacella); Sauternes (Château Simon).

Commenti: La Delegazione ha partecipato alla serata a tema "Suggestioni Lanzezi", svoltasi presso "Il Bistrot del Portico" di Lanzo Torinese, ed è stata un'esperienza davvero piacevole. L'ambiente è curato, elegante e accogliente, mentre il servizio si è distinto per professionalità, attenzione e puntualità. Il percorso gastronomico è iniziato con due amuse-bouche di benvenuto, valorizzando fin da subito il territorio con ingredienti locali, tra cui l'ottimo salame di Turgia. L'antipasto di calamari è stato sorprendente per equilibrio e delicatezza, così come il secondo piatto a base di baccalà, preparato con tecnica e gusto.



NOVARA

16 luglio 2026

"Osteria San Giulio" di Osteria San Giulio di Andrea Guglielmetti e C. snc, in cucina Nadia Garzolini e Cristian Marchetti. ●Via Dulzago snc, Bellinzago, Frazione Dulzago (Novara); ☎0321/98101, cell. 331/6318747; andrea@osteriasangiulio.it, www.osteriasangiulio.it; coperti



PIEMONTE segue

60+20 nel periodo estivo (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto e dalla vigilia di Natale all'Epifania; giorno di chiusura lunedì, martedì, sabato sera e domenica sera. ●Valutazione 8,6.

Le vivande servite: antipasti di salumi misti novaresi, carne cruda in bagna freida, sformatini di zuccina e di asparagi con salse, petto d'oca affumicato, insalata russa; paniscia; agnolotti piemontesi al sugo d'arrosto; risotto con caciotta e fondo bruno; garganelli alle erbe aromatiche; anatra con timo e limone; tagliata di scottona con composta di cipolle; panna cotta alla menta, macedonia con gelato, crème brûlée all'arancia.

I vini in tavola: Francesca Bianco Doc Colline Novaresi (Il Roccolo di Mezzomerico); Rosso Ghemme Docg 2020 (Torraccia del Piantavigna).

Commenti: La riunione conviviale estiva, per chi non era in vacanza, si è svolta all'"Osteria San Giulio", già apprezzata nelle visite precedenti. Sita in un complesso medievale, realizzato dai monaci agostiniani all'inizio del 1200, domina le sottostanti risaie. Nella graziosa e condizionata veranda, gli Accademici, dopo la relazione di Marco Cesti sui vini e commenti e curiosità storiche del Delegato, gustano il solito antipasto di salumi, poi assaggi di nuovi sformatini di verdure e quindi paniscia, ma anche assaggi di risotto con caciotta e fondo bruno e garganelli alle erbe aromatiche, seguiti da secondi e dolci vari, per una cena molto gradita.

PINEROLO 23 luglio 2026

Ristorante "La Grengia" di Lucia Marino. ●Via Martiri del Bric 1, Prarostino (Torino); ☎cell. 349/1030889; info@trattorialagreggia.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: battuta di fassona piemontese, maionese al basilico e chips di riso; fiore di zuccine con ricotta alle erbe, letto di piattone, gocce di toma del Dahu; risotto alle erbe di campo con quenelle di capriño; scamone 64°, salsa al pepe verde con contorno; degustazione di dolci.

I vini in tavola: Alta Langa brut Persèidi (Cantamessa); Chardonnay Stissa d'le Favole (Montaribaldi); Langhe Nebbiolo (Gillardi).

Commenti: Una splendida riunione conviviale estiva. Fuggiti dalla calura della pianura, rifugiati nel fresco della collina in un locale semplice, curato e molto accogliente, con un dehors dalla vista panoramica. Il menu ha

celebrato il territorio e la tradizione piemontese con prodotti freschissimi: ottima la battuta di fassona, seguita da un profumato risotto alle erbe di campo. Molto gradito lo scamone 64° e, per concludere, un'ottima degustazione di dolci dello chef, tra cui spicca uno squisito bonet. Il tutto è stato impreziosito dalle sempre interessanti note di degustazione dei vini curate dall'Accademica sommelier Paola Martina. Serata serena, fresca e molto apprezzata.

VERBANO-CUSIO 9 luglio 2026

Ristorante "La Maseria Bistrot Verbania" dell'Azienda Vitivinicola La Maseria Lago di Viverone, in cucina Mattia Turcato. ●Via Ticino 4, Verbania; ☎0323/1811016, cell. 328/2852463; verbania@lamaseriabistrot.it, www.lamaseria.it; Facebook La Maseria Bistrot Verbania; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,9.

Le vivande servite: arrosto crudo di vitellone ossolano; plin ai tre arrostiti; risotto al pesce di lago; mela croccante al pesto di campo; vitellone ossolano alla brace; bietola al ginepro e purea di patate; bigné fritti e caramellati con zabaione al Passito di Erbaluce.

I vini in tavola: Spumante Erbaluce millesimato Docg Pas Dosé Masilé; Erbaluce di Caluso Docg Anima; Canavese Nebbiolo Doc; Erbaluce di Caluso Passito Riserva Docg Venanzia (tutti La Maseria).

Commenti: Una bella serata d'estate in riva al lago Maggiore, di fianco a una piscina, miracolosamente senza zanzare, lo sguardo rivolto verso la sponda lombarda, con Laveno sovrastata dal Sasso del Ferro con cabinovia illuminata. Molto apprezzati i plin ai tre arrostiti e i vini.

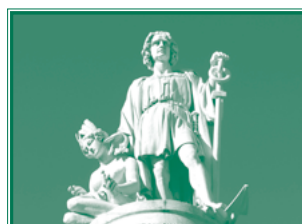
VERCELLI 5 luglio 2026

Ristorante "Villa Paolotti" di gestione familiare, in cucina Maurizio Ferraris. ●Corso Valsesia 112, Gattinara (Vercelli); ☎0163/833234; info@villapaolotti.it, www.villapaolotti.it; coperti 35+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera, lunedì e mercoledì sera. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: vitello tonnato con salsa al tonno fresco; gnocchi di ricotta con zuccine, fiori di zucca, pomodoro affumicato, stracciatella e basilico; pancina di maialino croccante con salsa alla senape in grani e patate ratte; "Amatika" cioccolato del Madagascar con cubetti di mango marinato, sorbetto alla banana e riso soffiato.

I vini in tavola: Spumante metodo classico brut 36 mesi sui lieviti (Rovelotti Viticoltori); Coste del Sesia Doc 24 "Al posto dei fiori" (Le Pianelle); Gattinara Docg 22 (Stefano Vegis).

Commenti: Il ristorante di "Villa Paolotti", sede dell'Enoteca Regionale, accoglie la Delegazione nella corte, dove è stato organizzato il pranzo, il cui menu comprende piatti tradizionali, come il vitello tonnato, rinnovato e ingentilito dallo chef Maurizio Ferraris con il tonno fresco. Interessanti gli gnocchi di ricotta, che hanno riassunto nel condimento i prodotti estivi dell'orto: zuccine, fiori di zucca, pomodorini, basilico, uniti da una fresca stracciatella. L'"Amatika" ha saputo unire l'amaro del cacao, il dolce della banana, l'acido del mango e il croccante del riso soffiato. Graditissimo perché leggero e delicato. Indovinato l'abbinamento dei vini proposti e illustrati da Consuelo Cerri.



LIGURIA

GENOVA-GOLFO PARADISO 18 giugno 2026

Ristorante "La Pineta" di Fulvio Gardella e Gianfranco Isola, in cucina Fulvio Gardella. ●Via Gualco 82, Genova; ☎010/802772; coperti 140. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,9.

Le vivande servite: ripieni di verdure e tartare di cabannina con mistanza e grana; ravioli genovesi con carne bianca, pinoli e asparagi; grigliata di luganega, toscanello e filetto di vitello accompagnata da verdure grigliate e patate alla brace; sorbetto di frutti dimenticati (biricoccolo, nespola giapponese, azzerruolo e corniola).

I vini in tavola: Chianti Docg 2022 (Sorelli S.r.l.).

Commenti: Serata all'aperto, con clima estivo, all'insegna di allegria e amicizia. Il Delegato Luca Parodi ha sottolineato come il locale mantenga la cucina tradizionale genovese e ligure, non disdegnando aggiunte e modificazioni sempre, però, in coerenza con la natura dei piatti. Si è voluto scegliere un vino toscano non particolarmente alcolico che ha accompagnato la cena con armonia. Il

CT Liguria, Paolo Lingua, ha illustrato la genesi dei piatti. Ha sottolineato, partendo dall'antipasto, l'importanza dei ripieni. I ravioli genovesi sono stati presentati con battuto di carne bianca, pinoli e asparagi, senza violare i sapori territoriali. Lingua ha infine evidenziato l'originalità del sorbetto.

RIVIERA DEI FIORI 9 luglio 2026

"Locanda del Cavaliere" di Paola Uggeri, in cucina Federico Pinasco. ●Via XX Settembre 22, San Bartolomeo al Mare (Imperia); ☎cell. 392/8627393; info@locandadelcavaliere.it, www.locandadelcavaliere.it; coperti 40+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: calice di Prosecco con focaccia con tapenade di olive, selezione di formaggi e salumi, frittino di acciughe, ovetto morbido con spuma di patate, fonduta e funghi, polpo alla brace con trombette, curry verde e wasabi, flan di verdure di stagione; riso riserva San Massimo mantecato alla trombetta, gorgonzola e anacardi; petto di faraona arrosto in salsa Albufera; yogurt, albicocche, miele e crumble.

I vini in tavola: Pigato Riviera Ligure di Ponente Doc (Cantine SanSteva).

Commenti: Gestito da Paola Uggeri, architetta nata in una famiglia di ristoratori, il locale si è affidato a una brigata di cucina composta da giovani di buona volontà, decisi a mettersi in gioco e pronti ad accettare suggerimenti per migliorare. Molto apprezzati gli antipasti, buono il servizio, ottimo l'abbinamento con il vino e degna di nota la cantina. Ma quel che affascina di questo locale è la location: un casale del 1600, ovviamente ristrutturato, con un grande giardino che, in occasione di matrimoni o eventi, arriva a ospitare cento e più persone.

SAVONA 7 giugno 2026

Ristorante "Ai Torchi" di società familiari, in cucina Gianni Malandra. ●Via Dell'Annunziata 12, Finalborgo, Finale Ligure (Savona); ☎019/690531, cell. 333/1004858; aitorchi@virgilio.it; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie 10 gennaio - 10 febbraio; giorno di chiusura martedì e mercoledì; in inverno solo martedì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: gazpacho con frutti di bosco, ceviche di pesce e crostacei con frutta esotica; mandilli con capesante, zuccine e crema vegetale; pescato del giorno scottato e con salsa tonnata e verdure in agrodol-

ce; dessert di frutta di stagione in tre consistenze.

I vini in tavola: Franciacorta millesimato 2020 (Majolini); Pigato Doc 2024 Terre Bianche Riviera Ligure di Ponente (Rondelli e Laconi).

Commenti: Bel locale in Finalborgo, la cui elegante ambientazione è caratterizzata dalla grande macina e dai torchi oleari di un frantoio del 1600. Gli Accademici hanno particolarmente apprezzato le proposte della cucina. Speciale il *gaspacho* in versione *light* con frutti di bosco, molto adatto alla calura estiva e l'interessante *ceviche* di crostacei, il tutto accompagnato da un ottimo Pigato della zona. Meritata l'alta valutazione. L'Accademico Carlo Pino ha raccontato alcune "storie di pelati", cioè preparazioni a base di pomodori, quali appunto il *gaspacho*, il sugo di pomodoro alla napoletana e il ketchup.

SAVONA 12 luglio 2026

"Osteria La Briga" di gestione familiare, in cucina Jacopo Lovisolo. ● *Strada Panoramica Manie 2, Finale Ligure (Savona)*; ☎ 019/698579; www.labriga.it; coperti 40. ● *Parcheggio zona pedonale*; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì e martedì. ● *Valutazione 8,5.*

Le vivande servite: uovo cbt con spuma di formaggio Tempus di Cornus e tartufo nero estivo; gnocchetti fatti in casa con *gaspacho* di pomodoro, burrata e basilico; filetto di fassona con crema di patate e verdure di stagione; Paris-Brest con mousse al cioccolato bianco e fragole.

I vini in tavola: Prosecco extra brut (Mongarda); Pigato 2025 (La Ginestra); Rossese 2023 (Rosmarinus); Moscato d'Asti Scrapona (Marenco).

Commenti: Gli Accademici hanno potuto assaporare, all'ombra di grandi alberi, il menu realizzato, con competenza e originale esecuzione, dal giovane chef. Ottimo l'antipasto, squisito il primo piatto, particolarmente adatto alla calura estiva, perfetto il secondo. Una sorpresa l'interpretazione del dolce Paris-Brest, presentato in modo innovativo rispetto alla tradizionale ricetta francese, la cui origine e preparazione sono state descritte dal Vice Delegato Mauro Prando. Da sottolineare l'abbinamento dei vini.



LOMBARDIA

ALTO MILANESE 9 giugno 2026

"Osteria del Gallo 1872" di Colombo S.r.l., in cucina Davide Dalma. ● *Piazza del Popolo 12, Arluno (Milano)*; ☎ 02/9017381; osteriadelgalloarluno@gmail.com; coperti 60. ● *Parcheggio comodo*; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ● *Valutazione 8,9.*

Le vivande servite: bottoncini di patate gratin e toma della Valtellina con fiocco di crudo di maialino nero della Lomellina; tagliolini freschi all'uovo con *mondeghini* milanesi, vellutata al pomodoro datterino e polvere di basilico; nodino in cotoletta alla milanese con patate rustiche campagnole; dolce Arluno con crema alla vaniglia.

I vini in tavola: Lambrusco Vecchio Ducato Lambrusco di Modena Doc (Cantine Riunite CIV & CIV).

Commenti: Locale piacevolmente ristrutturato, che ha saputo mantenere il sapore del passato, sensazione rafforzata anche dalla gradevole accoglienza dello staff (patron Filippo Colombo, sommelier Massimo Zanisi e chef Davide Dalma). Il Delegato ha aperto la serata sottolineando come la convivialità non sia soltanto un momento di piacere enogastronomico, ma anche un'occasione di approfondimento culturale e di valorizzazione del territorio, presentando alcune portate servite poi nella cena. La bravura dello chef Davide ha consentito di gustare il crescendo di sapori, rispettando la tradizione lombarda in tutte le presentazioni. La riunione conviviale ha evidenziato il momento di amicizia e conoscenza fra i convitati.

BRESCIA-TERRE DEI FONTANILI 23 luglio 2026

"Agriturismo Il Grappolo" della famiglia Fracassi, anche in cucina. ● *Cascina Fracassi, località Montenetto, Capriano del Colle (Brescia)*; ☎ 030/9748877; fracassi-vittorio@libero.it; coperti 50. ● *Parcheggio privato del ristorante*; ferie mai; giorno di chiusura dal lunedì al venerdì. ● *Valutazione 7,5.*

Le vivande servite: antipasti della

casa e affettati misti; gnocchi di patate con crema di porro e formaggio Garda stagionato; arrostito di coniglio farcito alla bresciana, patate al forno, polenta e verdure grigliate; crostatina di frutta fresca.

I vini in tavola: Capriano del Colle bianco Doc 2025; Capriano del Colle rosso Doc 2024; Capriano del Colle rosso riserva Doc 2021; Brut VSQ metodo classico (tutti Azienda Agricola Il Grappolo).

Commenti: Un vero agriturismo in purezza, dove gli Accademici hanno degustato, con grande piacere, salumi, conigli e vini di produzione dell'azienda. Durante la serata, due interessanti relazioni, la prima sulla storia del Montenetto, dove è ubicato l'agriturismo, e la seconda sulla vite del Clinto, o Clinton, arrivata in Europa dalle Americhe nella prima metà del XIX secolo, e sul vino che veniva prodotto con queste uve, un po' ovunque in Italia, ma più specificamente nella provincia di Brescia e in particolare sul Montenetto.

LARIANA 15 luglio 2026

Ristorante "Acqua Dolce" di Emanuele Riva - La Cava dei Sapori Srl, in cucina Carmelo Sciarabba. ● *Via Regina Vecchia 26, Carate Urio (Como)*; ☎ 031/2492199; info@acquadolcecomo.it; www.acquadolcecomo.it; coperti 60+20 (all'aperto). ● *Parcheggio privato del ristorante*; ferie 15 giorni a gennaio e novembre; giorno di chiusura mercoledì. ● *Valutazione 9,2.*

Le vivande servite: stuzzichini lago e monti (tartare di cervo, *rocher* al *foie gras*, *ceviche* di trota salmonata), faraona arrosto con salsa tonnata antica ricetta e foglie di capperi; raviolo aperto con genovese di quaglia, taccole e semudà; porchetta di coniglio con peperone di Carmagnola e zucchine alla scapece; strudel montivo.

I vini in tavola: Mont Jolie Blanc de Blancs (Monteguzzo); Maletto Chardonnay (Palazzona di Maggio); Patricia Pinot Nero (Kellerei Grlan).

Commenti: Una veranda riservata, con il ciangottio delle onde del Lario quasi a lambire i piedi dei commensali, un panorama splendido, vini eccellenti, bravura del cuoco. Carmelo Sciarabba ha superato sé stesso interpretando perfettamente il tema, improntato al ricordo di piatti tipici delle valli laterali del lago, da cui soffiano i venti "montivi". Ottima la faraona; eccellente l'idea di accompagnare una genovese di quaglia a croccanti filettini di taccola; perfetta la porchetta di coniglio; tutto davvero eccellente. Lo strudel "montivo" delizioso. Serata perfetta, coronata dalla consegna del Diploma di Buona Cucina che ha susci-

tato momenti di gioiosa commozione.

MILANO DUOMO 18 giugno 2026

Ristorante "Forneria Metropolitana" di Caviglia Srl: soci Stefano Adamo, Oreste Ganga, Alessandro Totaro, in cucina Oreste Ganga. ● *Via Guglielmo Pecori Giraldi 6, Milano*; ☎ cell. 320/0388994; info@forneriametropolitana.it; forneriametropolitana.it, Facebook: Forneria Metropolitana; Instagram: forneriametropolitana; coperti: quattro sale interne: 40, 35, 30, 60+40/60 solo per eventi privati (all'aperto). ● *Parcheggio comodo*; ferie 14-16 agosto; giorno di chiusura domenica. ● *Valutazione 8,3.*

Le vivande servite: tartare di spigola, "marinaglio": pizza con pomodoro di San Marzano, maionese all'aglio nero, crema di aglio orsino e origano; ravioli alla Norma con ripieno di melanzane, pomodoro fresco e ricotta salata; sogliola alla mugnaia con purè di patate; cannolicchio con ricotta di pecora, gocce di cioccolato candite, ganache e gelato al caffè.

I vini in tavola: Franciacorta Satèn '61 Docg (Berlucchi); Etna bianco Doc 2024 (Davide Fregonese).

Commenti: Inaugurato nell'aprile 2023, il locale, frutto dell'iniziativa di tre soci, valorizza stagionalità, qualità delle materie prime, sostenibilità, artigianalità e riduzione degli sprechi, in una costante ricerca di equilibrio fra tradizione e innovazione, contribuendo anche alla riqualificazione del quartiere Corvetto, secondo il principio ispiratore "Mangia dove vivi". Il ristorante integra cucina di mercato, pizzeria e laboratorio di panificazione, facendo della farina il filo conduttore della propria proposta, in un ambiente con un *design* moderno e una spettacolare cucina a vista. La riunione conviviale, molto apprezzata, si è conclusa con la consegna ad Antonella Cavallaro delle insegne accademiche.

MILANO NAVIGLI 22 giugno 2026

Ristorante "Cavoli a merenda" di Cavoli a merenda SRL, in cucina Vanessa Giorgia Viscardi. ● *Corso Magenta 66, Milano*; ☎ cell. 338/4679513; viscardi@cavolimerenda.com; www.cavolimerenda.com; coperti 16+30 (all'aperto). ● *Parcheggio comodo*; ferie 24 dicembre - 6 gennaio; giorno di chiusura mai. ● *Valutazione 8,8.*

Le vivande servite: cialda di parmigiano con avocado e palmito, crostini di baccalà mantecato con cipolla caramellata, *chips* di fiori di loto, con bresaola wagyu, carpaccio di cernia con *gelée* al gelsomino, lamponi e



LOMBARDIA segue

peperone jalapeno; mezzi paccheri Felicetti alla *bisque* con tartare di gamberi e ai pistacchi, limone caramellato, ricotta di capra e polvere di taralli; saltimbocca di ombrina con speck di Osvaldo e taccole; spinacini con pecorino siciliano al pepe nero e ciliegie marinate al Pinot Grigio; sorbetto al cioccolato fondente.

I vini in tavola: Franciacorta brut La Capinera (Vigneti Cenci); Chardonnay friulano Siet Vignis 2023 (Ronco del Gelso); Timorasso Derthona 2023 (Walter Massa).

Commenti: Vanessa Viscardi, lasciata la finanza, ha scelto i fornelli, passione condivisa in famiglia anche dai tre figli. La formazione all'Alma e un'attenzione distintiva alla biodiversità nel piatto, con una costante ricerca di piccoli produttori e materie prime, rivelano i valori fondanti. Estetica, dettaglio e coerenza hanno espresso bellezza e armonia nella cornice dei saloni e della terrazza di un palazzo settecentesco, a pochi passi dal Cenacolo vinciano. Sublimando il caldo, la riunione conviviale è stata un trionfo di colori e sapori, dando ritmo all'etica e al confronto con Ilaria Grieco sulla nutrizione, con un corale applauso alla chef, alla brigata e all'encomiabile servizio in sala.

VALLECAMONICA 29 luglio 2026

Ristorante "Il Soldadi" di Laura Sosio, in cucina Antonio Giacomo Sabbadini. ●Via Les 54, Corteno Golgi (Brescia); ☎cell. 380/2441912; ristoranteilsoldadi@gmail.com; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie ottobre; giorno di chiusura dal lunedì al giovedì da novembre a giugno; sempre aperto a luglio e agosto. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: sciatt valtellinesi su letto di insalata, carpaccio di cervo con pomodori secchi e noci; tagliatelle alla selvaggina; tagliata di cervo al rosmarino con patate al forno; mirtilli con gelato fiordilatte.

I vini in tavola: Grumello Docg (Nino Negri).

Commenti: All'imbocco delle Valli di Sant'Antonio, a Corteno Golgi, lungo la strada che da Edolo sale all'Aprica, "Il Soldadi" sta esattamente sul confine fra la tradizione montana camuna e la cucina valtellinese. La Delegazione ha scelto la via della selvaggina, di casa in queste valli: ottima la tagliata di cervo, cotta in maniera impeccabile. Impeccabili anche gli *sciatt*, accolti con favore unanime. Pochi piatti, curati nella materia prima come nella tecnica culinaria: quello che gli Accademici cercavano. In chiusura, la grappa aromatizzata al *carè*, il cumino

dei prati, che stupisce per sapore e morbidezza.

VARESE 18 giugno 2026

Ristorante "Armonica" di Diego Rango, in cucina Francesco Zappalà e Tommaso Restelli. ●Via Vincenzo Monti 6, Tradate (Varese); ☎0331/1611851, cell. 347/7730947; coperti 70+35 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: couscous verde con stracciatella di bufala, code di gamberi saltate e *coulis* di lamponi, *sauté* di cozze e vongole di Olbia; cavatelli di pasta fresca con baccalà mantecato e *coulis* di prezzemolo; ricciola su crema di zafferano e *chips* di carciofi fritti; frittino di calamaretti e gamberi; millefoglie di Fra e Tom.

I vini in tavola: Gargatay (Ca' Berga); ltrām fermata 1693 Traminer aromatico (Ca' dell'Orsa).

Commenti: Come spesso accade, non si ottiene mai il successo della riunione conviviale precedente. La votazione alta ottenuta dice che comunque la cena è piaciuta, nonostante differenze sostanziali nelle votazioni sui vari piatti, anche grazie al vino che il patron sommelier Diego Rango ha creato unendo due vitigni, il Garganega e il Friulano, e dandogli il nome di Gargatay. Tra i piatti, da ricordare, il sugo di baccalà mantecato che ha accompagnato i cavatelli di pasta fresca, il *sauté* di cozze e vongole, cui però mancava la bruschetta di pane tostato, e la presentazione con tanti colori dell'antipasto. Molto seguito è stato l'intervento del Presidente di AMIRA, il maître Claudio Recchia, sul ruolo e l'attività degli attori di cucina e sala.

VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE 12 giugno 2026

Ristorante "Ad Astra" di Emanuele Tizoni, in cucina Alessandro Colli. ●Castello Malaspina, Piazza Umberto I, Varzi (Pavia); ☎cell. 331/2605277; adastra-ristorante@gmail.com, www.adastra-ristorante.it; coperti 18/20 (per eventi fino a 100). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura dal martedì al giovedì. ●Valutazione 8,6.

Le vivande servite: passatina di ceci, gamberi, menta e limone; risotto al caffè, capperi, gambero viola all'arancia, albino e pomodoro; stoccafisso, patate all'erba cipollina, brodo di mele della Valle Staffora e limone; panna cotta alla fragola, spuma di mascarpone e lavanda, gelato al basilico e *crumble* al lime.

I vini in tavola: Spumante metodo classico rosé 1905 (La Versa); Riesling Superiore Vigna Martina (Isimbarda); Pinot Nero Partù; Moscato d'Asti (entrambi Cordero Sangiorgio).

Commenti: Da pochi mesi il ristorante "Ad Astra", piccolissimo e intimo, si è trasferito da Santa Maria della Versa a Varzi, in Valle Staffora. Bellissima location, al Castello Malaspina, elegante e raffinata, come la cucina, che è rimasta sempre di gran classe. I piatti serviti bellissimi da vedere e ottimi da gustare. I vini in perfetto abbinamento. Il servizio impeccabile. Gli Accademici e gli ospiti entusiasti, con tanti complimenti meritatissimi ad Alessandro.

VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE 30 luglio 2026

Ristorante "Scuropasso" di Reli snc. ●Via Valle Scuropasso 85, Cigognola (Pavia); ☎0385/53611, cell. 335/5640476; coperti 200+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane a luglio e la settimana dopo Natale; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,2.

Le vivande servite: antipasto misto alla pavese con salumi, sottaceti, polpette di verdure, torta di verdura; risotto Carnaroli con zucchine e burrata; vitello tonnato e patatine al forno; pan di Spagna fragole e panna.

I vini in tavola: Pinot Nero vinificato in bianco (Ca' Tessitori); Pinot Nero (Tenuta Casottone); Spumante Metodo Classico (Travaglio).

Commenti: Serata divertente in questo ristorante decisamente *vintage*, però gradevole, con personale gentile e accogliente. Le vivande servite, tipiche della tradizione locale, ben cucinate e dalle porzioni fin troppo abbondanti, sono state molto gradite da tutti gli Accademici. Da riprovare nella stagione autunnale per gustare le proposte invernali... agnolotti... stracotti. Rapporto qualità-prezzo eccellente.



TRENTINO - ALTO ADIGE

BOLZANO 4 giugno 2026

Ristorante "Gasthof Sonne" della famiglia Kröss (Günther e Sylvia), in cucina Walter Mayrhofer. ●Campo-

lasta/Astfeld 34, Sarentino (Bolzano); ☎0471/623804; info@gasthof-sonne.com, www.gasthof-sonne.com; coperti 120+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane a fine giugno e 2 settimane dopo l'Epifania; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: raviolo con aglio orsino, crema di ortiche con crostini di *laugen*; gnocchetti di Sarentino con formaggio di malga e burro fuso; *gulasch* speziato di capriolo con gnocchetti alle erbe e verdure al forno; *Kniefiehl* (frittelle) con confettura di mirtilli rossi e gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Chardonnay Altkirch (Kellerei Schreckbichl); Rungg Merlot-Cabernet (Cantina Tramin).

Commenti: Per l'ultima riunione conviviale prima della pausa estiva, nel cuore della Val Sarentino, il "Gasthof Sonne" ha accolto la Delegazione in una *Stube* calda e ordinata, coerente con il carattere familiare del locale. La cucina ha proposto un percorso di impronta altoatesina, semplice ma curato, con alcune rivisitazioni della tradizione: molto interessanti gli gnocchetti sarentinesi, inatteso incontro fra canederlo e *Spätzle*. Ottima la chiusura con *Kniefiehl*, confettura di mirtilli rossi e gelato alla vaniglia. Servizio cortese; buoni gli abbinamenti con lo Chardonnay Altkirch di Schreckbichl e il Rungg di Tramin.

ROVERETO E DEL GARDA TRENTINO 18 giugno 2026

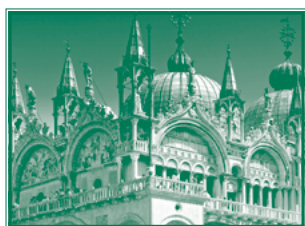
Ristorante "La Vineria de Tarczal" di Felicia Dell'Adami de Tarczal, in cucina Andrea Gelmini. ●Località Marano d'Isera, Via G.B. Miori 6, Isera (Trento); ☎0464/450707; info@detarczal.com, www.detarczal.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a giugno; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,3.

Le vivande servite: sformatino di zucchine e zafferano; canederlini di pane, erbe e puzzone con nocchie tostate; bocconcini di vitello e verdure con polenta; strudel di mele con crema vaniglia.

I vini in tavola: Pinot Bianco Trentino Doc; Merlot Vigneti delle Dolomiti; Moscato Giallo Trentino Doc (tutti dell'Azienda Agricola de Tarczal).

Commenti: La riunione conviviale, organizzata dai Simposiari Andrea Savoia e Filippo Tranquillini, ha saputo regalare una piacevole serata all'insegna della cultura gastronomica e della convivialità, prima della

pausa estiva. Lo sformatino, morbido e delicato, nel quale la dolcezza delle zucchine ha trovato una raffinata nota aromatica nello zafferano. I canederlini hanno saputo rileggere uno dei simboli della cucina alpina, valorizzando il carattere deciso del formaggio con la croccantezza delle nocciole e la freschezza delle erbette. Molto apprezzati i bocconcini di vitello. Gli abbinamenti enologici hanno accompagnato progressivamente le diverse portate, esaltandone i profumi e le caratteristiche.



VENETO

ALTO VICENTINO 23 luglio 2026

"Trattoria all'Antenna" dal 1988 di Laura, Giovanni e, da poco tempo, con Claudio e Paolo Dal Santo, tutti anche in cucina. ●Via Raga Alta 4, Schio, località Magrè (Vicenza); ☎ cell. 327/5978815; www.trattoriallantenna.com, Facebook - Instagram - Tik Tok; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie fine agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì; dal martedì al venerdì a pranzo. ●Valutazione 7,34.

Le vivande servite: bucce di patate fritte, olive alla brace, baccalà mantecato con polentina di mais Marano fritta, avannotti fritti in pastella; *gargati col consiero* della tradizione con carni bianche di animali del cortile; coniglio alla Valleggrina con salsa agrodolce e verdure di stagione; sorbetto alla fragola con timo e melissa, fragole cotte nel vino e panna montata.

I vini in tavola: Isaras Spumante brut - Muller Thurgau e Silvaner Igt (Cantina Valle Isarco); Falanghina Roccamonfina Igt 2022 (Villa Matilde Avallone); Rosa del Golfo - Rosato del Salento Igt 2023 (Rosa del Golfo); Rossana Dolcetto d'Alba Doc 2022 (Ceretto); Barolo Chinato (Dott. G. Cappellano 1870).

Commenti: Serata di mezza estate con cena sui colli sopra Schio per fuggire alla calura della pianura, magistralmente organizzata dal Simposiarca Carlo Perini con i formatori della scuola sommelier Fisar di Vicenza. Dopo un piacevole aperitivo in terrazza con bucce di patata fritte, olive alla brace e baccalà mantecato,

lezione su abbinamento cibo-vino, prima di dar corso alla cena che inizia con gli avannotti fritti in pastella e polentina calda. Si passa poi ai tradizionali *gargati con il consiero* estivo, seguiti da un coniglio alla valleggrina con salsa agrodolce. Per finire, un buon sorbetto. Più che buono l'abbinamento piatto-vino. Alla fine della serata applausi per tutti.

BASSANO DEL GRAPPA- ALTOPIANO DEI SETTE COMUNI 16 giugno 2026

Trattoria "Ponte San Giovanni" di Trattoria Ponte San Giovanni di Christian Fracaro. ●Corso IV Novembre 131, Asiago (Vicenza); ☎ 0424/1958100, cell. 348/6425885; christian.fracaro@gmail.com; coperti 48+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie seconda metà di maggio e seconda metà di settembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: budino di piselli, fonduta di Asiago Stravecchio Dop; ravioli fatti in casa con uova bio della Biofattoria Bisele ripieni di ricotta e ortiche; *turnedos* di faraona con Farinele, crema di mais bio della Fattoria Bisele; millefoglie con crema chantilly e frutti rossi "La Rossa di Asiago".

I vini in tavola: Vespaiolo Doc; Rivole Doc; Gropello Igt Veneto; Torcolato Doc (tutti Col Dovigo, Breganze).

Commenti: La Delegazione ha particolarmente apprezzato la "Trattoria Ponte San Giovanni" di Asiago per la capacità di coniugare tradizione e qualità senza inutili eccessi. La proposta gastronomica valorizza con intelligenza i prodotti del territorio e le ricette dell'Altopiano, con materie prime selezionate, preparazioni curate e sapori autentici. L'ambiente è caldo e accogliente, il servizio professionale e cordiale. Una cucina che rispetta le proprie radici, offrendo un'esperienza genuina e piacevolmente memorabile. Consigliata a chi cerca la vera ospitalità asiaghese.

CORTINA D'AMPEZZO 4 giugno 2026

Ristorante "Villa Gaia" di Marmarole s.s., in cucina Giuseppe Dello Stritto. ●Via della Stazione 13, Venas di Cadore, Valle di Cadore (Belluno); ☎ cell. 333/5867762; samuelezanella865@gmail.com, www.villagaia.info; coperti 50+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; marzo o aprile; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: *casunziei* fritti con erbe di campo, bignè ripieno di formaggio di malga, pane caldo al burro montato, mosaico di salmerino, crema di ortiche e fiori in agrodolce; raviolo

ripieno di lepre con salsa di ciliegie; guancia di cervo brasata, purè di patate affumicate, erbe di campo; gelato ai porcini; semifreddo alla nocciola, gel al karkadè.

I vini in tavola: Prosecco brut 2024 (Liessi); Veneto Igt "Poldo" (Vignale di Cecilia); Sangiovese 2024 (La Pallazetta).

Commenti: La riunione conviviale ha fatto scoprire un ambiente curato e accogliente: la serata è iniziata all'aperto con l'aperitivo stuzzicante e gustoso ed è proseguita all'interno con un primo piatto di ravioli di lepre in salsa di ciliegie, dal gusto nuovo e particolare. In tavola, poi, la graditissima guancia di cervo brasata e il dessert con gelato al porcino, che però non ha incontrato il gusto di molti. Molto bene l'abbinamento vini, mentre il servizio rasenta il massimo dei voti per gentilezza, puntualità e attenzione.

CORTINA D'AMPEZZO 9 luglio 2026

"Casa Guarnè Il Ristorante" di Guarnè s.r.l., in cucina Paolo Borgese. ●Località Verocai 121/122, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎ 0436/762626; info@casaguarnè.it; coperti 70+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,1.

Le vivande servite: polpettine di manzo con nocciole e funghi cardoncelli; risotto allo zafferano con guancia croccante mantecata alla robiola; filetto di manzo con scalogni caramellati e radicchio grigliato; mousse al *passion fruit* con latte di cocco e *crumble* al cacao salato.

I vini in tavola: Iki Spumante extra dry (Valdo); Prea Bianco Verona Igt 2022; Peratara Valpolicella Superiore Doc (entrambi La Collina dei Ciliegi).

Commenti: La serata, purtroppo, non è stata delle migliori: nonostante il ristorante sia aperto da più di un anno, cucina e servizio vanno assolutamente rivisti. Buono il filetto di manzo, ma tutto il resto è stato deludente, nonostante le premesse. Peccato, la bellezza e la posizione della struttura meritavano di più.

PADOVA 10 giugno 2026

Ristorante "Caffè Grande - Osteria del Centro" di Ci.Ba.Te. Snc, in cucina Francesco Forlini e Matteo Guglielmo. ●Contrà Rialto 13, Camposampiero (Padova); ☎ 049/2137514; info@caffegrandeosteria.it, www.caffegrandeosteria.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie seconda settimana di febbraio e seconda settimana di giugno; giorno di chiusura

domenica sera, lunedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: crostino con trota salmonata del Sile, focaccia con bre-saola equina e panna acida, foglie di borragine fritte con salsa alla paprika, flan di asparagi di Pernumia con fonduta di Piave Dop vecchio "Selezione Oro" e spinacini; crespelle ripiene di *bisi* (piselli) di Lumignano, fiori di zuccina e fagiolini; filetto di vacca burlina, taccole, zucchine e porri; maritozzo al tiramisù.

I vini in tavola: Prosecco Doc Treviso brut (Mionetto); Ribolla Gialla Collio Doc; Cabernet Sauvignon Friuli Doc (entrambi Cormons).

Commenti: Il menu, concordato dai Simposiari Enrico Giuriolo e Gianni Sarragiato con i titolari del locale, ha avuto come pietanza principale il filetto di vacca burlina, un'antica razza bovina autoctona del Veneto, nota per le carni e per la produzione di formaggio tipici come il Morlacco, apprezzato per la morbidezza e la giusta cottura. Giudizi favorevoli anche per il buffet dell'aperitivo. Alcune perplessità sui vini. È stata anche l'occasione per il riconoscimento dei 40 anni di appartenenza dell'Accademico Danilo Gelmi, salutato con grande e calorosa amicizia. Al termine, un convinto plauso ha salutato la brigata di cucina e il personale di sala.

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA 11 giugno 2026

Ristorante "La Nave" di A.S.D. Circolo Nautico Ficarolo. ●Via Tontola 636, Ficarolo (Rovigo); ☎ cell. 348/2403080; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura consigliata la prenotazione. ●Valutazione 8,02.

Le vivande servite: porchetta e salumi della Confraternita, *pinzini*, formaggi, frittatine con le erbe, sottaceti e stuzzichini vari; rigatoni all'amatriciana; arrosto di vitello con contorni cotti e crudi; zuppa inglese.

I vini in tavola: Prosecco; Cabernet.

Commenti: In un posto incantevole, su una vecchia nave attraccata sulla riva sinistra del Po, guardando il tramonto sul fiume, si è svolta una piacevolissima riunione conviviale in cui è stato molto apprezzato il menu e, in particolare, gli antipasti misti con un'eccellente porchetta. Solerte il servizio. Alcuni ospiti, componenti della "Confraternita del maiale polesano", hanno spiegato la loro tecnica di produzione di insaccati, relazione seguita con molto interesse. Con il consenso di tutti e con vivissimi applausi è stato accolto il nuovo Accademico Flavio Andreotti, ottimo buongustaio.



VENETO segue

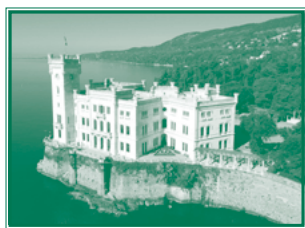
VENEZIA MESTRE 24 luglio 2026

Ristorante "Baco da Seta" della famiglia Fortuna. ● Via Bellotto 30-32, Mestre (Venezia); ☎ cell. 333/6620296; info@residencebacodaseta.com; coperti 40+40 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7.

Le vivande servite: bruschetta della casa con pomodoro e mozzarella e mix di verdure, affettati misti (soppressa, ossocollino, prosciutto crudo), selezione di tagliere di black Angus variate con rosmarino, rucola e parmigiano, riduzione di aceto balsamico, funghi porcini; grigliata tradizionale di costicine, salsiccia, pollo con polenta, verdure grigliate e patate al forno; gelato con frutti di bosco.

I vini in tavola: Vino della casa in caraffa (Cabernet Franc e Refosco).

Commenti: La Delegazione si è riunita in questo bel casale, in un angolo appartato di Mestre, per la storica "riunione conviviale dei disperati". Simposiarca Luciano Libanoro. L'appuntamento fu introdotto 40 anni fa, alla fondazione, dal giornalista e gastronomo Gigi Bevilacqua, primo Delegato. Come di consueto, *dress code, mise en place* e menu informali: al centro c'erano amicizia e convivio. Nel *dehors* sono state servite bruschette, una buona tagliata e grigliata, con vino della casa dalla beva adatta. Servizio simpatico ma lento e impreciso per il notevole affollamento. Dopo la campana di chiusura, Accademici e ospiti si sono intrattenuti a lungo per godere del bel tempo e della piacevole atmosfera.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

TRIESTE 22 luglio 2026

"Albergo Ristorante Krizman" di Elvis Gustin, in cucina Tiziana Gustin. ● Località Rupingrande 76, Monrupino (Trieste); ☎ 040/327115, cell. 335/6093744; info@hotelkrizman.eu, www.hotelkrizman.eu; coperti 100+50 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie gennaio e febbraio; giorno di chiusura lunedì e martedì; mercoledì e giovedì a cena. ● Valutazione 8.

Le vivande servite: chips di formaggio, polpettine di farro e zucchine,

spiedini di prosciutto crudo e fichi, crema di stracchino e con pomodorini; ravioli ripieni di parmigiana di melanzane; straccetti di pollo con salsa di peperoni e santoreggia; selezione di formaggi del Carso; sorbetto di pesche con liquore al Terrano.

I vini in tavola: Brut white (Sancin); Vitovska; Malvasia (entrambi Rok Ota); Merlot (Villa Russiz).

Commenti: Riunione conviviale dei saluti estivi e per allontanarsi dalla calura della città. Sul Carso, in un ampio giardino sotto le fronde di due ippocastani secolari, si sono gustati antichi sapori rielaborati dalle abili mani della signora Tiziana. Simposiarchi della serata gli Accademici Mara Rondi e Paolo Penso. Da Elvis Gustin, titolare dell'attività, gli Accademici hanno potuto constatare come abbia saputo trasformare e ampliare i canoni con una personale interpretazione, dando un'impronta di rinnovamento alle tradizionali pietanze carsoline. A conclusione, con brindisi e applausi di benvenuto, sono state conferite ufficialmente le insegne al neo Accademico Samuele Bonacin.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA 23 luglio 2026

Ristorante "La Casola" di Air Service Bologna Srl. ● Via San Martino 22D, Monte San Pietro (Bologna); ☎ 051/6761630; lacasolabio@gmail.com, www.lacasola.it, "lacasola" Su Facebook e Instagram; coperti 100+30 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a Ferragosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ● Valutazione 8,3.

Le vivande servite: arrosto di maiale tonnato con insalata, tagliata di manzo sale e rosmarino, in alternativa tartare verdure grigliate e patate casola; dolci della casa a scelta (cantucci, crème caramel, crostata ai frutti rossi).

I vini in tavola: Chianti (Fattoria dei Barbi); Passito.

Commenti: Il ristorante si trova sui primi colli bolognesi, lontano dal centro e in campagna. La tavolata è stata sistemata all'aperto, in una posizione appartata rispetto ai clienti abituali,

consentendo maggiore libertà e privacy ai commensali. Il Simposiarca, Ezio Todini, ha raccontato la storia della famiglia che gestisce il ristorante e che ha una lunga tradizione nella ristorazione bolognese. Il convivio si è svolto in un clima piacevole e allietato anche da una selezione di Champagne offerti dal Simposiarca.

CENTO-CITTÀ DEL GUERCINO 25 giugno 2026

Ristorante "Casa di Campagna" di Nicolò Guidetti, in cucina Gian Paolo Vandini. ● Via Nuova 9 - Località Pilastrello, Cento (Ferrara); ☎ cell. 338/8060313; info@ristorantecasadicampagna.it, www.ristorantecasadicampagna.it; coperti 70+50 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì e martedì. ● Valutazione 7,5.

Le vivande servite: flan di zucchine, crema di parmigiano e pancetta croccante; ravioli di burrata con datterino giallo e rosso; risotto al Primitivo con stracciatella e pancetta croccante; arrosto di reale di vitello con patate al forno.

I vini in tavola: Lugana (Ottella); Sangiovese (Drei Donà); Valdobbiadene (Foss Marai).

Commenti: Cena di inizio estate all'aperto, organizzata dal Simposiarca Paolo Borghi, in un'atmosfera rilassata e amichevole. La serata è stata l'occasione sia per premiare l'Accademico Ferruccio Pagnoni, in passato anche Delegato, per i 25 anni di Accademia, sia per formalizzare l'ingresso del nuovo Accademico Luca Sacquegna. Il menu è stato apprezzato e a fine serata il giovane patron Nicolò e lo chef Gian Paolo hanno illustrato la filosofia della cucina del locale. Ottimo anche il servizio.

FAENZA 14 luglio 2026

Ristorante "Agricola Baccarini" di Guido Baccarini, anche in cucina con Veronica Romano. ● Via Pozze 1030, Castel Bolognese (Ravenna); ☎ cell. 378/4138630; info@agricolabaccarini.it, agricolabaccarini.it, Facebook - Instagram; coperti 40+100 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ● Valutazione 9.

Le vivande servite: prosciutto crudo Zuarina 24 mesi, mortadella felsinea alta qualità, ciccioli, salame contadino, salsiccia passita, squacquerone, caciotta, pecorino, parmigiano reggiano 30 mesi, pinzimonio con verdure e con olio "Agricola Baccarini", piadina, pane aromatizzato in crostini; arrostiti alla griglia su piastra outdoor; semifreddo al mascarpone e ciocco-

lato, frutta di stagione in ghiaccio.

I vini in tavola: Pignolo; Albana Mia; Rossovero; Merlò; Dulcis Fundo; Sangiovese Riserva; Famoso (tutti Az. Baccarini).

Commenti: Grande partecipazione di Accademici e ospiti alla riunione conviviale di fine stagione, in una serata calda e di atmosfera, per il contesto in generale e per la scenografia di luci, arredo outdoor e mostra di quadri inseriti nel parco. Per molti è stata una gradevole scoperta. Guido e Veronica hanno proposto un menu del territorio, con aperitivo a base di salumi romagnoli, a seguire una degustazione di formaggi e marmellate, pinzimonio con originali ortaggi di stagione, ma in assoluto è stato apprezzato il barbecue di arrosticini preparato al momento da Bruno Liverani. Ottimi i vini. Un plauso a Guido e Veronica per la calda accoglienza e il servizio accurato e rapido.

IMOLA 19 giugno 2026

"Taverna San Pietro" di Alessandro Boldrin, in cucina Andrea Berardi. ● Via VIII Dicembre 1944 38, Fontanelice (Bologna); ☎ cell. 388/4043367; tavernasanpietro@outlook.it, www.tavernasanpietro.com; coperti 60+60 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie 2 settimane in agosto e 1 in gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì e a pranzo dal mercoledì al sabato. ● Valutazione 8,2.

Le vivande servite: fiore di zucca, caprino e limone, zucchine marinate; gnocchetti all'ortica e cacciatore di coniglio; faraona, patata e scalogno; semifreddo di ricotta, albicocca e mandorla.

I vini in tavola: Metodo classico 36 mesi; Manzoni bianco Igp Memi 2024 (entrambi Tenute Tozzi); Sangiovese superiore Le More 2023 (Ronchi di Castelluccio).

Commenti: Il giardino esterno del ristorante ha accolto una riunione conviviale animata da non poche cerimonie, a partire da quella per il neo Accademico Nicolò Manfredi Maretti, cui è seguita la consegna del diploma e del distintivo d'argento per i 25 anni a Paolo Panighi e a Umberto Ciompi. Il Delegato ha poi mostrato il suo Diploma trentacinquennale firmato dal Presidente Petroni. Dopo una cena che ha ottenuto un ottimo gradimento per la qualità e la bravura del cuoco Andrea, con la preparazione di una faraona ben cotta e di giusto sapore, preceduta dagli gnocchetti con la cacciatore di coniglio e da un gustoso fiore di zucca, è avvenuta la consegna del Diploma di Buona Cucina al gestore Alessandro Boldrin.

MODENA 13 luglio 2026

Ristorante "Pasticcino" di Luigi Montanini, anche in cucina. ●Via Paletti 32, Castelnuovo Rangone (Modena); ☎059/535404; dapasticcino@alice.it; coperti 70+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: gnocco fritto con culaccia; tortellini alla panna in crosta di parmigiano reggiano; *chateaubriand* (filetto di manzo argentino) con verdure fritte; verdure alla griglia; zuppa inglese.

I vini in tavola: Lambrusco di Sorbara Premium; Lambrusco Grasparossa Villa Cialdini (entrambi Chiarli); Trento Doc.

Commenti: Dopo una breve introduzione del Delegato, il Simposiarca Luigi Gallinoni ha raccontato la storia del proprietario Luigi Montanini che, per anni, ha seguito la squadra della Ferrari nei circuiti della Formula 1 di tutto il mondo, deliziando Enzo Ferrari e i suoi piloti. Il Simposiarca ha quindi commentato i vari piatti, precisando che cibi e vini erano stati consigliati direttamente da Pasticcino per un assaggio del suo più tradizionale menu. Ottime tutte le portate. Una zuppa inglese speciale ha dato il via a un brindisi alle vacanze estive con un calice di Trento Doc.

RICCIONE-CATTOLICA 17 giugno 2026

Ristorante "Lido Riviera" di Andrea Fabbri, in cucina Elena Sapio. ●Piazza Venezia 1, Misano Adriatico (Rimini); ☎0541/611575; info@lidoriviera.com; coperti 70+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura mai in estate; in inverno aperto solo nel fine settimana. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: polpettine di baccalà mantecato su maionese al rafano, insalata di seppiolina e polpo al vapore con verdure e taggiasche, gambero al *panko* in salsa agrodolce; passatelli romagnoli con calamaretti, vongole sgusciate e pomodorini; filetto di orata alla mediterranea con patate al forno; tiramisù della casa.

I vini in tavola: Cuvée brut millesimato (Borgo Imperiale); Verdicchio dei Castelli di Jesi (Conti di Buscareto).

Commenti: La riunione conviviale è stata rallegrata dall'ingresso di tre nuovi Accademici poco più che trentenni. La cena si è svolta in un ristorante sulla spiaggia: i vecchi ambienti degli anni '60 ora sono curati e gradevoli. In cucina si mantiene la tradizione, ma si ricercano elaborazioni eleganti e sfiziose. Molti gradite le polpettine

al baccalà e i gamberi al *panko*, fritti e serviti con salsa agrodolce davvero buona. Non potevano mancare i passatelli di Romagna con vongole e calamaretti. Il dolce ha destato qualche perplessità, ma va detto che, una volta degustato, è risultato buonissimo, con prevalenza della delicata bagna di caffè. Buono e gradito l'abbinamento con i vini.

RIMINI 18 giugno 2026

Ristorante "Siamo al Verde" di Matteo Bondioli e Francesco Somigli, in cucina Marco Cecchi. ●Via Marechiese 381, Rimini; ☎0541/727443, cell. 348/6528804; siamoalverde@hotmail.com; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì; a pranzo dal lunedì al sabato. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: focaccina al carbone vegetale, gambero al *panko* croccante, burrata, avocado, fiori e germogli, calamaro 60°, insalatina di fave, piselli e cozze, polvere di nero di seppia e olio alla brace; spaghetti-tono cacio e pepe con lime, acciughe dell'Adriatico e *katsuobushi*; ricciola a 50°, sale affumicato, porro fondente, salsa Satay, datterini e olio all'aneto; *namelaka* yogurt e dragoncello, cagliata di limone, meringa ai lamponi e il suo sorbetto.

I vini in tavola: Primalba metodo ancestrale Sangiovese e Lacrima di Morro d'Alba; Abarosa metodo classico, Sangiovese e Lacrima di Morro d'Alba; Meriggio Rebola Riminese; Celeste Moscato rifermentato (tutti I Piccoli Vignaioli).

Commenti: I Simposiari Nadia Fantini e Loretta Ricci hanno organizzato il convivio in questo accogliente ristorante, con un bel giardino dove gli Accademici hanno potuto godersi il tramonto in un'atmosfera rilassante. Ogni portata è stata una sorpresa di sapori e accostamenti cromatici. Molto apprezzati gli antipasti, con particolare menzione per il calamaro 60° e il secondo piatto: la ricciola 50°. Buono l'abbinamento di vini. Ottimi l'accoglienza e il servizio. Da sottolineare la sensibilità gastronomica dello chef.



TOSCANA

COSTA DEGLI ETRUSCHI 28 giugno 2026

"Enoteca Castagnetana" di Enoteca Castagnetana di Francesco Toninelli, in cucina Sabrina Deplano. ●Via Guglielmo Marconi 8, Castagneto Carducci (Livorno); ☎0565/766071, cell. 338/9976449; tonfranz@tiscali.it, www.enotecacastagnetana.it; coperti 40+45 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie dicembre; giorno di chiusura martedì (da settembre a maggio). ●Valutazione 8.

Le vivande servite: sformato di melanzane; maccherone Senatore Cappelli fatto a mano, trafilato al bronzo, con zucchine, caprino fresco, arachidi di Venturina e nepitella; stracotto di guancia di grigio con purè di patate e cipolla caramellata; semifreddo al Liquore del Pastore.

I vini in tavola: Bolgheri Vermentino (Ceralti); Bolgheri Rosso (Tenuta Sant'Agata).

Commenti: Francesco Toninelli è figlio d'arte: nel 2021, spostandosi in posizione panoramica, amplia la propria offerta con una cucina che offre riferimenti a tutte le particolarità culinarie del luogo. Accanto agli animali da cortile, cacciagione e selvaggina, cucinati con ricette tradizionali interpretate in stile raffinato ed elegante, troviamo l'impiego delle arachidi tostate da un famoso artigiano di Venturina, oppure i liquori del vicino Liquorificio Borsi, con una China Calisaja da corteccia torchiata a mano o con il Liquore del Pastore con limoni non trattati e ricotta fresca di pecora. Il locale è accogliente, il servizio è curato e i prezzi corretti anche nell'offerta dei vini.

EMPOLI VALDELSA FIORENTINA 10 giugno 2026

Ristorante "Panoramic Club" di La Simo srl, in cucina Fabio Scali. ●Via Salaiola 144, Empoli (Firenze); ☎0571/589553, cell. 328/4721310; panoramicclub2027@gmail.com; coperti 120+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: baccalà mantecato su *chips* di pane di produzione propria e fiori di zucca fritti; *busiate* con ombrina, pomodorino pachino, gocce di basilico e zeste di limone; baccalà alla livornese con patate al verde; pasticceria di produzione propria.

I vini in tavola: La Pettegola (Banfi).

Commenti: L'incontro è stato organizzato dai Simposiari Tiziano Pucci per Empoli e Anna Bozzini per la Valdelsa Fiorentina. Fra una portata e l'altra, la dottoressa Chiara Guazzini è intervenuta sui principi di un'alimentazione sana, equilibrata e gratificante. Apprezzamento è stato espresso per la qualità delle preparazioni curate dallo chef Fabio Scali. Il ristorante, gestito da Simonetta Caputo, si distingue per la capacità di proporre una cucina autentica e genuina. La serata è stata un'occasione per rafforzare il consolidato rapporto tra le due Delegazioni.

EMPOLI 8 luglio 2026

Ristorante "Ciborgo" di Ciborgo Snc di Damiano Romei e C., in cucina Damiano Romei. ●Via Jacopo Chimenti 7/11, Empoli (Firenze); ☎0571/1724385; info@ciborgo.com, www.ciborgo.com, Instagram, Facebook; coperti 60+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: acciughe fritte e maionese casalinga, crocchette di baccalà su crema di porri; fusilloni con aglio, olio e peperoncino, calamari e crema di parmigiano; coda di rospo in porchetta con aromi toscani e rigatino, carpaccio di canestrini e cipolle caramellate; il latte alla portoghese va in Toscana.

I vini in tavola: Mandorlo Igt (Fattoria Montellori).

Commenti: Si è svolta, presso il ristorante "Ciborgo", la tradizionale riunione conviviale di luglio, presieduta dal Delegato Massimo Vincenzini. La serata, organizzata dalla Simposiarca Laura Paglianti, è stata molto partecipata e gli Accademici hanno accolto con entusiasmo l'occasione di riunirsi in un locale ben curato e gestito da Lorenzo e Damiano, aperto dal 2016, che in questi anni si è fatto molto apprezzare da empolesi e non. Un'ottima riunione conviviale per un degno commiato prima della pausa estiva, con la riscoperta dei locali del centro storico.

FIRENZE 10 giugno 2026

Ristorante "I Ricchi" di Trattoria I Ricchi di Giovanni Ricchi & C., in cucina Giovanni



TOSCANA segue

Ricchi. ●Via Docciola 14 - Cercina, Sesto Fiorentino (Firenze); ☎055/402045 055/402024; iricchi@iricchi.it, www.iricchi.it; coperti 90+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì in inverno. ●Valutazione 6,7.

Le vivande servite: coccoli con stracchino e prosciutto toscano; minestra di farro tiepida; tortelli di patate alla mugellana con il ragù di carne; assaggio del gran fritto di pollo, coniglio e cervello alla "ragnatela"; verdure di stagione fritte e spinaci saltati in padella; assaggio di dolci della casa.

I vini in tavola: in abbinamento del locale.

Commenti: Nei ricordi estivi di molti fiorentini c'è una trattoria che ha segnato serate spensierate prima della tradizionale villeggiatura: la trattoria "I Ricchi" di Cercina. Celebrare per il suo fritto alla "ragnatela", era una delle mete preferite delle uscite fuori porta. Questo recente ritorno ha restituito in parte l'emozione di un tempo che, in città, sembra scomparso: pasta fatta in casa, sapori autentici e la discreta cordialità dei proprietari. Che hanno preparato, per l'occasione, coccoli con stracchino e prosciutto toscano, minestra di farro, tortelli di patate al ragù, il tradizionale gran fritto alla "ragnatela" con cervello e pollo, contorni di stagione, dolci della casa e caffè.

GARFAGNANA- VAL DI SERCHIO 2 agosto 2026

Ristorante "Col D'Arciana" di impresa familiare Adelmo Rossi e Marco Rossi, anche in cucina. ●Via Provinciale 72, Castiglione di Garfagnana (Lucca); ☎0583/649060, cell. 333/9054376; adelmo.rossi@libero.it; coperti 70+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: polenta di granturco otto file frita con ragù di porcini, tortino di patate con crema di tartufo, caciottina al tartufo scorzone, bruschetta di funghi porcini; tagliatelline al fungo crudo; ravioli di castagne con speck e noci; agnello fritto con funghi fritti; tagliata di manzo con verdure miste al forno; gelato con mirtillo.

I vini in tavola: Prosecco, Bianco e Rosso di Luni.

Commenti: La riunione conviviale di agosto, come per tradizione, è stata dedicata alla degustazione dei prodotti del sottobosco, e si è svolta presso il ristorante situato sulla strada provinciale per il Passo delle Radici, località Col D'Arciana. Gestione a carattere familiare da tre generazioni, tradizionale ritrovo dei cacciatori e

cercatori di funghi di Castiglione di Garfagnana. Locale già insignito del Diploma di Buona Cucina per l'impegno dimostrato verso i valori della cucina italiana e il rispetto della tradizione e della qualità. Le portate, cucinate con cura, sono state a base di funghi porcini, tartufo scorzone estivo e bacoline, ossia mirtillo nero di bosco.

LIVORNO 23 luglio 2026

"Ristorante dell'Hotel Villa Margherita" di Elisabetta Rossi. ●Via Mario Puccini 44, Quercianella, Livorno; ☎0586/491023; coperti 100+150 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: busiate alle cicale, con limone e granella di pistacchio; frittura mista di paranza, calamari e moscardini freschi, patatine fritte; dolce della casa.

I vini in tavola: Spumante Starlight extra dry (Cantine 4 Valli); Albizzia Chardonnay Toscana IGT (Azienda Frescobaldi); Grand Cuvée extra dry (Bellussi Spumanti).

Commenti: Simposiarca il Delegato onorario Sergio Gristina, gli Accademici, con alcuni ospiti, si sono ritrovati in buon numero a seguito dell'invito diamato dal Delegato Mauro Barbierato, degustando un ottimo menu, preparato dallo chef Silvio Salvatore e servito sulla terrazza panoramica del complesso, in piena vista mare. Ha ricevuto calda accoglienza il primo di busiate (pasta trapanese) al sugo di cicale di mare. Molto apprezzato anche il fritto misto di paranza, calamari e moscardini. Complimenti e auguri fervidi e festosi infine, al momento del brindisi finale, a Sergio e alla consorte Laura Gristina, essendo la vigilia del loro 56mo anniversario di nozze.

MAREMMA-PRESIDI 16 giugno 2025

Ristorante "Il Cantuccio" di Aldo Pacini, in cucina Antonietta Tonissi. ●Via Mentana 7, Orbetello (Grosseto); ☎0564/867587; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: fonduta, salmone, carpaccio con rucola e grana, patate con crema al gorgonzola, conchiglia al curry; crêpe con burro e tartufo; pappardelle all'anatra; filetto alla brace con alloro, sformato di finocchio e radicchio rosso sulla brace; mele al forno con cannella.

Commenti: Locale storico, con la stessa gestione iniziale, che la Delegazione

aveva visitato molti anni fa e dove è tornata con grande piacere. Aperto tutto l'anno a pranzo e a cena, propone da sempre più o meno le stesse pietanze, cucinate con ingredienti di prima scelta e a km 0. Degno di nota è il filetto. Una piacevole serata all'insegna della convivialità e della buona cucina italiana, durante la quale è stato accolto un nuovo Accademico, Fabrizio Pianelli. Gli Accademici hanno molto apprezzato e gradito le pietanze proposte e hanno confermato il giudizio più che positivo sul locale.

MAREMMA-PRESIDI 9 luglio 2026

Ristorante "Carmen Bay" di Carmen Bay Sas. ●Strada di Macchiatonda snc, Capalbio (Grosseto); ☎cell. 380/8973877; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie da ottobre a febbraio; giorno di chiusura mai; aperto da Pasqua a maggio solo la sera dal venerdì alla domenica. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: calamarata di gamberi; mezzi paccheri con pescato e datterini; frittura mista, insalata; crostata di frutta e crema.

I vini in tavola: Riflesso Vermentino (Tenuta Montauto).

Commenti: Il ristorante è proprio sul mare, in uno degli stabilimenti balneari più esclusivi della costa capalbiese, ed era impossibile non approfittarne, arrivando prima della cena per un aperitivo in attesa del tramonto. Idea molto gradita da tutti gli Accademici. Una serata davvero magica, in una location incantevole, con un'atmosfera rilassante e suggestiva. Ottima la cucina a base di pesce fresco. Indimenticabile il fritto, impeccabile l'accoglienza. Un locale sicuramente da consigliare per il cibo ma anche per l'atmosfera, aperto da Pasqua a maggio solo la sera di venerdì, sabato e domenica.

MONTECATINI TERME- VALDINIEVOLE 16 giugno 2026

Ristorante "La Torre" di Lenzi-Sabatini, in cucina Matteo Sabatini. ●Piazza Giusti 8, Montecatini Alto (Pistoia); ☎0572/70650; coperti 70. ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì (mai in estate). ●Valutazione 8,6.

Le vivande servite: mazzancolle con burro, salvia e tartufo; crespelle ai frutti di mare; trancio di baccalà e vongole veraci su crema di porri; assaggio di formaggi particolari: parmigiano 72 mesi, guttus, saraceno stagionato; fragole con gelato.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbia-

dene; Vermentino di Bolgheri; Passito (Prunotto).

Commenti: Il Simposiarca Alessandro Troiano ha curato in maniera perfetta questa riunione conviviale che ha riscosso il plauso generale. La bravissima professoressa Giovanna Corsini della Università degli studi di Siena, Accademica della Crusca, ha intrattenuto in maniera semplice e accattivante sul tema "L'italiano in cucina", partendo dai vecchi atti notarili dell'anno Mille, passando per Dante e Boccaccio, fino a Pellegrino Artusi. La novità è stata il mangiar pesce in un locale frequentato da moltissimi anni, che era molto amato dal Presidente Giovanni Nuvoletti Perdomini. Ringraziamenti ai titolari e al cuoco per i piatti squisiti e la consueta attenta e curata accoglienza.

MONTECATINI TERME- VALDINIEVOLE 16 luglio 2026

Ristorante "Nonna Idelfa" di gestione familiare. ●Via Amore 27, Montecatini Alto (Pistoia); ☎cell. 338/4747916; coperti 32+26 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì; sempre a pranzo tranne la domenica. ●Valutazione 7,4.

Le vivande servite: affettati misti, pinimonio, frittata di zucchine, pappa al pomodoro, crostini di fegatini, olive; maccheroni di pasta fresca all'uovo con zucchine; maccheroni con ragù; tagliata Robespierre al rosmarino; braciola "rifatte" al pomodoro; cantuccini e Vinsanto, crème caramel, gelato alla crema.

I vini in tavola: Vini della casa.

Commenti: Una bella serata all'insegna dell'amicizia e della voglia di stare assieme, nonostante il caldo afoso della giornata. La Delegazione è stata accolta con grande gentilezza in un luogo con panorama bellissimo, non facilissimo da raggiungere la prima volta. Il menu preparato era fin troppo ricco, con tanti piatti, alcuni veramente buoni e assai graditi. Ovviamente il servizio è stato un po' lento dovendo servire tante portate. Il Delegato ha salutato per le vacanze oramai vicine e ha dato appuntamento a settembre con interessanti programmi.

SIENA VALDELSA 6 giugno 2026

"Antica Osteria Il Rifugio" di Hospitality Gestione e Servizi s.r.l. ●Località Racciano 4, San Gimignano (Siena); ☎cell. 333/2187174; ilrifugio.hgs@libero.it, www.anticaosteriailirifugio.it; coperti 150+70 (all'aperto). ●Parcheggio pri-

vato del ristorante; ferie 10-17 gennaio, 1-10 settembre, 10-17 novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: ostrica "fine de claire", gamberone scottato su burrata e pistacchio, crostone di moscardini con vellutata di cannellini; risotto all'acqua di mare con tartare di branzino; calamarata di pescato in guazzetto con pomodorini rossi e gialli del Vesuvio; trancetto di ricciola in crosta soffice di patate con crema di crostacei; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Perseo (Trebiano) 2024; Riflessi (Merlot, Syrah) 2024 (entrambi dalla Tenuta Il Montaccio di Certaldo).

Commenti: Il ristorante, nei pressi di San Gimignano, si presenta con le terrazze panoramiche e vista mozzafiato sulle colline toscane. La Delegazione ha vissuto un'esperienza culinaria di alto livello, gustando specialità di pesce freschissime, difficilmente riscontrabili nell'entroterra, allestite con passione e maestria dallo chef e patron Raffaele De Rosa. L'inventiva e l'originalità, derivanti dalle sue origini partenopee, si sono rese palesi nelle varie portate, con un sapiente dosaggio fra tradizione e innovazione. Ottimo e attento il servizio. Nel giudizio finale, molto lusinghiero in tutte le voci, ha prevalso il ricco e articolato antipasto.



MARCHE

ASCOLI PICENO
17 giugno 2026

Ristorante "Villa Cicchi" di Soc. Agricola "Conca d'Oro" di Eredi Cicchi, in cucina Maria Elena Cicchi. ●Via Salaria Superiore 137 - Abbazia di Rosara, Ascoli Piceno; ☎cell. 335/6657414, 320/5764799; mariaelenacicchi@gmail.com, www.villacicchi.it, Instagram: villacicchi-official; coperti 70+250 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: spiedo dei fritti ascolani, cremoso di zucchine su salsa di grana; ravioli di ricotta e ortica alla salvia, guancia e pepe rosa; filetto di maiale sous vide al tartufo estivo con verdure al forno; tiramisù.

I vini in tavola: Pecorino Tarà (Cocci Grifoni); Rosso Piceno Superiore Il Brecciarolo (Velenosi).

Commenti: In apertura, un convegno di grande interesse sul rapporto tra cucina, benessere, salute, longevità. Relatori il dottor Attilio Cavezzi e l'Accademico Leonardo Seghetti. Cavezzi ha analizzato quali attività, quali comportamenti e quali cibi siano di aiuto per una vita in salute; mentre Seghetti ha insistito sulle contraddizioni delle industrie alimentari. Talentuosa maestria della chef e titolare, che si è destreggiata in una "invenzione" sugli ingredienti che formano il tipico "fritto all'ascolana", creando uno "spiedino". Il risultato è stato entusiasmante per sapore e preparazione. Gande apprezzamento anche per tutte le altre portate. Il CT Marche Sandro Marani ha chiuso la serata.



UMBRIA

VALLI DELL'ALTO TEVERE
27 giugno 2026

Ristorante "Bistrò Trentesei" di Bistrò Trentesei - Bar Bistrò Ristorante, in cucina Sauro Zanchi. ●Via Antonio Gramsci 12, Città di Castello (Perugia); ☎075/8810330, cell. 389/1818951; bistro-trentesei@libero.it; coperti 28+30/35 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili settembre/ottobre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: catalana di seppia, gratinati misti, tortino di polenta con moscardini; risotto con capesante, mazzancolle e zenzero; filetto di orata con sfoglia di patate; sorbetto; millefoglie ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Prosecco; Verdicchio di Matelica; Rosato Vigna Rosa (Napolini); Trento Doc.

Commenti: Nella calda e afosa serata, la riunione conviviale, nello splendido giardino della palazzina Liberty, è stata molto piacevole. Gustosi i piatti di pesce, realizzati dal cuoco con fantasia. Particolarmente gradita la catalana di seppia, un plauso all'orata con sfoglia di patate. Unico piccolo problema la difficoltà nel servizio per mancanza di spazio.



LAZIO

LATINA
25 giugno 2026

Ristorante "Made in Italo" di Italo di Cocco, in cucina Maria di Cocco e Patrizia Zaccagnini. ●Via Lungomare 308, Latina; ☎0773/648653; www.ristorante-madeinitalo.it; coperti 150. ●Parcheggio comodo; ferie 2-12 gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: polpo verace alla brace profumato con battuto di menta e basilico; tagliatella fatta in casa con punte di asparagi e mazzancolle; rollè di branzino con vellutata di patate e contorno di misticanza fresca con noci croccanti e frutti di bosco; sfogliatina fragrante con crema leggera e cuore fondente.

I vini in tavola: Feudo (Casa Divina Provvidenza di Campoverde).

Commenti: In occasione della serata conviviale dedicata al "Passaggio della Campana" da Gianluigi Chizzoni ad Anna De Donato, la Delegazione, guidata dal Simposiarca Accademico Giuseppe Macale, si è riunita in un ambiente decisamente accogliente. I tavoli sono stati preparati e allestiti con cura e attenzione ai dettagli. Il menu proposto è stato particolarmente apprezzato dagli ospiti, riscuotendo grande successo. In particolare si sottolinea il gradimento per la specialità locale dell'antipasto - il polpo alla brace - e per il secondo piatto, un delicato rollè di branzino servito su una vellutata di patate. Un plauso va alla cucina e alla gestione.

RIETI
10 luglio 2026

Ristorante "Delicato" di KiKe Food srl, in cucina Carlotta Delicato. ●Via Umberto I/2, Contigliano (Rieti); ☎0746/249202, cell. 334/7444217; info@ristorantedelicato.it; coperti 25+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie seconda settimana di settembre; giorno di chiusura lunedì, martedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: porro alla brace, ceviche di salmerino; paella mista; maiale e trota; tarta de queso alla pesca.

I vini in tavola: Fiano; Falanghina (entrambi Tempere).

Commenti: Carlotta Delicato si conferma di altissimo livello. Per la riunione conviviale le è stato chiesto di cucinare piatti della sua esperienza all'estero. Così ecco il porro alla brace, la paella e la tarta de queso dalla Spagna, la chevice dal Costa Rica, ma con il salmerino, pesce locale d'acqua dolce, il maiale e la trota, due alimenti del territorio, abbinati, quasi fusi, in modo eccellente e inaspettato, esotico. La trota, con la sua untuosità, e il maiale, asciutto, hanno entusiasmato tutti. Mai come in questo caso si può dire "nomen omen": Carlotta è delicata non soltanto nel cognome, ma nel modo di porsi e di cucinare, nel rispettare la materia prima, il territorio, la stagionalità e l'ospite.

ROMA
16 luglio 2026

Ristorante "Anima" di San Basilio Management S.p.A., in cucina Antonio Gentile. ●Salita di San Nicola da Tolentino 14, Roma; ☎06/45249354; eh.romeb.hostess@marriott.com, www.animaristoranteroma.it, www.instagram.com/animaristoranteroma; coperti 78+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: focaccia prosciutto e fichi, pralina genovese, mozzarella in carrozza; risotto cacio, pepe e gamberi; ombrina, zucchine alla scapece e cozze; yogurt limone e fragola.

I vini in tavola: Prosecco (Valpiana); Vermentino di Sardegna Doc Giunco (Cantina Mesa).

Commenti: La riunione conviviale, allietata da un piacevole "ponentino romano", si è svolta sulla terrazza di un edificio razionalista degli anni '40. Il ristorante è curato da Antonio Gentile, executive chef campano, classe 1986, noto per una cucina mediterranea che fonde tecniche contemporanee, origini napoletane e respiro internazionale. La sua proposta esalta la freschezza degli ingredienti. Il suo stile si esprime in piatti che uniscono terra e mare, spesso proponendo una reinterpretazione moderna di grandi classici regionali. Il menu proposto è stato gradito da tutti gli Accademici: molto apprezzati gli antipasti e il dolce. Servizio attento, preciso ed efficiente.

ROMA EUR-OSTIENSE
ROMA APPIA-CASTELLI
6 giugno 2026

"Trattoria Lo Sconcioglio" di Diego Ientile, in cucina Giorgia Rinaldi. ●Riviera Vit-



LAZIO segue

torio Mallozzi 25, Anzio (Roma); ☎ cell. 338/5476856; trattorialosconciglio21@gmail.com; coperti 30+15 (all'aperto). ●Parccheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura a pranzo dal lunedì al giovedì. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: miniature del pescato anziate; minestra dei pescatori di Anzio; raviolone di pescato locale su crema di datterini; calamaretti di Anzio grigliati, insalatina di campo e note di frutta; gelo di limone in crosta caramellata.

I vini in tavola: Le Pratele Lazio bianco Igp (Giovanni d'Offizi, 1884).

Commenti: Giorgia Rinaldi ha riscosso, con la sua cucina neoclassica, così come l'ha brillantemente definita il Simposiarca Andrea Amato, l'unanime apprezzamento. Emblematici gli antipasti: le 7 miniature del pescato anziate. A cotanta espressione di estro e creatività ha fatto da contraltare il rigoroso rispetto della ricetta codificata dal disciplinare della De.Co. della minestra dei pescatori di Anzio, l'unica del litorale tirrenico ad aver ottenuto questo riconoscimento, così come testimoniato dallo stesso Sindaco della cittadina, Aurelio Lo Fazio. Voti molto alti per tutti i piatti, tra i quali si sono particolarmente distinti, per la loro freschezza, i calamaretti. Una menzione particolare al vino.

ROMA EUR-OSTIENSE 2 luglio 2026

Ristorante "Palmieri" di Tommaso Palmieri, in cucina Danilo La Neve. ●Via di Grotta Perfetta 555/A, Roma; ☎06/50132428, cell. 340/2648946; info@ristorantepalmieri.it, www.ristorantepalmieri.it; coperti 200+150 (all'aperto). ●Parccheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: focaccia fatta in casa, mousse di cortile e gel d'arancia, carpaccio di picanha, mayo al tartufo e pane croccante al timo; paccheri fatti in casa al ragù di farona, burro aromatizzato e polvere di rosmarino; ribs laccate alla salsa bbq, agretti all'aglio e riduzione di stracciatella pugliese; crème brûlée al burro di arachidi sabbiate, mousse al cioccolato e gel di albicocca.

I vini in tavola: Ribolla Gialla Venezia Giulia Igt (Ca' Saletti); Veneto Rosso Igt da uve leggermente appassite (Callesella).

Commenti: Riunione conviviale incentrata sul connubio tra cibo e arte, nelle sue molteplici forme espressive, brillantemente illustrate dal noto storico e critico Vittorio

de Bonis, oltretutto fine gastronomo, il quale ha saputo intrattenere un interessantissimo auditorio con una conversazione quanto mai ricca di spunti e considerazioni. Perfetta l'organizzazione della serata, curata in ogni particolare dal Simposiarca Sergio Santelli, grazie anche alla preziosa collaborazione di tutto lo staff. Molto apprezzate la cucina, peraltro già ampiamente sperimentata, ma sempre capace di elaborare nuove proposte, e soprattutto la squisita ospitalità.

VITERBO 24 luglio 2026

Ristorante "Nuova Fattoria" di Soc. Agr. La Nuova Fattoria di Mauro Fabio Graziano e C. sas. ●Strada Bigini 13, Viterbo; ☎0761/379505; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parccheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura a cena dal mercoledì alla domenica, a pranzo sabato e domenica. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: specialità e stuzzicherie del locale; scialatielli all'etrusca; porchettina arrosto; patate al forno; crostata di frutta fresca.

I vini in tavola: Bianco e Rosso (Cantina Trebotti).

Commenti: Riunione conviviale estiva in un agriturismo alle porte della città, caratterizzato da un gradevole edificio con curatissimo esterno con prati e fiori. Ottimo l'antipasto, vera specialità della casa, abbondante, variato e ben eseguito; non di particolare ricordo il primo piatto, solo di corretta esecuzione. La porchetta, peraltro piatto iconico della zona, era molto grassa e con eccessivo sentore di finocchio. Nella media il dolce, i vini e il servizio.



ABRUZZO

ATRI 16 luglio 2026

Ristorante "La Campana d'Oro" di gestione familiare, in cucina Bettina Pavone. ●Piazza Duomo 23, Atri (Teramo); ☎085/879820, cell. 331/2515420; coperti 110+80 (all'aperto). ●Parccheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: formaggio fritto,

pallotte cacio e ova; trippa; cicoria ripassata; arrosticini; pizza.

I vini in tavola: Rosato d'Abruzzo (Cantina Del Colle).

Commenti: Riunione conviviale nella splendida cornice di piazza Duomo, al cospetto della Concattedrale di S.ta Maria Assunta. Ospite e relatrice l'Ambasciatrice della Repubblica del Kosovo in Italia, Malta e San Marino, Nita Shala, affiliata all'Università di Pristina come professoressa assistente di diritto, che ha tenuto un'interessante relazione sulle "Corrispondenze e diversità tra le cucine delle due sponde dell'Adriatico" nel corso di un incontro dedicato ai piatti dell'Abruzzo teramano. Simposiarca della serata l'Accademico Noè D'Orazio. L'atmosfera di allegra amicizia ha moltiplicato il piacere delle portate.

CHIETI 23 luglio 2026

Ristorante "La Castellana" di Enrico e Sabrina Falcone, in cucina Egidio Cinalli. ●Contrada Castellana 5, Treglio (Chieti); ☎0872/54498; info@lacasellanatreglio.com, www.lacasellanaristorante.info; coperti 300. ●Parccheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,5.

Le vivande servite: crostino di baccalà mantecato, fagottino di melanzane e sgombrò, triglie imbottite, julienne di seppie e peperone crusco; spaghetti-ne quadrato con alici, capperi, pecorino e pomodorini; ricciola in umido con patate; crostata di pesche e gelato.

I vini in tavola: Legonziano Trabocco Pecorino d'Abruzzo Doc Spumante extra dry, metodo italiano 2025 (Eredi Legonziano); Marramiero Cerasuolo Doc vendemmia 2025 (Marramiero srl); L'Amaro della Castellana (Contento sas di Nicola Contento & C.).

Commenti: Riunione conviviale di fine anno accademico, in uno dei locali più longevi del territorio, nel quale, grazie al Simposiarca Alfonso Di Fonso, gli Accademici hanno potuto trovare attenzione alle materie prime e un occhio di tradizione che ha reso il menu uno speciale incontro con il pesce tipico dell'Adriatico. Prima dell'inizio della riunione conviviale, il Consultore Segretario Antonello Antonelli ha intrattenuto ospiti e Accademici con una relazione sul tema del rapporto tra il sacro e il cibo, dal titolo, un po' provocatorio, un po' sostanziale, di "Mangiare come Dio comanda", in cui ha ripercorso la storia dell'importanza delle pietanze e dei divieti alimentari nelle diverse civiltà del mondo.

PESCARA ATERNUM 19 giugno 2026

Ristorante "Sancta Mariae de Arabona" di MV6 srl, in cucina Claudio Orlando. ●Via Santa Maria d'Arabona 5, Manoppello (Pescara); ☎cell. 329/5431570; coperti 40+100 (all'aperto). ●Parccheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. In inverno aperto su prenotazione. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: lonza, fiocco di prosciutto, capocollo, ricotta, bocconcini di mozzarella, caprino, pecorino semistagionato, pecorino al peperoncino, ciabotto di melanzane, pallotte cacio e ova, bruschetta con aglio ursino, caciogni e fagioli; gnocchi con funghi e salsiccia; agnello locale con patate al forno; frutta di stagione, crostata di ricotta con gocce di cioccolato.

I vini in tavola: Cerasuolo d'Abruzzo Manus Plere; Montepulciano d'Abruzzo Manus Plere (entrambi Tenuta Arabona).

Commenti: Relatore della serata il Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio, che ha illustrato il tema "Il riconoscimento UNESCO per un rinnovato impegno dell'Accademia Italiana della Cucina", sottolineando il valore della tutela delle tradizioni gastronomiche quale patrimonio culturale da tramandare. Il Simposiarca Marino Giorgetti ha presentato il menu, espressione autentica del territorio: tutte le portate sono state realizzate con materie prime locali, in un percorso di cucina a km 0, capace di unire qualità, sostenibilità e identità.

SULMONA 24 giugno 2026

"Pizzeria L'800" di Impresa familiare, in cucina Antonio Forgione e Sandra Di Cioccio. ●Via Case Iori, Prezza (L'Aquila); ☎0864/45270, cell. 388/7503262; antonioforgione14@hotmail.com, www.pizzeria1800.it; coperti 220+150 (all'aperto). ●Parccheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 9,01.

Le vivande servite: focaccina dell'Accademia; prezzana; regina di Prezza; domani wild; tiramisù.

Commenti: Rispettando la tradizione, anche quest'anno gli Accademici si sono salutati, prima delle vacanze estive, in pizzeria. È stata scelta quella del giovane pizzaiolo Antonio, poiché intrigava molto la selezione delle farine usate e la lunga lievitazione: 48 ore! L'aspettativa non è andata delusa poiché Antonio ha studiato un menu, particolare e rispondente ai principi dell'Accademia: tradizione, territorialità e innovazione. La degustazione è

iniziata con un crescendo di sapori dai più lievi ai più decisi, il tutto accompagnato da una selezione di birre.



MOLISE

CAMPOBASSO
21 luglio 2026

Ristorante "L'Approdo" di Michele Robertucci, anche in cucina. ● Via Fondaco della Farina 26, Campobasso; ☎ 0874/979043, cell. 334/9550684; approdo_cb@libero.it; coperti 50+60 (all'aperto). ● Parcheggio zona pedonale; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 8,3.

Le vivande servite: antipasto freddo dell'Adriatico; spaghetti ai frutti di mare; turbante di spigola su letto di patate e fritturina mista; frutta con gelato.

I vini in tavola: Stirpe Greco di Tufo Docg (Podere Melone Montefusco).

Commenti: Il Simposiarca Remo Manoni ha preferito un menu semplice ma collaudato per un locale specializzato nella cucina marinara, che ha ospitato la Delegazione nello spazio esterno, in uno degli slarghi più belli del centro storico. Atmosfera di grande cordialità e amicizia. Pietanze generalmente molto apprezzate dai numerosi Accademici. Ottima scelta del vino in abbinamento. Cortese ed efficiente il servizio. Alla fine della riunione, unanimi i complimenti allo chef e al suo staff, e consegna della vetrofania e del piatto dell'anno da parte del Delegato, soddisfatto, ancora una volta, per una riunione conviviale all'altezza della situazione, che non delude le aspettative.



PUGLIA

TARANTO
13 luglio 2026

Ristorante "Piccadilly" di Viro srls, in cucina Nicola e Christian Grande. ● Via

Ombrine 4, Località San Vito, Taranto; ☎ cell. 392/0071028, 349/5611635; virosrls2020@libero.it, www.facebook.com/yachtingclubporticciolo; coperti 70+80 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie periodo autunnale e invernale; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 8.

Le vivande servite: tigelle con pomodoro, stracciatella e tartare di salmone affumicato, baccalà in pastella, cozze tarantine gratinate, purè di fave con friggittelli e crostini, riso Venere con cetrioli, gamberi e polpo in salsa di arance, cotolette di alici (spinare, indorate e fritte); assaggi di spaghetti con crema di zucchine, cozze e mentuccia; gnocchi con melanzane; seppie e caciocotta; macedonia con gelato o sorbetto.

I vini in tavola: Bianchi e rosati del Salento.

Commenti: La riunione conviviale si è svolta in una splendida terrazza, sul Mar Ionio, dello Yachting Club di San Vito-Taranto per un saluto prima della pausa estiva. La cena è stata da tutti molto apprezzata per la scelta del menu che rispecchiava la tradizione locale con piatti di ispirazione anche casalinga (cotolette di alici), alcuni dei quali richiesti dalla Delegazione. Il ristorante ha curato altresì la *mise en place* e il servizio.

VALLE D'ITRIA
11 luglio 2026

Ristorante "Borgo Canonica" della famiglia De Francesco, in cucina Marcello Ostuni. ● Contrada Minetti 20, Cisternino (Brindisi); ☎ 080/4448416; coperti 35+30 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie 15 novembre-15 marzo; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 9.

Le vivande servite: carciofo arrosto su purea di patate e liquirizia, parmigiana di melanzane fredda; sagne di grano Senatore Cappelli ai fagiolini e caciocotta di capra; guancetta di maiale allo stato brado; grué di cacao e cicoria all'alloro; granita.

I vini in tavola: Primi Filari Verdecia (Cantine Montemarcicuccio); Sintonia di rosato da Aleatico (Valentina Pas-salacqua); Moi Primitivo Igp di Puglia (Varvaglion).

Commenti: Gli Accademici si sono ritrovati tra i profumi della macchia mediterranea e gli ulivi secolari. L'Accademico Franco Romito ha raccontato minuziosamente l'origine del trullo, la sua struttura, luogo ideale nei giorni di grande calura. Lo chef Marcello Ostuni ha deliziato con delle pietanze tradizionali mirabilmente rivisitate, ben servite, di grande equilibrio gustativo, valorizzate da

un'elegante presentazione. Perfetto l'abbinamento dei vini e anche il servizio. È stato ufficializzato l'ingresso di Wendy Summer, entusiasta delle finalità dell'Accademia. Numerosa la partecipazione e notevole il gradimento degli Accademici e degli ospiti.



BASILICATA

MATERA
30 giugno 2026

Ristorante "Alle Fornaci" di Annamaria Colonna, in cucina Ivan Pietro Ferrante e Michele Ferrante. ● Piazza Cesare Firrao 7, Matera; ☎ 0835/335037, cell. 345/8297884; ristoranteallefornaci@virgilio.it, ristoranteallefornaci.it; coperti 60+35 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie ultimi 10 giorni di febbraio, primi 10 giorni di luglio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ● Valutazione 9,1.

Le vivande servite: crema di baccalà con tubettini rigati fritti; frittata di spaghetti; taglierina con gamberi e limone; tubettino con le cozze; calamarata con battuto di pesce bianco dello Ionio, olive e croccante all'arancia; intrecci alla contadina con guanciale affumicato e peperoni; sorbetto di limone; cannolo di paccheri con ricotta e granella di pistacchi di Stigliano.

I vini in tavola: Kikè Terre Siciliane Igt da uve di Traminer Aromatico e Sauvignon Blanc (Fina); Rosato Puglia Igt da uve di Aleatico, Primitivo e Aglianico (Polvanera Gioia del Colle).

Commenti: Una cena dedicata alla pasta, nella città di lunga tradizione di pastai, mulini e pastifici artigianali. Un trionfo di pasta in un menu accattivante e sorprendente, dal tubettino fritto sul baccalà, al più tradizionale pugliese con le cozze, memoria del passato di Matera in Terra d'Otranto. A seguire, la taglierina - tipica pasta locale per minestre e legumi -, la calamarata di pesce locale con olive e profumo d'arancia, fino alle caserecce con sugo rustico di peperoni, e per finire il tradizionale cannolo siciliano di ricotta realizzato col paccheri fritto: irresistibile con la salsa di fragola Candonga, prezioso frutto della Piana di Metaponto, distribuito in tutta Italia.



CALABRIA

AREA DELLO STRETTO-COSTA VIOLA
8 luglio 2026

Ristorante "Antrois" di Massimo Salvatore Russo, in cucina Michela Romano. ● Via Grotte 53, Scilla (Reggio Calabria); ☎ 0965/704316, cell. 349/7861089, 342/8035211; info@antrois.com, www.antrois.com; coperti 40. ● Parcheggio zona pedonale; ferie gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ● Valutazione 8.

Le vivande servite: crudité di scampi, gambero rosso di Mazara del Vallo, carpaccio di spada e di alalunga, ostriche accompagnate da un calice di bollicine o analcolico alla frutta; paccheri monograno con scorfano; agnolotti ripieni di aragosta con crema di gamberi; tartufo Igp prodotto dall'Azienda gelateria Domenico Penna di Pizzo Calabro.

I vini in tavola: Critone (Librandi); Bel-fresco (Iuzzolino).

Commenti: Si è svolta a Chianalea di Scilla la riunione conviviale di chiusura stagionale della Delegazione. L'evento, sold out, è stato guidato dal Delegato Sandro Borruto, che ha ringraziato il Simposiarca Giuseppe Muritano per l'organizzazione, i gestori Giuseppe e Massimo Russo per l'ospitalità e la chef Michela Romano per il percorso gastronomico. Borruto ha celebrato Chianalea come simbolo dello Stretto, evidenziando il ruolo dell'Accademia nel tutelare le identità locali dall'omologazione del gusto. Il menu, molto apprezzato, ha esaltato la tradizione locale con tecniche moderne.

COSENZA
28 luglio 2026

Ristorante "Villa Fam" della famiglia Fiore, in cucina Anna e Francesco Fiore. ● Via Benito Aloisi 13, Donnici Superiore, Cosenza; ☎ cell. 377/364 2956, 345/6216947; FrancescoFior@libero.it, dapetruzzu_villafam; coperti 50+60 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie 10-20 agosto; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8,5.

Le vivande servite: tortino sausa di zucchine, fiore di zucca ripieno di caciocavallo, patate novelle e peperoni,



CALABRIA segue

parmigiana di melanzane, frittelle di zucchine, polpette di melanzane, polpette di carne; pappardelle alla silana con funghi porcini, guanciale e pecorino crotonese; *picanha* di podolica con funghi porcini saltati in padella; sorbetto con spiedino di frutta.

I vini in tavola: Madreperla Vino Spumante brut metodo Martinotti Luna Piena; Terre di Cosenza Donnici bianco Dop; Telesio Terre di Cosenza Donnici rosso Dop (tutti di Cantine Spadafora 1915).

Commenti: "Conviviale d'Estate - Aperto per Ferie" questo il tema che ha guidato la Delegazione per la riunione conviviale prima della pausa estiva. Complice l'amenità del luogo, un'atmosfera di leggera allegria e la pressoché totale presenza degli Accademici, nella consapevolezza che la cucina è prima di tutto cultura dell'incontro: insieme alla bontà dei piatti si è goduto del piacere della conversazione. Impeccabile l'esecuzione dello chef Francesco Fiore che, con mano felice, ha condotto lungo i freschi sapori dell'estate in collina, con un menu strettamente legato alla produzione giornaliera della stagione. L'occasione è stata propizia per la consegna del diploma all'Accademico Eugenio Provenzano.

LOCRIDE- COSTA DEI GELSOMINI 7 giugno 2026

Ristorante "Da Giglio" di Ristorante da Giglio di Ilario Zannino, anche in cucina. ●Via Carrubara 29, Caulonia (Reggio Calabria); ☎cell. 338/5435762; ilariozannino13@gmail.com; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: salumi, formaggi, ricotta, polpette di ricotta, fave e piselli, frittelle di fiori di zucca, polpette di melanzane, *trappitara*, sottaceti, ceci e friselle con pomodoro; linguine con carciofini selvatici; grigliata di carne; polpette di maiale al sugo e baccalà alla *trappitara*, patate al forno; tiramisù e torta alle fragole.

I vini in tavola: Vino locale di propria produzione.

Commenti: Menu nel pieno rispetto della tradizione locale. Il ristorante, ubicato in una posizione comoda, sulla provinciale per Caulonia Superiore, è storico della vallata dell'Allaro. La giornata è stata aperta anche alla Delegazione Area Grecanica-Terre del Bergamotto, che ha partecipato con numerosi Accademici. Simposiarca della giornata Luciano Tornese, con una relazione sui carciofini selvatici, sottolineandone i valori nutrizionali e le proprietà benefiche, e che rap-

presentano uno degli alimenti della Dieta Mediterranea. Un alimento povero e antico, oggi diventato una vera eccellenza gastronomica. Durante l'incontro, è stato ufficializzato l'ingresso del nuovo Accademico Angelo Politi.

REGGIO CALABRIA 7 giugno 2026

Ristorante "Edamus Steakhouse" di Edamus Steakhouse. ●Vico Primo, Strada Sant'Antonio 31, Reggio Calabria; ☎0965/882492; edamusrc@hotmail.com; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,8.

Le vivande servite: polpette *pulled*, patate caserecce classiche, patate caserecce con speck e crema ai funghi porcini; bruschette con lardo di Colonnata al profumo di rosmarino; involtini di controfiletto di vitello serviti su rucola e scaglie di grana; puntine di maiale cbt aromatizzate in salsa *bbq*; cubi di patate al profumo di rosmarino; cipolla caramellata; fragole e gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Matina Rosso (Ferrocinto).

Commenti: Locale moderno e curato, con una proposta gastronomica fortemente orientata alla valorizzazione della carne e delle tecniche di cottura. La qualità delle materie prime è risultata molto buona, così come l'esecuzione delle preparazioni. Servizio attento e puntuale, ambiente piacevole e informale. Apprezzabile il rapporto qualità-prezzo e la disponibilità dimostrata nell'organizzazione della serata. Esperienza complessivamente molto positiva.



SICILIA

ARCIPELAGO DELLE ISOLE EOLIE 13 giugno 2026

Ristorante "Rocce Azzurre" di Rocce Azzurre, in cucina Orazio Di Stefano. ●Via Maddalena 69, Lipari (Messina); ☎090/9813248, cell. 333/3948728; coperti 66. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9,7.

Le vivande servite: cocktail di gamberi, insalata di polpo, pesce spada



affumicato; paccheri all'astice; involtini di pesce spada, gamberi alla griglia, anelli di totano impanati; caponata; cassata siciliana.

I vini in tavola: Leone (Tasca d'Almerita).

Commenti: La splendida serata estiva ha trovato una cornice incantevole nello spettacolare panorama del locale appollaiato sulle rocce della baia di Porto delle Genti, a Lipari. La tavola, preparata con raffinatezza nell'ampia terrazza proprio sul mare, ha creato un'atmosfera magica. Tris di antipasti dal gusto pulito e prelibato. I paccheri all'astice, dal sapore delicato e gradevolissimo. Eccezionale il tris dei secondi piatti. Per finire, un'ottima cassata siciliana. Una serata perfetta.

CANICATTI 22 luglio 2026

Ristorante "Il Chiosco" dei fratelli Taibi. ●Viale Bonfiglio 12, Castrofilippo (Agrigento); ☎0922/829681, cell. 347/9246725; ilchiosco.taibi@gmail.com; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: pannelle, patatine, polpettine di melanzane, arancine al burro, arancine alla carne, caponata, focaccia, formaggio *scoppiato*, asparagi con bacon e provola affumicata; pasta al ragù; cannoli di ricotta; granita di gelsi.

I vini in tavola: Satàri (CVA Canicatti).

Commenti: Riunione conviviale sotto le stelle, organizzata dal Simposiarca Salvatore Lauricella. Il locale, nato come un semplice bar con angolo pasticceria, nel tempo si è evoluto in una rinomata pasticceria e gelateria e, più di recente, in un apprezzato ristorante. Tema dell'incontro "La cipolla di Castrofilippo in cucina", relatore l'Accademico Giuseppe Gentile. Tutto squisito, in particolare deliziose le arancine e impeccabili i cannoli

di ricotta. Un'accoglienza cortese e premurosa da parte dei titolari ha completato la bella serata in questo locale poliedrico, che offre servizio di chiosco, bar, pasticceria, gelateria e ristorazione con prodotti artigianali.

CEFALÙ 6 giugno 2026

Ristorante "Il Rifugio dell'Aquila" di Associazione Rifugio dell'Aquila, in cucina Carmelo Parrivecchio. ●Via Milite Ignoto, Geraci Siculo (Palermo); ☎cell. 333/5228312; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,68.

Le vivande servite: *cuddura* fritta, *tuma* con acciuga, pane girato con l'uovo, frittata di verdure di campo, formaggio; pasta fresca ai funghi; agnello al sugo con verdure di stagione; polpette in foglia d'alloro; funghi cardoncelli; insalata di frutta.

I vini in tavola: Rosso Glorioso (Miccio).

Commenti: Riunione conviviale preceduta dalla visita di Geraci Siculo, uno dei borghi più belli d'Italia, alla ricerca di "Arte, Paesaggio e Antichi Sapori". Il Parroco del paese ha accolto gli Accademici e ha fatto da guida per la visita del prezioso Museo Parrocchiale di Arte Sacra. Successivamente, percorrendo le fiorite viuzze del centro storico, si è arrivati al Belvedere di Sant'Antonino e al Salto del Ventimiglia: due interessanti opere di arredo urbano. All'interno dell'ex mattatoio comunale, trasformato in ristorante, sono stati serviti i piatti della cucina tradizionale geracese.

MESSINA 11 giugno 2026

Ristorante "Sorelle Astone" di Sorelle Astone S.r.l. ●Via Fossata 25/27, Messina; ☎090/51931, cell. 324/6121064; sorelleastone@gmail.com; coperti 46.

●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,3.

Le vivande servite: paninetto con caponatina, arancino al sugo, pitone, focaccia; mini conetti gelati.

Commenti: Assaporate tre tipologie di "rustici" nati dalla tradizione popolare e dall'incontro di culture. L'arancino messinese, caratteristico per la sua forma a punta, è stato apprezzato per la panatura croccante e l'equilibrio tra riso, ripieno di ragù e zafferano. Data per scontata la qualità della frittura, friabile nel pitone e croccante nell'arancino, si è registrato un acceso dibattito sulla farcitura, per la scelta del formaggio a pasta filante e la quantità delle acciughe. La focaccia ha diviso tra le varie preferenze in ordine all'impasto, più o meno spesso, e alla cottura nella teglia al forno. Ad accompagnare Birra dello Stretto.

MODICA 17 giugno 2026

Ristorante "Shoreline" di Stefano Olinde e Kathleen Burrafato. ●Via Presidente Kennedy 21, Pozzallo (Ragusa); ☎0932/955432, cell. 339/6088133; coperti 65+45 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 20 giorni a novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: tonno rosso con pomodoro e basilico, tartare di tonno rosso, ponzu leggero, maionese al cocco, rosamarino, tonno scottato, caponata destrutturata, jus di tonno; spaghetti al tonno con finocchietto, bottarga e limone; ventresca di tonno con melanzana affumicata e fondo ristretto; cheesecake.

I vini in tavola: Calamossa bianco frizzante (Mandarossa); Resilience Lucido; Principe di Granate Nero d'Avola (entrambi Colomba Bianca).

Commenti: La Delegazione ha organizzato, Simposiarca il Vice Delegato Giuseppe Dugo, una riunione conviviale tutta a base di tonno rosso fresco, pescato nello Ionio, presso il ristorante a conduzione familiare "Shoreline", ubicato nella cittadina marinara di Pozzallo, nelle vicinanze del lungomare Raganzino. Sono stati serviti 5 piatti di tonno rosso, preparati con maestria e creatività dal titolare e chef Stefano Olinde, che hanno deliziato i palati dei commensali. Superlativa la ventresca di tonno. Efficientissimo il servizio coordinato da Aldebaran Ammatuna.

RAGUSA 5 giugno 2026

Ristorante "Cozzo di Papaleo" di Papaleoturismo, in cucina Giuseppe Nicastro. ●Contrada Papaleo s/n, Ragusa;



☎0932/1836064, cell. 371/3552184; info@papaleoturismo.com, www.papaleoturismo.com; coperti 30+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura n.d. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: millefoglie di melanzane, caponata, focaccine ricotte e fave, verdure di campo miste; busiate con pesto di basilico, pomodoro e mandorle tostate; sgombero con mentuccia; mastuff: couscous dolce con gelato al pistacchio.

I vini in tavola: Prosecco (Bisoli); Syrah (Tenute Orestiad).

Commenti: Riunione conviviale di inizio estate in un poggio sul mare dal grande fascino. Gli Accademici ragusani si sono riuniti in questa struttura per salutare l'inizio dell'estate con un menu legato alla stagione e a km 0. Gestione di Mauro Malandrino e chef Giuseppe Nicastro. Ottimi la carrellata di verdure del territorio e gli antipasti siciliani. Buoni i vini. Particolare il couscous dolce.

SIRACUSA 10 giugno 2026

Ristorante "Onda Blu Isola" di Onda Blu Soc. Coop., in cucina Nasri Mongi. ●Via La Maddalena 17, Siracusa; ☎0931/721980, cell. 333/7586889; ondablusiracusa@gmail.com, www.ondablusiracusa.com; coperti 90+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: tartare di tonno, cozze al gratin; mezze maniche al ragù di tonno; tonno arrosto; peperoni fritti; torta al limone.

I vini in tavola: Bianco (Pupillo).

Commenti: Atmosfera perfetta: il suono delle onde che si infrangevano sugli scogli ha accompagnato ogni piatto. Il pesce proviene dalla pescheria di proprietà, così come le cozze di alta

qualità che vengono allevate proprio lì. Il tonno ha fatto da protagonista: presentato in diverse sfaccettature, tutte apprezzate. Il Simposiarca ha raccontato nei dettagli la storia di questo tesoro marino, accompagnando gli Accademici in un viaggio tra leggende, storia, tradizione, industria, gusto e sostenibilità. Ogni piatto ha raccontato una storia di tradizione e passione. La competenza e la professionalità del personale hanno reso l'esperienza ancora più gradevole.

VAL DI NOTO 23 luglio 2026

Ristorante "Codarossa Masseria della Volpe" di Il Casale srl, in cucina chef Adriano Minutola. ●Contrada Casale, Noto (Siracusa); ☎0931/856055; info@masseriadellavolpe.it, www.masseriadellavolpe.it; coperti 300+300 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie da novembre a marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: tartare di tonno rosso del Mediterraneo con polvere di biscotto salato, tartare di bufala con polvere di olive taggiasche, gocce di miele e olio extravergine d'oliva; risotto Razza 77 con bisque di gamberi, granella di pistacchio e tartare di gambero rosso di Mazara; filetto di merluzzo marinato con salsa di soia e agrumi, panato con pankò e servito su crema di fave, punte di nero di seppia e carotine a dolce forno; semifreddo al cioccolato con crema di mascarpone, canditi di arancia e pinoli tostatati.

I vini in tavola: Grillo Cataratto Moscato Carricante (Greco Mirone); VIGNAdiMILO Carricante (I Vigneri 1453).

Commenti: Dopo giorni in cui, parafrasando Tomasi di Lampedusa, "ha nevicato fuoco", dieci gradi in meno sono stati di buon auspicio per un'estate più "umana" e per una piacevole riunione conviviale. La piccola e compatta Delegazione si è riunita nel resort della campagna iblea "Masseria della Volpe", a bordo piscina del risto-

rante "Codarossa", per un menu a base di pesce, con materie prime tutte freschissime e di alta qualità, trattate col rispetto che sempre meriterebbero. Tutto buono, tutto finalmente goduto a temperature accettabili. Spiccano il risotto con bisque di gamberi e il filetto di merluzzo marinato, entrambi per semplicità ed eleganza. Ottimo servizio, magnifica location.



SARDEGNA

CAGLIARI 24 giugno 2026

Ristorante "Bliss Food & Wine" di TRE G srl. ●Via Pasquale Paoli 13, Cagliari; ☎070/5778997, cell. 347/7941300; gavinimaurizio@alice.it, FB Bliss Food & Wine; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: pescatrice lardellata, gazpacho di pomodoro, burrata e melanzana; fregula artigianale Kentos, brodo di cernia e frutti di mare; frittura di mare; semifreddo al torrone.

I vini in tavola: Alto Adige Doc Chardonnay.

Commenti: Per una riunione conviviale estiva, la scelta è caduta su un ristorante moderno che opera da anni in una delle vie principali del centrale quartiere San Benedetto. Il dehors, alla ricerca di un po' di refrigerio, non ha risposto alle aspettative in una di quelle serate umide e senza vento che la città sul mare offre sempre più spesso. La cucina è di buon livello, con proposte classiche preparate con attenzione. Gli Accademici hanno gradito la fregula, alla base del primo piatto, fatta a mano da un pastificio artigianale che utilizza semola di grano duro locale, ben lontana dalle finte fregole industriali realizzate con la trafila, più facili da cucinare, ma senza anima.

CAGLIARI 18 luglio 2026

Ristorante "Il Veliero" di Veliero srl di Fabiana Caddeo, anche in cucina. ●Lungomare Cristoforo Colombo 21/a, Calasetta (Carbonia Iglesias); ☎cell. 347/9718939; fccaddeo76@gmail.com, FB Il Veliero Calasetta; coperti 56+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; fe-



SARDEGNA segue

rie da dicembre a febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: zuppa di cozze, caponatina, melanzane e pesce spada, insalata di polpo; *pilau*; frittura di pesce; raviolini fritti.

I vini in tavola: Demà Vermentino di Sardegna Doc (Cantina di Calasetta).

Commenti: Alla ricerca delle pietanze identitarie dei territori di competenza, la Delegazione si è ritrovata a Calasetta, nell'isola di Sant'Antioco, per degustare *u pilau*, una minestra di pesce, tradizionalmente preparata dai pescatori calasettani con la granseola e lo *scuccuzzù*, una pasta di semola realizzata a mano ormai da poche artigiane della vicina Carloforte. A causa della limitata disponibilità di granseole, questo crostaceo dalle carni pregiate viene sovente sostituito da altre specie di granchio, e anche lo *scuccuzzù*, quasi introvabile, viene sostituito da *sa fregula* sarda. Per questi motivi la Delegazione ha assunto l'impegno di tutelare la ricetta con atto notarile.

CAGLIARI CASTELLO
17 giugno 2026

Ristorante "Luigi Pomata" di Luigi Pomata srl, anche in cucina. ●Viale Regina Margherita 18, Cagliari; ☎070/672058; amministrazione@luigipomata.com; www.luigipomata.com; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie in autunno (fine ottobre/novembre); giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: tempura di verdure alla birra affumicata, tartare di tonno rosso su spuma di mozzarella di bufala, capperi croccanti e uova di pesce, parmigiana di melanzane agli affumicati di mare con mozzarella di bufala sarda e pomodoro di campo; maccheronico di pasta fresca alla "Nicolò" con riserva di tonno rosso in olio, capperi, olive, pecorino e buccia di limone; tagliata di filetto di tonno rosso in crosta di erbe su melanzane al profumo di limone e salsa al vino; flan di *pardulas* al profumo di zafferano, salsa al *Filu e ferru* e gelato artigianale a *s'aranzada*.

I vini in tavola: Vermentino di Sardegna (Antonella Corda); Buio Carignano (Mesa).

Commenti: Il ristorante è il luogo ideale dove la tradizione della cucina del tonno rosso dell'isola di Carloforte si sposa con l'innovazione, valorizzando la materia prima e reinterpretando i piatti della tradizione per renderli sempre attuali. Le pietanze, presentate in linea con questa filosofia, sono state valutate con un giudizio molto buono

da tutti gli Accademici, considerando anche appropriato l'abbinamento dei vini. La professionalità e l'esperienza dello chef e di tutto il personale rendono il ristorante "Luigi Pomata" il luogo ideale dove gustare un'ottima cucina di tonno rosso, con un buon rapporto qualità-prezzo.

GALLURA
19 giugno 2026

Ristorante "Terrazza di Monte Ruiu" della famiglia Grillotti, in cucina Gianluca Scalvini. ●Via Santa Giusta, Vaccileddi, Loiri Porto San Paolo (Sassari); ☎0789/1980248; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio-febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: tagliere di salumi e formaggi con mostarde artigianali, panna cotta al sedano rapa e zafferano, mini strudel di pasta matta al vino, *ju-lienne* di verdure e salsa al gorgonzola, roast beef di black Angus con ciliegie, nocchie tostate, spugna al prezzemolo e polvere di melanzane; risotto con aglio nero e centrifuga di prezzemolo; guancia di manzo brasata al vino rosso, cotta a bassa temperatura, purè di carote e noce moscata; frittelle di mele con crema inglese alla vaniglia.

I vini in tavola: Vermentino di Gallura Docg Petritza (Masone Mannu di Monti).

Commenti: Il panorama mozzafiato sull'isola di Tavolara è di quelli che non si dimenticano. Più che meritato il voto assegnato dagli Accademici, guidati dal Delegato Massimo Putzu, che hanno verificato la buona cucina dello chef Gianluca Scalvini e l'accoglienza offerta dalla famiglia Grillotti, titolare

del ristorante, e anche di diversi altri a Olbia e dintorni. Proprietà di origine valtellinese e cucina nazionale con richiami al territorio. Per gli Accademici, lo chef ha messo a punto un menu a base di carne con roast beef e guancia di manzo brasata in grande evidenza. Tutti i piatti sono stati illustrati dalla Simposiarca Maria Grazia Achena.

OGLIASTRA
11 luglio 2026

Ristorante "Janas" di Stefania Carta, in cucina Antonio Carta. ●Località Marina di Tertenia, Tertenia (Ogliastra); ☎0782/909006, cell. 347/9464342; info@hoteljanas.it; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie da novembre a marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: insalata di mare, spada in caponatina di peperoni, capperi e olive, carpaccio di tonno rosso alla catalana, sarde marinate al limone, aglio e prezzemolo; zuppetta di cozze rosse, fregola di mare; filetto di spigola in salsa alla Vernaccia, patate, olive verdi e pomodoro secco di Sardegna; tagliata di frutta di stagione.

I vini in tavola: Vermentino di Gallura Funtanaliras (Cantina del Vermentino - Monti).

Commenti: Una splendida serata nella piana della Marina di Sarrala Tertenia, in una cornice di ulivi e carrubi millenari. Per l'occasione, lo chef Antonio Carta ha proposto un percorso gastronomico interamente dedicato al mare, valorizzando materie prime identitarie e di prossimità, selezionate nel rispetto della stagionalità e della tradizione locale. Particolare rilievo è stato riservato al pane servito in tavola, realizzato artigianalmente con

lievito madre, secondo i tempi naturali della lievitazione. La serata si è svolta in un clima di autentica cordialità e conviviale partecipazione, favorendo il dialogo e la condivisione dei valori della tradizione gastronomica.

SASSARI SILKI
18 giugno 2026

Ristorante "La Riva" di DS SRLS, in cucina Tore Ladinetti, Damiano Garau, Gian Mirko Luiù, Mauro Manunta. ●Via Pieroni 4, Sassari; ☎079/6763208, cell. 340/3680329; info@ristorantelariva.it; www.antonellozappino.it/la-riva; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,6.

Le vivande servite: spuma di patate con bottarga di tonno, tonno in crosta di *carasau* con spinaci e salsa aioli, carpaccio di ricciola con crema di cavolfiore; spaghetti burro, limone e caviale; filetto di ombrina con patate schiacciate e friarelli; *crudité* di verdure; spuma al mascarpone.

I vini in tavola: Indolente (Tenute Asinara).

Commenti: La Delegazione ha visitato per la prima volta, dopo la sua riapertura, lo storico ristorante di Platamona, ristrutturato dalla nuova proprietà, situato in una bellissima posizione, con un ambiente molto caldo e piacevole. Lo chef ha proposto un menu di alta qualità, servito con grande professionalità dallo staff di sala. È stata una bella serata, in un locale gestito con grande professionalità dal nuovo proprietario Antonello Zappino.



EUROPA

AUSTRIA

VIENNA
17 giugno 2026

Ristorante "Terrae" di Jozsef Kovacs. ●Dorotheergasse 19, Vienna; ☎0043/19974327; info@terrae.at; coperti 40+10 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie seconda e terza settimana in agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì a pranzo. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: salse di diversi ortaggi accompagnate dal pane cotto

al forno, battuta di manzo con midollo gratinato; *gnudi* toscani all'aglio orsino, fatti in casa, con burro, salvia e ricotta affumicata; guancia di manzo brasata al Brunello di Montalcino con polenta cacio e pepe; tiramisù.

I vini in tavola: Vermentino Bolgheri 2025 (Antinori); Glarea Chardonnay 2024 (Tramin); La Massa 2021 (Tenuta La Massa).

Commenti: La serata è iniziata con il benvenuto del Delegato al nuovo Accademico Stefano Bianchi e si è svolta in una sala dedicata alla Delegazione. Ciò ha consentito di apprezzare con calma lo svolgimento della riunione conviviale. I piatti serviti non hanno riscontrato un apprezzamento unitario da parte degli Accademici che, intervenuti molto numerosi, hanno potuto esprimere singolarmente la loro opinione. Unanime la valutazione critica della polenta e, in parte, anche quella del midollo gratinato. Buono l'abbinamento dei vini. Attento e premuroso il servizio. Un riconoscimento e ringraziamento generale al Simposiarca Fabio Conti per la perfetta organizzazione della serata.

FRANCIA

 **PARIGI MONTPARNASSE**
25 giugno 2026

Ristorante "Su Misura By Ciro" di Ciro Polge, anche in cucina. ●22, Avenue Rapp, Parigi; ☎0033/144180573, cell. 0033/603288260; polgeciro@gmail.com, <https://byciro.com/index.php/fr/nos-restaurants/su-misura>; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: carpaccio di anguria e ciliegie aromatizzato alle spezie, focaccia soffice al prosciutto e formaggio, vegetariana ai 4 formaggi; ravioli di ricotta e spinaci al limone, salvia e parmigiano; ravioli alla crema di zucca e arance; fettuccine fresche al sugo estivo; gnocchi ai funghi porcini; lasagna classica bolognese; tiramisù al caffè, tiramisù al pistacchio, biscottini della casa.

I vini in tavola: Prosecco Riserva Bio (Bolla); Bianco Terre d'Abruzzo biologico 2024 (Solidale); Montepulciano d'Abruzzo 2024 (Mont'Albano); Chiaro di Bardolino rosé 2024.

Commenti: La sfida: dimostrare che la grande cucina italiana può essere realizzata senza glutine. Carpaccio, pizze, focacce, paste e tiramisù hanno convinto. Verdetto unanime, con un piccolo suggerimento per rendere più morbidi gli gnocchi. Uno speciale rico-

noscimento allo chef Ciro Polge che, dopo anni di ricerca con un medico della Salpetrière, ha trasformato il suo modo di cucinare: "Su Misura" è oggi il primo ristorante italiano a Parigi riconosciuto per offrire una cucina senza glutine. Saluti di benvenuto agli Accademici Bosco e Fioranelli. Un commosso arrivederci a Daniele Bastianelli. All'unanimità è stato decretato: sfida vinta! Bellissima scoperta! Molta creatività e tanto lavoro! Bravo lo chef.

PAESI BASSI

 **UTRECHT**
13 giugno 2026

Ristorante "Villa Ducale" di Danusia e Luigi de Martino, in cucina Luca Rapone e Rosario Nunnari. ●Slotlaan 249, Zeist (Utrecht); ☎0031/0302021477, cell. 0031/641546300; info@villaduale.nl, www.villaduale.nl, www.instagram.com/villaduale.zeist; coperti 55+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,6.

Le vivande servite: insalatina di cetrioli e tonno marinati, arancino, parmigiana di melanzane e caponata con stracciatella di mozzarella; linguine al profumo di mare con gamberi, pistacchio e limone; agnello stufato con verdure e couscous; cassata alla siciliana.

I vini in tavola: Prosecco di Treviso Doc Scotton Oreste (Vignarosa); Grillo di Sicilia Doc 2024 (Dacastello); Pinot Grigio Doc 2024 (Vignarosa); Nero d'Avola Igp 2024 (Baglio di Vincenzo); Malvasia Terre Siciliane Igt (Sille di Sole di Mimmo Paone).

Commenti: Prima visita a questo ristorante con un menu ispirato alla cucina siciliana. Si parte con un *amuse* di tonno e cetrioli, fresco come sapore, leggero come gusto. A seguire, un tris con una bella presentazione. Le linguine (spaghetti, alla fine) buone, ma mancavano della dovuta grinta per esaltare il limone e i pistacchi. Il secondo con couscous (freddo!) ha avuto giudizi contrastanti, così come la cassata fatta in casa e rifinita con il fondente e non con il marzapane. Come riscontrato anche in altri locali, anche qui viene sottovalutata l'importanza di servire le pietanze calde. I vini hanno ricevuto diverse valutazioni positive e anche il servizio.

PORTOGALLO

 **LISBONA**
15 luglio 2026

Ristorante "Enoteca Diciannove" di

Tomas Tavares, in cucina Eliane Santos. ●Rua do Poço Novo 19, Cascais; ☎00351/215885985; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: tagliere misto e focaccia, parmigiana di melanzane; pasta al pesto; dolce di pistacchio; gelato affogato al caffè.

I vini in tavola: Prosecco Rocca dei Forti (Togni); Vermentino di Sardegna (Terre Bianche); Chianti 2024 (Cecchi).

Commenti: Omaggiando l'estate, la Delegazione ha visitato questa nuova enoteca a Cascais, luogo rinomato vicino al mare, nei dintorni di Lisbona. Locale di proprietà di una signora inglese ma figlia d'italiani, con recensioni molto positive per l'utilizzo di prodotti originali italiani e di qualità. Cena accademica con ottimo ambiente. Menu apprezzato, con molti elogi alla parmigiana di melanzane. La Delegazione ha incentivato la gestione del locale a mantenere sempre buona e costante la qualità, una sfida importante all'estero.

SVIZZERA

 **SUISSE ROMANDE**
11 giugno 2026

"Restaurant O'Grignou" di Restaurant O'Grignou. ●Route de Sous-Gérone 24, Sierre (Losanna); ☎0041/275659007; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: gamberi *kataifi* croccanti con leggero tocco di agumi, carpaccio di *glareyarde* con carciofi, pecorino e menta; filetto di rana pescatrice alla mediterranea con pomodorini ciliegini, olive taggiasche e basilico, con patate e verdure al vapore; semifreddo al torrone della casa.

I vini in tavola: Petite Arvine (Clement Gay); Optimo Rouge (Adrien Mathieu).

Commenti: Gli Accademici sono stati accolti sulle note di musiche italiane dal gestore del ristorante, il signor Palumbo, in un ambiente contemporaneo e informale, curato nei dettagli. Il ristorante ha un parcheggio comodo e di facile accesso. I piatti sono stati preparati e presentati con gusto. Anche l'abbinamento con i vini ha ottenuto una buona valutazione. Una nota di merito va al carpaccio di *glareyarde* che ha ottenuto una votazione media molto buona. Il personale molto professionale e attento alle esigenze dei clienti.

UNGHERIA

 **BUDAPEST**
21 luglio 2026

Ristorante "SI Italian Restaurant" di Abdul Salam Chahadeh, in cucina Lanfranco Chiarella. ●Petofi Sandor utca 10, Budapest; ☎0036/13977488, cell. 0036/309986353; si.restaurant.bp@gmail.com; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: pane *guttiau* con carciofi e bottarga, pane *carasau* con crema di pecorino e olive, salsiccia Monte Arci, *mustela*, pecorino oristano, tortino di melanzane grigliate con fonduta di pecorino, finocchietto, salsa di pomodoro e basilico; *malloreddus* alla campidanese; agnellino da latte arrosto alla sarda e pinzimonio di verdure; amaretti, *gueffusu*, *mustaccioli*, *pabassinas*.

I vini in tavola: Prosecco millesimato Doc extra dry 2025 (Casa Vinicola Villa Moro); Costamolino Vermentino di Sardegna Doc; Costera Cannonau di Sardegna Doc 2024 (entrambi Cantine Argilas).

Commenti: Il ristorante ha confermato le sue caratteristiche di punto di ritrovo per una clientela sia locale, sia turistica, per degustare piatti tipici della tradizione italiana di qualità a un prezzo congruo. L'Accademico Carlo Volpe ha relazionato su "La cucina sarda. Identità e gusto fra tradizione, storia e sapori autentici", mentre, in qualità di Simposiarca, ha concordato con lo chef un menu della tradizione che è stato apprezzato da tutti i commensali per la combinazione di gusti e sapori e per cura e selezione dei prodotti tipici dell'isola utilizzati. Menzione particolare per i *malloreddus* alla campidanese. Servizio curato ma con margini di miglioramento. Ottimi i vini.





NUOVI ACCADEMICI

VALLE D'AOSTA

Aosta
Carmine Garzia

PIEMONTE

Monferrato
Simonetta Ghia ● Luisa Oberti

Torino Lingotto
Paolo Arduino ● Massimo Pasquero

LIGURIA

La Spezia
Stefano Senese ● Maria Torre

LOMBARDIA

Brescia
Cristina Etori ● Itala Fenotti ●
Elena Masserdotti ●
Maria Caterina Masserdotti ●
Annalisa Mazzacani ● Maria Perani ●
Monica Manuela Russo ● Carmen Terraroli

Pavia
Cristiano Patrizio Beltrami Scarabelli

Varese
Roberto Zaffaroni

TRENTINO - ALTO ADIGE

Merano
Michele De Francesco ●
Maria Teresa Nitti ● Idolexi Pino

VENETO

Colli Euganei-Basso Padovano
Enrico Cassin

EMILIA ROMAGNA

Cervia-Milano Marittima
Simone Prini

Parma
Corrado Zanichelli

TOSCANA

Valdarno Aretino
Filippo Fabbrini

LAZIO

Rieti
Matilde Ciana ● Pierpaolo Gaudio ●
Francesca Rosati ● Vivienne Truini

BASILICATA

Matera
Marienza Calia ● Valeria Gatta ●
Claudio Gaudiano ● Lorella Riscigno

CALABRIA

Area Grecanica-Terra del Bergamotto
Marco Poiana

SARDEGNA

Oristano
Luca Faedda

AUSTRIA

Vienna
Roberto Bianchi ● Michele Schirru

EGITTO

Il Cairo
Maurizio Barnaba ● Emanuela Chiameo

EMIRATI ARABI UNITI

Dubai
Alessandra Burke

GERMANIA

Francoforte
Maurizio Gabriele ● Katia Mastrodomenico

Monaco di Baviera
Chiara Fragiaco ● Sandra Schwarz
Accademico onorario: Fausto Panebianco

GIAPPONE

Tokyo
Rossana Merlini
Accademico onorario: Mario Andrea Vattani

REGNO UNITO

Londra
Andrea Ferrari ● Giovanna Leonori ●
Pietro Giuseppe Marini ● Alberto Pallotta ●
Diego Quattrone

REPUBBLICA DI SAN MARINO

Repubblica di San Marino
Cinzia Cola

REPUBBLICA POPOLARE CINESE

Pechino
Giulia Ziggotti

SPAGNA

Madrid
Alberto Garcia de Leaniz Caprile

STATI UNITI D'AMERICA

Chicago
Federico Bullo ● Alessandro De Chiara

New York Soho
Vita Maria Scaturro

Sacramento
Cidnie Raney

NUOVE DELEGAZIONI E LEGAZIONI

TOSCANA

Delegazione Chianti Fiorentino
Delegato: Corrado Paoletti
Vice Delegati: Giampaolo Pacini ●
Lucio Spagna
Segretario: Simone Dal Pino
Tesoriere: Tommaso Bitori
Consultori: Maria Cecilia Borri ●
Filippo Ravenni
Accademici: Silvia Casati ●
Luciano Di Vivona ● Daniela Gemma ●
Enrico Mariani ● Spartaco Mori ●
Caterina Pulselli



BASILICATA

Delegazione Maratea-Golfo di Policastro

Delegato: Giusy Cerrone
Vice Delegato: Luigi Cardano
Segretario: Grazia Fasciani
Tesoriere: Carmen Milone
Consulatore: Filomena Pagano
Accademici: Francesca Aiello ●
Anna Bellissimo ● Vincenzo Bruno ●
Adele De Vivo ● Fabiana Fortunato ●
Lara Giunti ● Maria Gregorio ●
Maria Teresa Iannone ● Antonio Laveglia ●
Barbara Riccio ● Rossana Varuzza ●
Concetta Vassallo

SPAGNA

Legazione Girona-Costa Brava

Legato: Cristina Corbo
Accademici: Emanuela Carmenati ●
Francesco Cerri ● Elisa Gottardi ●
Gabriele Macedonio ● Joan Quintana Vergés ●
Alberto Sani ● Marta Sens Mach

TRASFERIMENTI

LOMBARDIA

Lariana

Cesare Moralis *(da Lisbona)*

VENETO

Venezia

Anna Cortesi *(da Venezia Mestre)*
Michela Dal Borgo *(da Venezia Mestre)*

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Udine

Franco Zorzet *(da Venezia Mestre)*

SVEZIA

Stoccolma

Giovanna Chiappini Carpena *(da Budapest)*

VARIAZIONE INCARICHI

VENETO

Bassano del Grappa-Altopiano dei Sette Comuni

Delegato: Gianni Albertinoli
Vice Delegati: Stefano Falcone ●
Riccardo Scalco
Segretario: Alessia Santagata
Tesoriere: Federico Colognese
Consultori: Franco Gollin ● Cristina Rigoni ●
Roberto Zuccato

Treviso-Alta Marca

Consulatore: Marcello Marzani

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Udine

Vice Delegato: Giovanni Maggio
Segretario: Massimiliano Basevi
Tesoriere: Andrea Cudini
Consultori: Oreste Bergamo ● Viviana Mauro

MARCHE

Ascoli Piceno

Vice Delegato: Maurizio Serafini
Segretario: Dina Bruni
Tesoriere: Luciano Vesperini
Consultori: Vincenzo Bernardini ●
Lorella Di Sante

LAZIO

Roma Aurelia-Cassia

Vice Delegati: Giovanni Di Sorte ●
Giovanni Ghirlanda
Segretario: Tommaso Cocchi
Consultori: Paola Ansuini ● Gianluigi Conte ●
Raffaella Della Fortuna Lico ●
Marco Laganà ● Mario Sakamoto ●
Alfonso Sandomenico

STATI UNITI D'AMERICA

Chicago

Vice Delegato: Clara Orban
Segretario: Eva Blaszczyński
Tesoriere: Francesco Tinto
Consulatore: Stefano Casati

NON SONO PIÙ TRA NOI

LOMBARDIA

Monza e Brianza

Doda Fontana Gulfi

TOSCANA

Siena

Vittoria Adami Nepi

UMBRIA

Gubbio

Eileen Sadowski

ABRUZZO

Teramo

Sandro Galantini

CAMPANIA

Benevento

Roberto Costanzo

PRINCIPATO DI MONACO

Principato di Monaco

Mauro Marabini

TUNISIA

Tunisi

Antonino Urru

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



FOCUS

see page 3

THE NEW ACADEMICIAN'S MANUAL IS ATTACHED TO THE MAGAZINE

A precious tool for understanding and sharing the Academy's goals.

by Paolo Petroni

President of the Accademia

The new Manual accompanies those for Delegates and Legates

I have often, during Delegations' convivial gatherings, welcomed new Academicians, pinning their badges on while delivering their membership certificates. I have always wished them a future of good work for the Academy, encouraging a spirit of initiative and active collaboration with Delegates and Advisory Boards. At the same time, I have also noticed that new members knew little, or almost nothing, about the rules guiding the Academy and its main goals, despite having participated in at least three convivial gatherings and signed the membership request which includes ticking a box declaring their knowledge of our Statute, By-Laws and Code of Ethics. On the other hand, objectively, even a general familiarity with our norms was not easy until now because they appear on our website (www.accademia1953.it) and our app. We must also recognise that such knowledge is not even common among long-term Academicians. To rectify this, during the summer we created a valuable new **Academician's Manual** with essential contributions from the **Milan Secretariat** and the **Editorial Office in Rome**.

It accompanies the tried and tested **Manual for Delegates and Legates** whose format it shares.

This new manual has two aims: **raising awareness about the Academy's rules and, especially, making Academicians feel proud of belonging to our Institution**. Delegates and Legates have thus received several copies to be used for familiarising potential Academicians with the Academy, **while all Academicians will find a copy attached to this issue of the magazine *Civiltà della Tavola***. In future, all new Academicians will find this valuable guide in their welcome packs alongside their badges and foulards/ties. We have already **printed 10,000 copies** which will become part of all Academicians' information resources. The Manual is already available, **even in English**, on our website and app.

I ask you, before setting it aside, **to read it attentively**; later you can consult it whenever you wish. Happy reading!





PDO ECONOMY: A WORLD WAITING TO BE DISCOVERED

See page 4

In *La filosofia della Dop Economy* (*Philosophy of the PDO Economy*), Mauro Rosati shows how excellent food, with over 300 PDO and PGI products (Italy has the most in Europe), generates culture, community and a future. Experience tourism, fuelled by local cuisine and products, amplifies its effects, especially in UNESCO sites. In Italy the role of protective Consortia is crucial.

MILES DAVIS: THE TRUMPET AND THE STOVE

See page 6

Miles Davis, born a century ago, taught himself to cook, "just like you do on an instrument". He combined French cuisine, soul food and, after touring Italy, Italian cookery: veal chops, fried fish, desserts. His only surviving recipe is 'Chili Mack': onions, beef and spices, served over buttered spaghetti and parmesan, to be accompanied by oyster crackers and cold beer.

MASSIMO ALBERINI AND PARMIGIANO REGGIANO

See page 8

In 1963 Massimo Alberini, a pioneer of Italian food history, wrote a seminal article on Parmigiano Reggiano cheese in the daily *Corriere della Sera*. He searched for documents among the cheesemakers' workshops of Emilia, tracing the cheese to Cistercian monks and a rental in 1159 of facilities for making *formadio de forma* ('shaped cheese'); he dismantled legends, denounced counterfeit 'parmesan' and paved the way for PDO recognition, achieved in 1996.

THE ROOTS OF MODERN GASTRONOMY

See page 10

The Chapter Library of Verona, active since at least 517, guards over a thousand years of history and treasures. Among its jewels is the *De honesta voluptate et valetudine* (*On honest indulgence and good health*) by Platina: the first widely published Western cookbook, blending cuisine, medicine and culture. Spices have a starring role, telling of ancient trade routes, lore and Renaissance food preferences remote from ours.

BEANS, RADICCHIO, SECLUSION AND LANGUAGE

See page 12

The French order of *Grappiste* nuns, who in 1682 arrived at Montelucio in Valnerina, subsisted on a vegetarian diet consisting of herbs, beans and bitter *radicchio*. According to the polymath Joseph Crabtree, their diet gave rise to a peculiar borborygmia 'language' used by the nuns to circumvent their rule of silence. Banned by the Mother Superior, it was replaced by a system of written symbols.

THE VIA QUERINISSIMA

See page 14

The Via Querinissima retraces the itinerary of the Venetian merchant Pietro Querini who, in 1432, reached the Lofoten Islands and brought back dried cod, destined to enter Italian culinary tradition. The initiatives of the *Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina* (Worshipful Brotherhood of Vicenza Salt Cod), founded in Sandrigo in 1987, have given rise to a European network uniting Røst, Venice and Vicenza, transforming an ancient commercial route into a cultural itinerary combining history, gastronomy and identity.

LUNIGIANA CUISINE AS RECOUNTED BY LINA WATERFIELD

See page 16

In the early twentieth century, the painter Aubrey Waterfield and his journalist wife

Lina bought the Brunella Fortress at Aulla, in the Magra river valley. They restored it, creating a 'hanging garden' and a holm oak forest. Amid illustrious guests and candle-lit dinners, Mariannina ruled the kitchen, preparing festive Lunigiana *tortelli*, vegetable pies, and desserts including *buddino nero* ('black pudding') and *zabbaione* (egg cream), as described in Lina's *Vita familiare in Italia* (*Family Life in Italy*).

FINOCCHIONA: A GLUTTON'S DELIGHT

See page 18

Born in mediaeval Tuscany from the ingenuity of peasant cuisine, *finocchiona* unites pork with wild fennel: a humble but fragrant condiment. From charcuterie traditions to PGI protection, it is today a Tuscan culinary icon: soft, aromatic, to be enjoyed with unsalted bread and young local wines.

ANCIENT SICILIAN GRAINS

See page 20

From ancient Sicily to modern tables, ancestral grains tell a tale of biodiverse food heritage, culture and flavour. Timilia, Russello, Perciasacchi and other traditional varieties are resurgent in bread and pasta, sustained by research and new supply chains. The initiative to gain PGI status and constitute an Ancient Sicilian Grain Protection Consortium aims to oversee the entire Sicilian chain from seed to processing, to the benefit of territories, growers and culinary traditions.

PERUGIA-STYLE BACCALÀ

See page 22

It would arrive in wooden chests, wrapped in jute: *baccalà di San Giovanni* (St John's salt cod), sold in central Perugia, became sublime alongside chickpeas, battered and fried or cooked 'Perugia-style' with tomato, pine nuts and raisins. Salted and hung off ship masts, it even served as a 'barometer'. It won over Mediterranean countries thanks to the meatless days decreed by the Council of Trent.



POOR MAN'S GOLD

See page 24

In Paspardo, in the heart of the Camonica valley, chestnuts have meant bread, economy and identity for centuries. Dried chestnut flour yields *pult e lat*: a soft cream served with milk and melted butter. Chestnuts were once associated with *jus plantandi* ('planting rights'), now regaining importance thanks to the rehabilitation of chestnut groves, local varieties and venerable traditions.

CELERIAC: UGLY BUT LOVABLE

See page 26

Ugly on the outside, refined in the kitchen: the celeriac root is so revered in the Veneto that it is known as 'Verona celery'. Grown and preserved in the cold months, it offers a delicate flavour and aromatic notes. Rich in minerals, vitamins and anti-oxidants, it has traversed culinary history from the Middle Ages to contemporary cuisine, with soups, salads, side dishes and glamorous reinterpretations.

HERRING: THE FORGOTTEN FISH

See page 28

Herring does not belong to southern seas, but for centuries it has graced southern tables thanks to preservation by salting or smoking. This humble food is associated with Lent and frugality; a little flavours a lot

of bread. In Sicily and Calabria it becomes memorable when felicitously combined with oil, onion and citrus fruits. Almost forgotten, it is coming back into focus, partially due to its nutritional profile.

A LITURGY OF FIRE

See page 30

In Baunei, roast goat is much more than food: it is a ritual which keeps Ogliastra together. Free-range Supramonte goats, slow spit-roasting over arbutus and mastic wood, dripping fat. Then the liturgy: the meat rests and is cut lengthwise with a *lepa* (traditional Sardinian knife) and served on *pistoccu* bread. Golden crust, melting pulp, Mediterranean scrub fragrance: a community celebrates.

"UNDRESS WHEN THE JUJUBE DRESSES"

See page 32

Small, golden and with a sweet, winy flavour, the jujube is an ancient fruit redolent of autumn and tradition. From jams to the celebrated 'jujube broth' made by slow infusion with grapes, quinces, pomegranates and lemon, its history spans centuries and is rooted in Arquà Petrarca, the cradle of this beloved Veneto speciality.

GREEN ANCHOVIES

See page 34

Acciughe al verde ('anchovies in green')

narrate a piece of Ligurian history: fish, salt, garlic, parsley and white wine are the ingredients of a recipe straddling mountain and sea. Along the Salt Roads, preserved anchovies travelled inland, messengers of tradition and flavour. Current climate change and the warming of the Mediterranean compromise anchovy harvesting and availability.

THE INVENTION OF SPREADABLE CHEESE

See page 36

Moretum, named after the mortar where it was prepared, was goat's or sheep's cheese spread already known to the Etruscans. The Romans flavoured it with herbs and garlic: rustic for farmers and soldiers, refined, with walnuts, pine nuts and honey, for patricians. Modern cream cheese, arising in 1872 in New York from a cheesemaker's cream dosing error, was commercialised from 1880 under the name 'Philadelphia'.

EVERYONE'S CRAZY FOR RAW FISH

See page 37

Raw fish is a restaurant star, but it must be handled properly, according to European regulations. Cooling to -20 °C for at least 24 hours eliminates parasites, including *Anisakis*, but cannot make old fish fresh or correct inadequate storage. Even frozen fish must be used very soon after thawing.

CHEMICAL TRICKERY AND FOOD CIVILITY

See page 38

From extra-virgin olive oil diluted with deodorised oils, to tuna 'revived' with carbon monoxide, to nitrites in cured meats, to wines 'adjusted' with sugars and other powders: the agrifood chain is traversed by fraud violating EU norms and penal laws. Sustaining small producers through collective buying, farmers' markets and short supply chains is now an act of cultural resistance.

*Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti*