

# CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



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

[www.accademia1953.it](http://www.accademia1953.it)



ISSN 1974-2681

N. 393, GIUGNO 2026 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/



## Territorio • Turismo • Folklore

- 10** La notte delle *ciammaiche*  
(Antonello Antonelli)



- 12** Carciofini selvatici  
(Luciano Tornese)

- 13** Non solo spezie a Venezia  
(Samantha Lenarda)

- 14** Il caso delle *pôm a möj*  
(Matteo Pastorino)

- 16** La generosità di un seme  
(Ernesto Di Pietro)

## Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

- 18** Il tramezzino festeggia 100 anni  
(Attilio Borda Bossana)



- 20** La panzanella  
(Giancarlo Burri)

- 22** Il frutto dal nome "sbagliato"  
(Morello Pecchioli)

- 24** La cucina "garganica"  
di Federico II di Svevia  
(Giuseppe Trincucci)

## Ristorazione e cuochi

- 26** Cucina italiana da gustare  
o da sfruttare?  
(Luigi Zaccagnini, Angelo Sinisi)



- 28** Il cibo è linguaggio.  
Entrambi devono essere onesti  
(Andrea Maggi)

## Salute • Sicurezza • Legislazione

- 29** L'acqua di mare  
per cuocere gli spaghetti  
(Gabriele Gasparro)



## In libreria

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

## Le rubriche

- 31** Consulta Accademica  
**33** Eventi e Convegni delle Delegazioni  
**34** Calendario Accademico  
Accademici in primo piano  
**42** Eventi e Convegni delle Delegazioni  
Ecumenica Straordinaria  
**51** Attività e riunioni conviviali  
**54** Attività e riunioni conviviali  
Ecumenica Straordinaria  
**68** Carnet degli Accademici  
**70** International Summary





# Il caso delle *pôm a möj*

di Matteo Pastorino

Delegato di Alessandria

*Memoria contadina,  
identità territoriali.*

*Nascono per valorizzare le mele  
meno pregiate, ma ideali  
per la trasformazione*

**struttura e carattere durante la conservazione.**

**La tecnica di preparazione**, basata sull'immersione in vino, acqua e aceto, riflette un sapere empirico raffinato. L'acidità abbassa il pH e rallenta lo sviluppo microbico, mentre l'alcol contribuisce alla conservazione; a ciò si aggiunge la fermentazione lattica spontanea, che modifica consistenza e aromi nel tempo. Si tratta di principi oggi studiati nella microbiologia alimentare, ma applicati per secoli in modo intuitivo. I tempi di maturazione, compresi tra i 40 e i 90 giorni, non erano codificati da ricette scritte, bensì determinati dall'esperienza diretta. **L'osservazione, l'olfatto e l'assaggio guidavano il processo**, mantenendo un rapporto vivo e sensibile con il cibo.

Dal punto di vista della preparazione, le proporzioni seguono un equilibrio preci-

**L**e *pôm a möj* rappresentano una delle espressioni più autentiche della **cultura contadina piemontese, profondamente radicata nel territorio di Casalnoceto**, nel cuore della Val Curne. Le loro origini risalgono almeno al XIX secolo: testimonianze orali e documenti locali confermano come già a metà Ottocento questa pratica fosse diffusa nelle famiglie rurali, in un contesto in cui la conservazione degli alimenti non era una scelta, ma una necessità vitale.

Nell'Italia dell'Ottocento, caratterizzata da un'economia agricola, con oltre il 70% della popolazione impegnata nei campi, ogni risorsa doveva essere valorizzata. **Le mele occupavano un ruolo centrale**: il Piemonte era ricco di varietà locali, molte delle quali oggi scomparse o rare. Le *pôm a möj* nascono proprio per valorizzare queste mele meno pregiate, spesso troppo acide per il consumo diretto, ma ideali per la trasformazione. In passato si prediligeva in particolare la mela Carla, anche detta finarina, oggi rara, insieme ad altre **varietà acidule capaci di mantenere**





so. Le mele rappresentano il 100% della base, mentre il liquido è composto indicativamente da vino rosso giovane per il 40%, acqua per il 40% e aceto di vino tra il 15 e il 20%. Lo zucchero resta facoltativo e comunque limitato (fino al 5%), spesso assente nella versione più tradizionale, poiché la preparazione nasce senza l'aggiunta di dolcificanti.

Le mele sono utilizzate intere, proprio per preservarne la struttura durante la lunga conservazione. Prima dell'immersione nel liquido, vengono spesso lasciate "invecchiare" per un breve periodo dopo la raccolta, così da perdere parte dell'umidità e acquisire una maggiore concentrazione aromatica. Successivamente, sono immerse completamente nella miscela e lasciate riposare in contenitori, tradizionalmente in vetro o legno, in ambienti freschi e bui. Durante tale periodo, avviene la trasformazione: **le mele assorbono lentamente i liquidi**, mantenendo una consistenza compatta e sviluppando un **profilo aromatico complesso**, dove l'acidità si intreccia con note vinose e fermentative. Tale pratica si inserisce in un sistema più ampio di tecniche di conservazione che, fino alla metà del Novecento, erano diffuse nella maggior parte delle famiglie rurali italiane. Oltre il 60% di esse produceva **conserven domestiche, utilizzando acidificazione, fermentazione o salatura**.

In Piemonte, esempi significativi sono le giardinere, gli ortaggi sott'aceto e le acciughe sotto sale utilizzate per la *bagna càuda*. **Il principio è sempre lo stesso: trasformare per conservare, migliorando spesso anche il gusto.**

*Dal punto di vista  
gastronomico offrono  
abbinamenti interessanti*

Dal punto di vista gastronomico, le *pôm a möj* offrono abbinamenti particolarmente interessanti. **Con i salumi della tradizione** - come salame crudo, coppa e pancetta - esprimono **uno dei loro equilibri più riusciti**: l'acidità delle mele contrasta la grassezza, pulisce il palato e valorizza i sapori più intensi. Allo stesso modo, si abbinano efficacemente **ai formaggi, sia freschi sia stagionati**, dove possono sostituire le mostarde o altre preparazioni agrodolci, offrendo una componente più naturale e meno invasiva, ma altrettanto armonica. **Anche con le carni trovano un ruolo preciso**: accompagnano **bolliti e arrostiti sostituendo le salse tradizionali**, apportando una nota aromatica e leggermente acida che alleggerisce il piatto e ne esalta la complessità. In questo senso, diventa non solo un contorno, ma un vero

elemento di equilibrio gastronomico. **Non mancano utilizzi più contemporanei**, ma è proprio nella semplicità degli abbinamenti tradizionali che le *pôm a möj* esprimono al meglio la loro identità. Anche negli abbinamenti con le bevande si privilegiano soluzioni coerenti con il territorio, come vini rossi giovani o sidri artigianali. Oggi tali pratiche sono sempre più rare: meno del 10% delle famiglie italiane produce conserve in modo sistematico e molte tradizioni sopravvivono grazie a pochi custodi. Le *pôm a möj* rientrano pienamente in tale dinamica. In questo contesto, **eventi come l'Antica Fiera di *pôm a möj* assumono un ruolo fondamentale** nella trasmissione di tale sapere.

Le prospettive future, tuttavia, sono interessanti. La crescente attenzione verso prodotti autentici, il turismo enogastronomico e le politiche legate alla sostenibilità, come il *Green Deal* europeo, stanno donando nuovo valore a queste tradizioni. Le *pôm a möj* non sono soltanto un'antica preparazione, ma un patrimonio culturale complesso. **Raccontano un rapporto diretto con la terra e con il tempo, in cui la necessità ha generato conoscenza**. Recuperarle e salvaguardarle oggi significa non solo preservare un sapore, ma **mantenere viva una parte di identità territoriale** che continua ad avere valore anche per le generazioni future.