

# Gastronomia

## La stagionalità, questa sconosciuta

A colloquio con Paolo Petroni, il presidente dell'Accademia italiana della cucina che cura la civiltà della tavola  
«Mangiamo meglio rispetto al passato, ma dobbiamo imparare a leggere le etichette e a rispettare le stagioni»

A fondare, con un gruppo di amici, l'Accademia italiana della Cucina fu un giornalista, considerato il primo fotoreporter italiano: Orio Vergani. Il compito dell'Accademia, nata nel 1953, è salvaguardare, insieme alle tradizioni della cucina italiana, la cultura della civiltà della tavola. Una missione non facile, sia per la vastità del patrimonio gastronomico della vicina Penisola, sia per un certo imbarbarimento dei costumi, che ha portato e continua a portare a quello che l'Accademia definisce l'avvilente commercializzazione del cibo, accompagnata da diverse forme d'ignoranza alimentare. Decollata a Milano, in settant'anni questa istituzione di strada ne ha percorsa parecchia, tanto che oggi conta ottomila soci, è presente in 50 Paesi del mondo e persino nella Città del Vaticano.

TARCISIO BULLO

■ A Lugano, dove nel mese di marzo vi è stato il passaggio della campana (che in Accademia simboleggia il potere del presidente sezionale, chiamato delegato) tra lo storico delegato della sezione della Svizzera italiana Paolo Grandi e il nuovo delegato Emilio Casati, abbiamo potuto intrattenerci col presidente dell'Accademia Paolo Petroni.

**Dottor Petroni, la vostra istituzione ha lo scopo di tutelare le tradizioni della cucina italiana e di promuoverne il miglioramento in patria e all'estero. Concretamente come avviene questo processo?**

«In due modi: il primo consiste nel monitorare e visitare i ristoranti che propongono la cucina italiana. Da questo compito, affidato alle Delegazioni, nasce anche una guida, gratuita e online. Suggeriamo ai ristoratori, senza arroganza, dove stanno gli errori di certe preparazioni che secondo i nostri standard non vanno bene. Il secondo è lo studio di vari fenomeni legati alla cucina locale, attraverso momenti di riflessione, scritti e convegni. Ovviamente, il compito per le delegazioni estere è anche di difendere la schiettezza della cucina italiana attraverso l'uso di ingredienti giusti, evitando manipolazioni tipo quelle degli spaghetti con le polpettine servite in America, che sembrano piatti figli di ricette italiane, mentre non lo sono».

**Potremmo definirvi il cane da guardia della buona cucina italiana?**

«Sì, mi piace come espressione. Devo dire che qualche volta ce la facciamo, qualche volta no, ma all'estero la passione per la nostra cucina è maggiore, perché gli italiani che non vivono in Italia amano l'Italia più di quelli che la abitano».

**Davvero?**

«Le faccio un esempio. Quando vi fu il terribile terremoto di Amatrice, noi si lanciò un'idea, ossia servire in un determinato giorno in tutto il mondo un piatto di spaghetti all'amatriciana. Questi spaghetti costavano 10 euro e hanno fruttato 110 mila euro, che io ho personalmente consegnato con assegni circolari a trenta ristoranti di Amatrice, perché ci occupiamo di cucina e non siamo andati a finanziare altri settori che non fossero quello della gastronomia. Lo sa che la maggior parte di questi soldi ci è arrivata dall'estero? E questo mi fa piacere, perché lì abbiamo oltre 2 mila accademici e quindi cominciamo ad essere una forza molto importante».

**Già che siamo arrivati qui, ci dica subito il suo parere: amatriciana solo col guanciale o al limite anche con la pancetta?**

«L'originale è col guanciale, assolutamente, anche se la pancetta può essere

tollerata. Poi c'è un altro discorso: c'è l'amatriciana e la matriciana. La seconda è quella che si fa a Roma con i bucatini, mentre l'amatriciana vuole gli spaghetti. A Roma si usa un pochetto di cipolla, mentre ad Amatrice solo guanciale e pomodoro».

**Come si concilia la tradizione in cucina con la costante evoluzione della tecnologia, dei gusti e delle esigenze dei consumatori?**

«L'evoluzione è negli ingredienti, che sono migliorati tantissimo negli ultimi anni. L'olio d'oliva di una volta se lo mettesse in tavola oggi non lo assaggerebbe nessuno, ai tempi la sua ampolla si confondeva con quella dell'aceto. Ora si cucina con prodotti di migliore qualità rispetto a cinquant'anni fa. Poi c'è il cuoco, che questi ingredienti li lavora. A me pare che spesso il cuoco oggi usi degli ingredienti che servono unicamente a far lievitare il prezzo della preparazione e a far parlare di sé. Se cucina un'amatriciana buonissima, nessuno parlerà di lui, ma se ci mette sopra un po' di carbone o un po' di liquirizia, allora diranno che ha inventiva. Infine c'è il culto degli ingredienti: il pistacchio dev'essere di Bronte, quando il 90% viene dalla Turchia, le acciughe devono essere del Cantabrico, perché altrimenti non le vuole nessuno. E con queste acciughe il piatto costerà 28 o 30 euro, mentre con quelle di Cetara la metà».

**E la funzione dei nuovi macchinari?**

«Sono entrati alla grande nelle cucine degli chef e infatti oggi il piatto di tendenza deve essere cotto sottovuoto, oppure a bassa temperatura. L'altro giorno mi hanno proposto un baccalà cotto a bassa temperatura. Ma perché mai? A me piacciono le cose semplici, cuocetemelo alla griglia per favore... Per me con queste macchine c'è un appiattimento della cucina: una volta certe attrezzature se le potevano permettere solo le grandi cucine, oggi le trovi in tutti i ristoranti e tutti propongono gli stessi piatti».

**Però nel contempo si assiste alla risco-**

### Locali stellati



**Se un cuoco prepara solo un'amatriciana buonissima non finirà mai sulle guide**



**DIFENDERE LA CUCINA ITALIANA** È il compito dell'Accademia, diretta da Paolo Petroni, qui sopra e nella foto in basso, tra Emilio Casati e Paolo Grandi della Delegazione della Svizzera italiana. (Foto Wonderbeam Photography)

**perita dei piatti del territorio, dei sapori tradizionali.**

«Per fortuna. La domanda che uno deve farsi quando ha mangiato in un ristorante, a parte se ha digerito bene, è se ci tornerà volentieri. Sa cosa mi diceva Massimo Bottura, che è uno dei più grandi chef al mondo? Che da lui a mangiare non torna nessuno. Non ha una clientela di fedelissimi, è tutta gente che va lì una volta sola per provare».

**Quando parliamo di tradizione della cucina italiana a chi dobbiamo pensare? A Pellegrino Artusi? O ancora prima al maestro Martino de Rossi che appartiene anche un po' al Ticino?**

«La tradizione non si spinge sino al maestro Martino, perché se si va oltre l'Artusi, che scrive a fine Ottocento, si finisce nella cucina dei nobili, di palazzo, che era fuori dalla portata delle famiglie. Allora nelle famiglie si mangiava male e poco. È con l'avvento della borghesia che si è sviluppato il gusto per il mangiare. La cucina italiana regionale come la intendiamo oggi, a mio parere, è però anche successiva all'Artusi, è del Novecento».

**La globalizzazione che effetti ha avuto**

### LA SCHEDA

#### PAOLO PETRONI

È nato a Firenze il 25 agosto 1942 e si è laureato in Economia e Commercio. Oltre alla sua attività di esperto di marketing, si è dedicato alla ricerca e alla riscoperta della cucina, in particolare quella regionale toscana. Ha pubblicato diversi libri, tra cui *Il libro della vera cucina fiorentina*; *Il grande libro della vera cucina toscana*; *Il grande libro dei primi piatti*; *Spaghetti amore mio*.

#### PRESIDENTE

La XVI Assemblea Ordinaria dei Delegati tenutasi a Firenze il 30 maggio 2015 lo ha eletto Presidente dell'Accademia italiana della Cucina che si prefigge il compito di salvaguardare, insieme alle tradizioni della cucina italiana, la cultura della civiltà della tavola.

**sull'evoluzione del prodotto e sulla sua contaminazione?**

«In buona sostanza ha cancellato la stagionalità degli alimenti. Se oggi chiedi a qualcuno quand'è la stagione del carciofo è difficile che sappia risponderti. Abbiamo asparagi, pomodoro e basilico tutto l'anno, perché ci sono le serre e c'è la globalizzazione. Io non sono contrario a questo commercio, perché si aiuta la popolazione di certi Paesi. Il consumatore ha tra le mani uno strumento meraviglioso che una volta non c'era: l'etichetta del prodotto che ti rivela tutto. Dobbiamo abituarci a saperla leggere e poi decidere».

**Possiamo fidarci delle etichette e della tracciabilità del prodotto?**

«Sì. Poi, evidentemente, contro la truffa non c'è legge che tenga, ma l'etichetta ci tutela abbastanza, anche se si può ancora migliorare».

**Mi dica un paio di prodotti 100% italiani che caratterizzano la cucina tradizionale.**

«La prima cosa che mi viene in mente è la pasta, lo spaghetti italiano che non si fa in nessun altro Paese al mondo...»

**Col concorso del grano canadese...**

«Non è detto che il grano canadese sia peggiore di quello italiano. Barilla chiuderebbe domani se dovesse usare solo grano italiano. E la stessa cosa succede con l'olio, l'altro prodotto che vorrei citare e per il quale la produzione italiana non basta, per cui dobbiamo importarlo».

**Perché il cibo italiano, e la cucina italiana, sono migliori degli altri?**

«Per due fattori: il primo è la varietà di gusti superiore a quasi tutte le altre cucine che sono ripetitive. L'altro è la qualità degli ingredienti che permettono di riconoscere i sapori».

**Se dicessi che la cucina italiana nasce nel focolare di casa e quella francese nei grandi ristoranti?**

«Sarei d'accordo. Infatti all'estero questi grandi cappelloni degli chef ci rimproverano dicendo che facciamo troppo cucina della nonna».

**Cosa pensa della «stellizzazione» dei cuochi, che oggi sono tutti chef? Che fine ha fatto il semplice cuoco di una volta?**

«Eh, poverino, soffre! Come tutta la ristorazione intermedia, perché il giovane che vede gli chef in tv sogna di diventare come loro, celebre e famoso. Una volta era il poveraccio ad iscriversi agli istituti professionali alberghieri, oggi c'è un boom di iscrizioni, ma il problema è che giornali, riviste e tv osannano solo chi va al di fuori delle regole. Se cucini "solo" un ottimo piatto nessuno si accorge te».

**Questo sta contribuendo ad ammazza-re la vecchia trattoria?**

«La trattoria di una volta ormai non c'è più, oppure la troviamo solo in qualche cittadina di campagna. Firenze era la città delle trattorie e del turismo: oggi ci sono quelle che io definirei le false trattorie, ritrovi d'élite dove la bistecca la paghi 100 euro. In città in generale si mangia meglio che nelle campagne per una questione di soldi. Prendiamo Milano: è il posto in Italia con la maggior concentrazione di ristoranti stellati, perché ormai i ristoranti vanno in città, dove circola il denaro».

**Preferisce mangiare a casa o al ristorante?**

«Mi piace cucinare e per riuscirci bene devo anche fare la spesa. Il confronto che faccio quando vado fuori è tra come riesce a me un piatto e come lo trovo al ristorante. Ogni tanto vinco e ogni tanto perdo. Perché la maggior parte dei cuochi non cucina più, non conosce le basi, sono assemblatori. Oggi ci sono le cucine a vista: si metta a guardare cosa succede nel loro interno. Aprono cassetti e assemblano piatti, ognuno è specialista di qualcosa, ma non sanno cucinare un pasto dall'inizio alla fine. Portano però tutti dei cappelloni alti così, mentre una volta il capello lo portava solo lo chef, ossia il capo. Sa qual è il problema? I grandi inquinatori sono gli sponsor: oggi purtroppo vai sulle guide e in tv solo se compri certe cose da quel marchio lì».



■ La Delegazione della Svizzera italiana dell'Accademia italiana della Cucina è stata fondata nel 1985 dal giornalista Salvatore Maria Fares, che è stato anche il primo delegato, con Paolo Grandi (che ne ha ereditato il timone nel 1991 rimanendo alla testa dell'organismo sino alla fine del 2018) Alma Bacciarini, Ottavio Lurati, Davide Enderlin sen., Giorgio Giudici e Giorgio Pellegrini Cislighi.

Oggi i membri della Delegazione sono 52 e si riuniscono sei volte l'anno, dando vita ogni volta ad un momento enogastronomico che ha l'obiettivo di valorizzare non solo la cucina tradizionale italiana, ma anche i prodotti più autentici del territorio ticinese.

Emilio Casati, responsabile della clientela individuale privata presso una nota banca e do-

miciliato a Ponte Capriasca, sommelier per passione, grande amante dei vini e naturalmente della gastronomia, dal 1. gennaio ha ereditato il timone da Grandi (ma in questo caso sarebbe meglio dire la campana). «Vogliamo essere degli ambasciatori della cultura abbinata alla gastronomia, con un riferimento costante sulla realtà del territorio». Nel suo programma di lavoro figura l'intensificazione dei rapporti con la realtà locale e in particolare con l'industria della ristorazione. «Mi preme sottolineare però la nostra profonda indipendenza rispetto a qualsiasi attore della scena gastronomica: nessun accademico può avere un legame col mondo della ristorazione, per evitare ogni possibile conflitto di interesse» dice Casati.