

# L'Accademia rende già merito alla gastronomia messinese

**Attilio Borda Bossana**

*Accademia italiana della Cucina*

**P**

osto che la valorizzazione dell'Arte gastronomica della nostra città, oggetto della riflessione dell'operatore turistico Franco Tiano su queste pagine, è obiettivo prioritario delle attività poste in essere istituzionalmente dalla Delegazione messinese dell'Accademia italiana della Cucina, ritengo utile intervenire per sintetizzare le conclusioni di un focus nazionale sull'attuale ridimensionamento del cosiddetto "fine dining". L'exasperazione dell'impiattamento "gourmet" e delle descrizioni chilometriche dei piatti proposti, direttamente proporzionale alla lievitazione dei prezzi, è sempre meno di moda. La "rossa" Michelin non vende come in passato, anche se fa tanto notizia. Peraltro oggi mantenere le posizioni alte nelle classifiche stellate ha costi insostenibili. Sicché i grandi chef "reinventa-

**«La "Guida rossa" fa discutere ma non è più di moda, ci sono altri riconoscimenti per la qualità della nostra cucina»**

no", a latere dei propri ristoranti, trattorie ed osterie, per catturare una clientela più giovane, offrono ospitalità, semplicità dei piatti, qualità delle materie prime a Km zero, ricette delle tradizioni con qualche innovazione, prezzi non modici, ma più accessibili. Fenomeno che non è sfuggito al monitoraggio che, attraverso le 225 delegazioni diffuse sul territorio nazionale e 69 all'estero, esercita l'Accademia italiana della Cucina, fondata il 29 luglio 1953, a Milano, da Orio Vergani. L'Accademia attribuisce oltre al guidoncino che contrassegna i locali visitati, anche Premi speciali e i diplomi di "cucina eccellente" e di "buona cucina". Assidua in questo senso l'attività della delegazione di Messina che in 60 anni ha evidenziato i migliori ristoranti della città e della provincia, e reso merito sui canali ufficiali, ai protagonisti del mondo della ristorazione particolarmente complesso in una realtà come la nostra.

© RIPRODUZIONE RISERVATA