

IN PRIMO PIANO NEL MONDO

Così il presidente dell'Accademia Italiana della Cucina definisce la nostra tavola. Pronta alla sfida Unesco

di FIAMMETTA FADDA

Il 29 luglio 1953, a Milano, a tavola all'Hotel Diana, Orio Vergani, giornalista poliedrico, scrittore, amante del bien vivre, fondò l'Accademia Italiana della Cucina. Scopo: nobilitare, diffondere, tutelare un patrimonio gastronomico che gli appariva unico e irripetibile.

Il nostro. L'idea gli era venuta da cronista per il *Corriere della Sera* del Tour de France e del Giro d'Italia, durante le soste nelle trattorie e nei ristoranti lungo il percorso. Quel giorno insieme a lui sedeva un gruppo di personaggi e amici illustri, da Arnoldo Mondadori a Michele Guido Franci, da Gio Ponti a Dino Villani ed Edoardo Visconti di Modrone. C'erano anche Vincenzo Bonassisi e Massimo Alberini, certi di partecipare a una fondamentale missione culturale per il Paese.

Sessantasette anni dopo, l'Accademia Italiana della Cucina, dal 2003 Istituzione Culturale della Repubblica, è un organismo complesso, che conta oltre 7.500 accademici attivi in 224 delegazioni in Italia e 85 all'estero. Conta 26 Centri Studi Territoriali che lavorano al Ricettario Nazionale e alla Biblioteca di Cultura Gastronomica. Infine l'Accademia edita la *Guida ai ristoranti*, il mensile *Civiltà della Tavola*, e mette in atto una serie di iniziative, coordinate e realizzate oggi dal suo nono presidente, Paolo Petroni. Naturale incontrarlo per chiedergli come vede l'ambizioso progetto di candidare la cucina italiana a Patrimonio Unesco.

Come si mangia oggi in Italia? Meglio o peggio di dieci anni fa?

«Qualche mese fa avrei risposto in modo un po' diverso da oggi. L'obbligo di non uscire di casa durante il lockdown ha ridato vigore alla cucina familiare. Sono riapparsi piatti pressoché scomparsi, come la pasta fatta in casa e certi dolci laboriosi. L'impennata di consumi di farina e uova lo testimoniano. Diverso è il discorso dei ristoranti. Alcuni, specie quelli in centro città, sono in difficoltà in pausa pranzo e senza turisti, sono in difficoltà. Altri invece sono sovraffollati, soprattutto nei fine settimana. La cucina di qualità ne soffre». **Le donne italiane passano sempre meno tempo ai fornelli. Come sarà la cucina di casa tra cinque anni?**

«Mi permetta una precisazione! Non le donne italiane, ma gli italiani. Ormai in casa uomo e donna si alternano nei ruoli, che siano single o coppie.



Particolare del dipinto
La fine della colazione
della signora
Vuillard (1895)
di Édouard Vuillard.

La cucina di casa non peggiorerà né scomparirà. Anzi, resterà la nostra stella polare».

Quali sono i criteri con cui l'Accademia elegge a testimoni della tradizione, depositandole con atto notarile, le ricette regionali?

«Col deposito notarile non intendiamo ingessare la tradizione. Il nostro scopo è lasciare alle future generazioni una base certa di lavoro, un faro di riferimento. Prendiamo atto delle tradizioni familiari e dei cuochi più attenti al territorio e ne facciamo una sintesi. Non è verità assoluta, guai se la cucina fosse sempre uguale. Ma, per farle un esempio, la ricetta del ragù alla bolognese depositata nel 1982 dalla Delegazione di Bologna è ancora oggi la più consultata in tutto il mondo».

Dall'osservatorio dell'Accademia quali sono i Paesi nei quali è più apprezzata e diffusa la cucina italiana?

«Ormai la cucina italiana ha sostituito quasi ovunque quella francese nei grandi alberghi. Fino a qualche anno fa era considerata cucina popolare come la cinese e la spagnola, oggi ha un ruolo di primo piano in tutto il mondo. E stiamo facendo passi da gigante in Cina e negli Stati Uniti».

Quali sono i suoi suggerimenti perché la candidatura della nostra cucina all'Unesco, di cui siamo promotori, abbia successo?

«Ben venga la richiesta per un riconoscimento alla cucina italiana che ha caratteristiche talmente forti e peculiari da meritare il titolo. Speriamo che la spesso disattenta politica nostrana sostenga l'iniziativa».

Sushi, fast food, specialità messicane, cinesi, indiane. Fino a che punto la nostra tradizione può assimilare senza snaturarsi spunti e ingredienti esotici?

«Le contaminazioni ci sono sempre state. Basti pensare a tutti i cibi arrivati dalle Americhe a stravolgere la cucina rinascimentale. Ma nella sostanza ogni cucina resta nel proprio alveo, poiché sono le trasmigrazioni. Siamo al sicuro».

Una domanda personale: i tre piatti o prodotti che il presidente dell'Accademia si porterebbe su un'isola deserta?

«Domanda difficile, ma debbo rispondere: allora, prosciutto crudo, tagliatelle al ragù, trippa cucinata in ogni modo e, se mi consente un dolce, torta di mele». ■



Paolo Petroni

Fiorentino, scrittore, giornalista, autore di numerosi libri di cultura gastronomica. Dal 2015 presiede l'Accademia Italiana della Cucina. Tra le sue iniziative accademiche più recenti la prossima pubblicazione di una storia della cucina italiana a fumetti indirizzata soprattutto ai ragazzi delle scuole medie.