



fiorentino doc

Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina dal 2015, Paolo Petroni è entrato a far parte della delegazione di Firenze (sua città natale) a soli 30 anni, divenendone presto la guida. Galeotto fu un articolo in cui un "accademico" si scagliava contro un piatto di tortellini alla panna: senti che tra lui e l'istituzione c'erano affinità e identità di intenti. Esperto di marketing per professione e gastronomo per passione, è autore de "Il libro della vera cucina fiorentina", uscito dal 1975 in varie edizioni. Sue anche altre opere dedicate a cucina toscana, emiliana, marinara, collaborazioni alla Guida dell'Espresso di Luigi Veronelli e a diverse testate giornalistiche. L'esperienza in campo editoriale si è trasferita nella qualità delle pubblicazioni dell'Accademia Italiana della Cucina. Tra le tante, citiamo il mensile Civiltà della tavola e la Guida ai ristoranti, oggi online e scaricabile come app.

Cucinare è cultura

L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA RIUNISCE MIGLIAIA DI INTELLETTUALI E PROFESSIONISTI APPASSIONATI DI GASTRONOMIA. IL LORO SCOPO È TUTELARE E VALORIZZARE LA NOSTRA TRADIZIONE, DIFFONDERNE LA STORIA, GLI INGREDIENTI, LE RICETTE AUTENTICHE AFFINCHÉ MANTENGA LE SUE STRAORDINARIE CARATTERISTICHE, RESTI VIVA E VERAMENTE BUONA

testo di Daniela Falsitta, foto di Felice Scoccimarro, styling Alkèmia



Orio Vergani su un bassorilievo in bronzo: al famoso giornalista, fotografo, scrittore si deve la nascita dell'Accademia Italiana della Cucina avvenuta nel 1953. Sotto, i ritratti dei nove presidenti.



SCELTI DA SALE&PEPE

TAGLIATELLE CON IL TRADIZIONALE RAGÙ ALLA BOLOGNESE

pag. 72



RISOTTO ALLA MILANESE

pag. 73



Il volume pubblicato per il 70esimo anniversario dell'Accademia. Contiene storia, personaggi e principi su cui si fonda l'istituzione, riflessioni sulla cucina contemporanea e uno sguardo al futuro.

SCELTI DA SALE&PEPE CUCINARE È CULTURA

“The buck stops here”, si legge sulla sua scrivania: la targa è stata ordinata a Independence, Missouri ed è uguale a quella che teneva sul tavolo il presidente Harry Truman. “Sa cosa significa? Che i problemi vengono passati da uno all'altro, ma quando arrivano qui, non posso scaricarli su nessuno”. Comincia con una spiegazione dotta e sorridente (a proposito, *buck* è il corno del bue ed equivale alla nostra patata bollente), sottolineata dalla piacevole parlata toscana, la chiacchierata con il presidente Paolo Petroni, dal 2015 alla guida dell'Accademia Italiana della Cucina. Ed è sicuramente il modo giusto di partire visto che la prestigiosa istituzione, fondata nel 1953 da Orio Vergani durante una mitica cena all'hotel Diana di Milano, si occupa ancora oggi e con estrema serietà di uno dei più grandi piaceri della vita: la gastronomia italiana.

L'obiettivo, oggi come 70 anni fa, è tutelare e valorizzare questo incommensurabile patrimonio affinché il tempo non lo corrompa e disperda. “Ma intendiamoci: valorizzare vuol dire anche dargli impulso, fare sì che sia sempre attuale. Non vogliamo restare fermi alla cucina dell'Artusi, ma andare avanti con un'innovazione sensata”, chiarisce Petroni. La volontà insomma è lasciare che il patrimonio si adegui ai tempi, ai gusti, alle necessità, mantenendosi vigili e un po' severi verso le mode frivole e passeggere, far sì che l'evoluzione sia piacevole e arricchisca senza risultare mai penalizzante. La creatività infatti agli chef contemporanei non manca, ma secondo l'Accademia non sempre è usata bene: “E gli esempi sono molti”, continua Petroni, confidandomi una comprensibile avversione per alcuni recenti “incontri” con

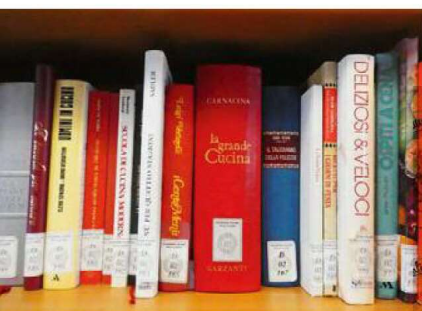
cremine e laghetti aggiunti con poco criterio ai piatti asciutti, con una detestata polvere di caffè su un ottimo risotto alla milanese, oppure con una profusione di cotture basse e bassissime sostituite alle tecniche tradizionali che talvolta finiscono per togliere consistenza a carni e pesci.

Chi sono gli Accademici?

Il lavoro dell'Accademia Italiana della Cucina è affidato a 7500 membri sparsi tra Italia e resto del mondo. Di chi si tratta? “Professionisti che esercitano in altri settori mossi da una notevole passione per la gastronomia. Attenzione però: i cuochi, i proprietari di locali, gli insegnanti di cucina non sono ammessi perché il coinvolgimento diretto influenzerebbe il loro giudizio”, ci spiega il presidente. Ecco quindi un esercito di avvocati, professori, medici, manager, pronti a dedicare tempo libero ed energie al grandissimo lavoro svolto da questa istituzione. Come sono entrati a farne parte? “Proprio come ai tempi della fondazione, gli “accademici” vengono presentati da altri membri, che ne garantiscono capacità, cultura e moralità”. Ci si può anche proporre volontariamente, ma non è detto che si venga accolti. Sarà la delegazione locale a valutare se l'aspirante sia effettivamente all'altezza del compito, in grado di apportare all'istituzione un contributo positivo.

Il lavoro, infatti, oltre che piacevole, è impegnativo. L'Accademia redige una rivista, una collana di volumi monografici (l'ultimo è dedicato ai cereali, il prossimo sarà sui legumi), organizza convegni e seminari attraverso una rete di ben 25 centri studi territoriali. Ma soprattutto gli Accademici si occupano di monitorare l'offerta dei ristoranti italiani dislocati nel Bel Paese e persino nel resto

Qui sotto, due foto della biblioteca dell'Accademia, comprendente circa 5000 volumi; a lato, i piatti in ceramica ispirati al tema dell'annuale cena “ecumenica”, cui partecipano all'unisono, ma in luoghi diversi, tutti i delegati e la collana Biblioteca di cultura gastronomica: ogni volume contiene ricette e notizie, frutto delle ricerche dei Centri Studi Territoriali.





del mondo. L'occasione è data dai "conviviali", ovvero gli incontri tra i membri organizzati da ogni singola delegazione. Si concorda un menu, si degustano i piatti, si redige un'attenta valutazione che verrà pubblicata sulla Guida ai Ristoranti dell'Accademia, consultabile online (www.accademiaitalianadellacucina.it).

"Il nostro intento non è criticare il lavoro degli chef, ma stabilire un confronto, comunicare al cuoco e al patron le nostre osservazioni e i nostri consigli. In genere si tratta di scambi piacevoli e molto fruttuosi", precisa Petroni. Alla fine ogni visita si tradurrà anche in una valutazione contraddistinta da due simboli: la pignatta e i tempietti, la prima è destinata alle trattorie, i secondi (da 1 a 4) ai locali più eleganti. E manco a dirlo, non è detto che, in fatto di tempietti, gli stellati più estrosi abbiano la meglio.

Migliaia di ricette codificate

Unica associazione gastronomica riconosciuta dal Ministero dei beni culturali e primo partner del Ministero per il riconoscimento della cucina italiana quale bene immateriale dell'umanità dell'Unesco (la procedura dovrebbe concludersi nel 2025), da svariati decenni l'Accademia si occupa anche di codificare le grandi ricette della tradizione. A oggi quasi 3000 piatti sono stati raccolti dai suoi studiosi, verificando sia le varianti in uso nei ristoranti che nelle famiglie di lunga tradizione. Una volta raggiunta la sintesi, vengono registrate presso un notaio e depositate alla Camera di Commercio.

"Questo lavoro è importantissimo perché offre un punto fermo, una risposta ai tanti appassionati

di cucina che si chiedono come realizzare una certa ricetta nel modo più corretto, ma soprattutto perché dice cosa non bisognerebbe fare mai, gli ingredienti da non aggiungere assolutamente, gli errori da non ripetere". Complici i tanti siti di ricette e il marketing di alcuni prodotti industriali, le informazioni errate secondo Petroni si stanno insinuando ovunque e rimettere a posto le cose è diventato ancora più importante oggi di un tempo.

Come spartiti in pentola

Sta di fatto che in questi 70 anni non un granello di polvere si è depositato sul lavoro dell'Accademia e non solo perché alcune ricette, per esempio il ragù alla bolognese che vi proponiamo nelle prossime pagine, sono state rivisitate con tagli di carne e tecniche dei nostri tempi. "Le ricerche ci confermano che l'interesse per la gastronomia tradizionale è in costante crescita. Gli italiani cucinano con passione, non per dovere: l'onere dei fornelli è condiviso da entrambi i genitori con i figli. E poi ci sono i giovani, tanti, che riempiono i ristoranti. Li vedi raccolti in grandi tavolate a parlare di cibo e ricette, desiderano entrare nella nostra Accademia. A Milano, la delegazione Navigli è costituita da membri trentenni".

Se poi qualcuno si provasse a pensare che seguire una ricetta in modo fedele dia luogo a una copia di scarso interesse, Petroni è pronto a controbattere. "La nostra tradizione è fatta di piatti complessi che, codificati, diventano spartiti musicali. Chi ascolta musica classica lo sa: lo spartito è importante ma l'esecuzione è sempre diversa. Anzi, è proprio l'esecuzione che rende indimenticabile un concerto".

Sopra, da sinistra: l'ingresso della sede; il volume Storia della cucina italiana a fumetti, già tradotto in 9 lingue; la campana che dà inizio alle riunioni e il francobollo celebrativo emesso dall'Istituto poligrafico dello Stato per i 70 anni dell'istituzione.



A lato, lo chef Mauro Fabbri che ha realizzato per noi le ricette codificate dall'Accademia Italiana della Cucina. Quella del ragù è stata revisionata di recente. Infatti la cartella di manzo tradizionale (il diaframma), oggi è difficile da trovare. L'Accademia consiglia di sostituirla con tagli anteriori ricchi di collagene quali il muscolo, la spalla, il sottospalla, la pancia o la punta di petto. Sono pure ammessi una parte di lombo di maiale o capocollo, pari al 40% e l'aggiunta di un pizzico di noce moscata.

Il tritacarne fa parte della planetaria Artisan di KitchenAid (colore Blue Salt 2024). Indirizzi a pagina 114

TAGLIATELLE CON IL TRADIZIONALE RAGÙ ALLA BOLOGNESE

ricetta codificata dall'Accademia Italiana della Cucina

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 2 ORE E 30 MINUTI

400 g di tagliatelle secche – **400 g di polpa di manzo** – **150 g di pancetta fresca** – **1/2 cipolla (60 g)** – **1 carota (60 g)** – **1 costa di sedano (60 g)** – **1 bicchiere di vino rosso o bianco** – **200 g di passata di pomodoro** – **1 cucchiaio di doppio concentrato di pomodoro** – **1 bicchiere di latte intero (facoltativo)** – **brodo di carne o vegetale leggero** – **3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe**

- 1** Mondate la cipolla, il sedano e la carota.
- 2** Tagliate la pancetta a fette e poi tritatela.
- 3** Sbucciate e tritate finemente gli ortaggi sul tagliere (non usate il mixer).
- 4** Macinate grossolanamente la carne.
- 5** In una casseruola pesante di ottima qualità,

antiaderente, in alluminio o in ghisa smaltata (un tempo era usato il tegame di coccio), di 24-26 cm di diametro, fate sciogliere la pancetta tritata con l'olio. Aggiungete il battuto di ortaggi e fatelo appassire lentamente a calore medio basso, mescolando con un mestolo di legno.

6 Alzate il calore e unite la carne macinata, quindi, sempre mescolando accuratamente, cuocetela per una decina di minuti, finché sfrigola.

7 Versate il vino e fatelo ritirare completamente, finché non si sentirà più odore di vino, poi unite il concentrato e la passata.

8 Mescolate bene, versate una tazza di brodo bollente (ma si può usare anche semplicemente dell'acqua) e fate cuocere piano, a recipiente coperto, per circa 2 ore (anche 3 secondo le preferenze) aggiungendo il brodo caldo man mano che occorre. A metà cottura, secondo una consigliabile antica tradizione, si può aggiungere il latte che deve essere fatto ritirare completamente. Alla fine, regolate di sale e pepate. Il ragù deve risultare di un bel colore arancione scuro, avvolgente e cremoso.

9 Lessate le tagliatelle al dente e conditele con il ragù.





L'Accademia Italiana della Cucina aggiunge a questa ricetta codificata la sua variante "Riso al salto", oggi considerata piatto a se stante e non solo di recupero del risotto avanzato: "Dare al risotto (già freddo) la forma rotonda e lo spessore di una frittata in una padella in cui si sarà scaldato abbondante burro, rosolare ai due lati fin che il riso leghi e si consolidi, formando una croccante e dorata crosticina; servire cospargendo di formaggio grana".

RISOTTO ALLA MILANESE

ricetta codificata dall'Accademia Italiana della Cucina

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI

500 g di riso Carnaroli (oppure Arborio o Vialone nano)
- **60 g di burro** - **30 g di midollo di manzo** - **2 litri di brodo ristretto di carne** - **1 piccola cipolla** - **1 ciuffo di pistilli di zafferano (o 2 bustine in polvere)** - **grana padano Dop grattugiato** - **sale**

- 1** Sbucciate e tritate finemente la cipolla.
- 2** Estraete il midollo dall'osso e raccoglietelo in una ciotolina.
- 3** Mettetelo in una casseruola con 50 g di burro e la cipolla.
- 4** Cuocete a fiamma bassa finché la cipolla avrà preso un colore dorato.
- 5** Aggiungete il riso e mescolatelo bene perché possa assorbire il condimento.

- 6** Alzate la fiamma e iniziate a versare sul riso il brodo bollente a mestoli, continuando a rimestare regolarmente con un cucchiaio di legno. Cuocete per circa 15 minuti, secondo la qualità del riso; a mano a mano che il brodo evapora e viene assorbito, aggiungete altri mestoli di brodo, facendo attenzione che il riso resti al dente.
- 7** Se usate i pistilli di zafferano sciolti nel brodo, uniteli a due terzi della cottura; se usate la polvere, unitela alla fine, per non perderne il profumo.
- 8** A cottura ultimata, aggiungete il resto del burro, formaggio grana e lasciate mantecare per qualche minuto, aggiustando di sale. Il risotto deve risultare piuttosto liquido, "all'onda", con i chicchi ben distinti ma tenuti insieme dal legante cremoso.

