



L'ITALIA S'È DESTA

DI GIUSEPPE DELL'OSSO

Nel prossimo futuro la cucina italiana si troverà di fronte a nuovi problemi e a nuovi confronti. Prima di tutto, avrà bisogno di un'iniezione di fiducia in se stessa, nelle proprie capacità, nella forza trainante della memoria e della tradizione. Immediatamente dopo dovrà affrontare una forte cura ricostituente per il recupero della propria identità e del senso del gusto.

Oggi la cucina italiana nelle sue tradizioni regionali e locali corre seriamente il pericolo di una perdita di identità. Molte sono le cause di questo rischio: la globalizzazione alimentare, le biotecnologie, la dispersione della stagionalità dei prodotti, l'immagine sempre più accattivante e incombente della novità fine a se stessa. Eliminarne le cause può risultare difficile, annullarne gli effetti (o almeno attenuarli) è possibile. Il modo migliore per controbattere una simile tendenza, e questo è uno degli obiettivi più immediati dell'Accademia Italiana della Cucina, è una rivalutazione intelligente e consapevole delle tradizioni alimentari delle nostre regioni.

Solo così sarà possibile mantenere intatta quella fisionomia globale della cucina italiana che tanto successo sta ottenendo soprattutto all'estero. Valorizzare la cucina regionale attraverso la promozione dei prodotti tipici del territorio rivalutando i prodotti di stagione significa, in prospettiva, ridare fiducia agli operatori e mantenere vivo quel profondo senso del gusto, tutto italiano, che sta alla base del buon mangiare e del bere giusto.

Quest'opera di rivalutazione deve essere intelligente e consapevole perché la cucina tradizionale e tipica

Il Presidente dell'Accademia, Giuseppe Dell'Osso, in un lungo articolo apparso sulla rivista "A Tavola" con il titolo "Fornelli d'Italia, l'Italia s'è desta", rileva come oggi mangiare secondo uno "stile italiano" sia diventato una vera e propria filosofia del piacere del buon gusto, che ormai impera in tutto il mondo. Egli delinea poi le "parole chiave" per lo sviluppo della cucina italiana: territorio, tradizione, evoluzione.



non è un'entità statica e immutabile, ma è naturalmente soggetta ai mutamenti delle abitudini sociali, all'evoluzione del gusto, alle esigenze della salute. Quindi piatti più leggeri, in giusta misura, dal gusto più accessibile, specialmente ai giovani.

Questa consapevolezza non dovrà

però essere considerata alla stregua di un problema interno, che serve a difendere e tutelare i valori della nostra civiltà della tavola soltanto dalle Alpi alla Sicilia. Oggi la cucina italiana si trova di fronte a un fenomeno nuovo, forse inatteso ma di grande importanza: il crescente interesse che la civiltà della tavola italiana sta suscitando in tutti i Paesi del mondo. Questo momento magico ha un simbolo ben preciso: cucina italiana. Sotto questa etichetta sono offerti a una clientela internazionale i piatti delle varie cucine regionali.

È infatti indispensabile parlare agli stranieri con un linguaggio a loro comprensibile e d'immediata intuizione. E questo è stato compreso alla perfezione dai grandi cuochi che hanno fatto trionfare la nostra cucina fuori d'Italia. Tutto ciò si accompagna a una tendenza favorevole al nostro Paese in molti campi: moda, design, calcio, musica, cinema. La cucina quindi è diventata uno degli elementi che contribuiscono a soddisfare, all'estero, il desiderio di "vivere italiano". E lo stile italiano passa anche, vorrei dire soprattutto, attraverso i fornelli.

La cucina regionale italiana all'interno e la cucina italiana all'estero non sono elementi in contrapposizione, ma le facce della stessa medaglia. Sono entrambi valori da tutelare, da guardare con rispetto e soprattutto da integrare in una visione universale dei tanti problemi che ci troviamo a dover affrontare.

Soprattutto tenendo conto che la tradizione, specialmente in tavola, non è un tabù immutato e immutabile, ma una realtà viva in continua evoluzione e perfezionamento.

See International Summary page 46