



NELLA REGGIA DI COLORNO

DI GIANNI FRANCESCHI

“Senza un approfondimento culturale tutta la teoria e tutta la pratica rischiano di camminare a vuoto”.

“In tutto il mondo c'è una profonda richiesta di cultura in tutti i campi, e in particolare nella gastronomia”.

Inaugurazione ufficiale, nella splendida sede della Reggia di Colorno, della Scuola internazionale di cucina italiana “Alma”, i cui corsi sono già iniziati e con successo, in via sperimentale, da un paio di mesi. L'Accademia Italiana della Cucina è presente nel Comitato tecnico scientifico della scuola con il Presidente Giuseppe Dell'Osso e, per l'area della nutrizione e igiene degli alimenti, con il Presidente del Centro Studi accademico, Giovanni Ballarini. Inoltre il direttore di questa rivista, Gianni Franceschi, ha scritto per la scuola “Alma” il testo di un volume didattico di oltre 500 pagine che illustra tutti gli aspetti della cucina tradizionale e regionale italiana.

La cerimonia ufficiale ha avuto inizio, con il rituale taglio del nastro tricolore, nel secondo cortile della reggia farnesiana con discorsi augurali del presidente della scuola, Albino Ivardi Ganapini, e delle autorità regionali, provinciali e comunali. Poi il par-

roco di Colorno ha benedetto la scuola conferendo alla manifestazione, attraverso la lettura di alcuni salmi, una particolare intensità spirituale.

È seguita una visita ai locali della scuola dalle aule per la didattica teorica a quelle per la pratica, modernamente attrezzate secondo le più avanzate tecnologie. Molto interessante la biblioteca, diretta con rara competenza da Marino Marini, appassionato bibliofilo esperto in letteratura gastronomica.

Nell'aula magna è seguita una interessante tavola rotonda sul tema “Dove va la cultura alimentare”, con particolare riferimento all'importante ruolo della formazione.

Apprendo i lavori, il presidente della scuola, Albino Ivardi Ganapini, ha posto l'accento sull'importanza della cultura alimentare per una scuola di cucina. “Senza un approfondimento culturale - ha detto - tutta la teoria e tutta la pratica rischiano di camminare a vuoto”.



È seguito un intervento di Luca Vercelloni (ricercatore dello Iulm di Milano) il quale ha svolto un breve esame sociologico dell'attuale situazione dell'alimentazione in Italia e nel mondo, rilevando come dalla preponderanza del fast food si sta passando lentamente ma con sicurezza a una maggiore armonizzazione tra il presente e il passato, tra la tradizione e l'innovazione. "La tendenza attuale - ha detto tra l'altro - è che il cibo debba essere buono da pensare prima ancora che buono da mangiare". Nei Paesi latini, ha poi concluso, è presente la ricerca di un sistema alimentare che sappia ben coniugare cultura e gastronomia sul filo della memoria e del tempo presente.

Il presidente Ganapini, prima di dare la parola al rettore Gualtiero Marchesi, ha sottolineato l'importanza del ristorante come punto d'osservazione privilegiato per valutare l'evoluzione dei costumi alimentari.

Marchesi ha esordito affermando che, riflettendo su quello che è la cucina, si può constatare come essa nasca dal desiderio di fare le cose semplici. "Io amo la musica e la pittura - ha detto - e come in musica e in pittura l'Italia è un luogo straordinario anche per la sua cucina, per il suo stile, per i prodotti eccezionali che ci dà la natura". Ha poi illustrato la necessità che i docenti sappiano trasmettere ai cuochi l'importanza fondamentale del prodotto, della sua stagionalità e della sua qualità in ogni preparazione gastronomica.

Il presidente Ganapini, a questo punto, ha introdotto la relazione dell'Accademico Giovanni Ballarini rilevando come l'Accademia Italiana della Cucina sia stata vicina, anzi vicinissima ad "Alma" fin dall'inizio del suo cammino organizzativo e strutturale. Inoltre, ha detto, l'Accademico Gianni Franceschi è stato l'autore dell'importante testo sulla cucina regionale e tradizionale italiana, essenziale strumento didattico per gli allievi della scuola. "La collaborazione dell'Accademia - ha chia-

rito - è sempre un momento essenziale nella vita della scuola".

Giovanni Ballarini ha illustrato i motivi della collaborazione tra l'Accademia e "Alma", cui aveva accennato il presidente Ganapini. Prendendo poi lo spunto da una tesi del filosofo Arias, secondo cui la gastronomia è una sorta di religione, Ballarini ha rilevato come in tutto il mondo ci sia una profonda richiesta di cultura in tutti i campi, e in particolare nella gastronomia, in quanto è attraverso la cultura della tavola che si appagano i bisogni essenziali dell'uomo, non soltanto come elemento di sopravvivenza fisica quanto di appagamento spirituale: di qui l'essenza religiosa di questo particolare settore della cultura e della civiltà. "Se le moderne tecnologie garantiscono la sicurezza alimentare - ha concluso Ballarini - la cultura diventa l'ancora di salvataggio spirituale: la scuola diventa così una nuova basilica in cui si parla di nuova e vecchia religione, di nuova e vecchia cultura della tavola".

Il presidente della Provincia di Parma, Vincenzo Bernazzoli, ha preso la parola per illustrare il ruolo di una pubblica amministrazione in una iniziativa come la scuola di Colorno. "Si tratta - ha detto - di un investimento non solo economico, ma anche di un apporto vivo e vigile a un'iniziativa che scorre sul filo conduttore di tutti gli eventi culturali, insieme ai musei, ai concerti, alle mostre, ai percorsi anche turistici". Ha poi concluso: "Se all'inizio questa fu un'idea di pionieri, una autentica scommessa con noi stessi, oggi assistiamo a una realizzazione che contribuisce in maniera esemplare all'immagine del territorio".

Il professor Giorgio Calabrese, rappresentante italiano in seno all'Autorità alimentare europea, ha quindi illustrato la necessità di riflettere sul futuro di una società che si sta misurando con la longevità. "Ma l'importante - ha detto - è garantire una lunga vita di qualità, che sappia muoversi senza diete e senza fast

food, in piena autonomia. E il ruolo di questa scuola è fondamentale in questa direzione: infatti è sempre più presente il bisogno di cibo sicuro e di qualità, senza manipolazioni o falsificazioni".

Maria Pia Bariggi, preside dell'Istituto alberghiero di Salsomaggiore, ha affrontato il tema della formazione professionale da un osservatorio privilegiato. "Ci si può avvicinare alla cucina - ha detto - per passione, e questo avviene in genere in età adulta, ma anche e soprattutto per vocazione, e ciò si verifica in età giovanile, in età scolastica". Partendo da questo presupposto, la preside Bariggi ha poi sottolineato l'importanza che la scuola diventi soprattutto laboratorio per abituare i giovani alla concretezza, ma sempre sul filo di una ben precisa connotazione culturale.

È seguito un intervento, non programmato ma di grande spessore culturale, dell'Accademico Massimo Montanari il quale ha esortato a non fossilizzarsi nell'elogio del passato in quanto la tradizione evolve continuamente, seguendo i mutamenti del territorio, dell'ambiente, della stagionalità, del gusto e delle tendenze alimentari. "Sono tutti valori da costruire - ha detto tra l'altro - perché diventino i pilastri fondamentali per una cultura del futuro". Ha poi sottolineato l'importanza di una "alleanza cucina-salute", già teorizzata da Ippocrate e proseguita nei millenni dal pensiero filosofico e scientifico fino a oggi.

È seguita una serie di brevi comunicazioni di tutti i relatori, i quali hanno chiarito alcuni punti degli interventi precedenti. Vercelloni ha ribadito l'importanza della cultura gastronomica come antidoto alla globalizzazione; Ballarini ha accennato a varie iniziative culturali dell'Accademia, tra cui la raccolta e il deposito delle ricette autentiche della tradizione; Calabrese ha rilevato come a Bruxelles non si è pensato ad attribuire all'Autorità sulla sicurezza alimentare anche la competenza sulla qualità.

Ha tratto le conclusioni dei lavori di questa tavola rotonda il dottor Pasquale Capo, alto funzionario del Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca Scientifica, presente a Colorno in rappresentanza del ministro Letizia Moratti. Innanzi tutto si è congratulato con i quadri dirigenti della scuola per la rapidità e l'efficienza, veramente esemplari, con cui si è dato vita a questo importante polo didattico. Ha poi illustrato ampiamente la funzione della scuola nel non facile passaggio dall'istruzione alla formazione, riferendosi in particolar modo alle recenti disposizioni legislative in materia, che intendono realizzare un cammino verso la società della conoscenza in cui viviamo e in cui l'istruzione e la formazione rappresentano due pilastri insostituibili.

Dichiarando conclusi i lavori della tavola rotonda, il presidente Ganapini ha annunciato che un importante

protocollo d'intesa è alla firma del Ministro dell'Istruzione, il che consentirà una proficua collaborazione tra la pubblica amministrazione e la scuola "Alma".

Nel pomeriggio un'altra tavola rotonda ha affrontato il tema della "Promozione nel mondo della cucina italiana". Hanno parlato lo chef Alfonso Jaccarino (che è uno dei docenti della scuola); il presidente dell'Istituto per il commercio estero Beniamino Quinterni; Gianluigi Zenti operatore del settore per il Gruppo Barilla; Fabrizio Mottironi presidente della società "Buonitalia" per la promozione agroalimentare italiana all'estero; Guido Tampieri assessore all'Agricoltura nella Giunta regionale dell'Emilia Romagna; Edo Sommariva della Federazione italiana pubblici esercizi (Confcommercio).

Il ministro per le Politiche agricole, Giovanni Alemanno, ha concluso la tavola rotonda esortando tutti i pre-

senti affinché tutti gli elementi emersi dai vari interventi servano soprattutto a "fare sistema", a unire cioè tutti gli anelli della catena verso obiettivi complessivi. "Le punte di eccellenza ci sono - ha detto tra l'altro - la cultura c'è: dobbiamo quindi evitare qualsiasi errore in un momento importante e forse decisivo per il nostro futuro". Il ministro ha poi aggiunto che là dove c'è una buona agricoltura, c'è una buona tavola, ma dobbiamo evitare in tutti i modi che l'attuale immagine positiva della cucina italiana venga adulterata, massificata o falsificata, specie dall'incombente pericolo dell'agropirateria. "Noi non possiamo competere sul prezzo - ha concluso Alemanno - per una serie di motivi oggettivi ma dobbiamo competere nel modo più serio e chiaro con la qualità, con l'alta qualità".

*See International Summary
page 78*

UNA BORSA DI STUDIO NEL RICORDO DI GUIDO GIANNI

Un master dell'Università degli studi di Siena incentrato sulle "Rotte del gusto" con borse di studio per gli iscritti dedicate a un esperto e appassionato di cucina e tradizioni aretine quale è stato Guido Gianni. C'è anche la Comunità montana del Casentino fra gli enti e i soggetti che hanno voluto onorarne la memoria, sostenendo gli studenti che ne vogliono in qualche modo raccogliere l'eredità, preparandosi per valorizzare e promuovere il patrimonio e il bagaglio culturale del territorio aretino. Le borse di studio sono state consegnate, nel corso di una cerimonia che si è svolta ieri nella Sala dei Grandi ad Arezzo, dai promotori: oltre alla Comunità montana del Casentino, la Provincia e la Camera di commercio di Arezzo, la Comunità montana Valtiberina e il caffè letterario "Giubbe Rosse" di Firenze.

La cerimonia si è svolta davanti a un pubblico folto che ha voluto così ricordare con affetto la figura di Guido Gianni, in particolare la sua opera di esperto di cucina e scrittore di libri sulla gastronomia aretina. "Ciò che Guido Gianni aveva intuito in tempi non sospetti circa le potenzialità che ogni territorio possiede in termini di cultura, tradizione e storia - ha sottolineato l'assessore provinciale all'Agricoltura Roberto Vasai - è determinante per il lavoro

di promozione che l'Assessorato e la Camera di commercio portano avanti con grande impegno e, possiamo dirlo, anche con successo. Per questo - ha aggiunto - è significativo avergli intitolato borse di studio a favore di studenti del master che favorirà la formazione di figure professionali capaci di promuovere un territorio nella sua globalità, di avviare ricerche di mercato e di organizzare eventi relativi alle culture cucinarie e al rapporto che queste intessono con il turismo".

Le borse di studio intitolate a Guido Gianni sono state consegnate dal presidente della Provincia Vincenzo Ceccarelli, dal segretario della Camera di commercio Giuseppe Salvini e dai presidenti delle Comunità montane del Casentino e della Valtiberina, Roberto Mariottini e Roberto Rossi, che hanno appunto sostenuto questo importante progetto. Particolarmente significativa la presenza del caffè letterario "Giubbe Rosse" di Firenze, che ha anch'esso creduto in questo master concedendo una borsa di studio.

Alla cerimonia di consegna hanno partecipato pure il direttore del master "Le rotte del gusto" Piero Ricci, Marco Noferi degli Agricoltori Custodi con Giovanna Moretti e Ulisse Vivarelli dell'Accademia Italiana della Cucina.