

CULTURA A COLORNO

“Con il contributo di sociologi, economisti e cuochi la cucina italiana è stata esaminata anche per l'importanza di presentarsi con uno stile italiano, evitando il rischio di cadere nell'ambito delle cucine etniche”.

Le giornate culturali indette a Colorno nella splendida cornice del Palazzo ducale, dalla Scuola internazionale di gastronomia sotto il titolo di “Alma viva”, hanno visto l'attiva presenza dell'Accademia, che fa parte del Comitato scientifico di questa istituzione. Vi hanno partecipato il Presidente Giuseppe Dell'Osso, il Vice-Presidente Giovanni Ballarini e diversi Delegati e Accademici dell'area emiliana e lombarda.

Hanno rivestito particolare interesse le tre tavole rotonde nel corso delle quali si è esaminato e discusso il cammino della cucina italiana negli ultimi tre decenni. Infatti questi erano i periodi presi in esame: “Gli anni Settanta-Ottanta: la nuova cucina o il fervore del nuovo”; “Gli anni Ottanta-Novanta: l'affermazione della nuova cucina italiana”; “Gli anni

2000: la cucina totale o la nuova grande cucina moderna”.

Nelle tre giornate della manifestazione, che hanno visto anche una presentazione guidata dall'Accademica Fiammetta Fadda e una “discussione” con Gualtiero Marchesi, rettore della scuola “Alma”, si è parlato della “cucina totale”, nella quale il maestro di cucina interviene in tutte le fasi, che vanno dalla cucina vera e propria (scelta e conoscenza degli alimenti, tecniche di cucina, preparazione del piatto) all'attività di sala (costruzione del menu, servizi di sala e di tavola, servizio in tutta la sua completezza, ivi compresi quelli del sommelier, gestualità e capacità tecniche di presentazione e servizio ecc.), superando la divaricazione che spesso si verifica tra la cucina, compresa la pasticceria, e il servizio. Nella cucina “totale”, tecnica e arte devono trovare un equilibrio che si confronta con la salute e la semplicità, tenendo conto che “è molto difficile essere semplici” e che “il lusso non è eleganza”.

Nella tavola rotonda dedicata agli anni Settanta-Ottanta e guidata dall'Accademico Davide Paolini, il nostro Vice-Presidente Giovanni Ballarini ha illustrato la condizione sociale ed economica che ha portato a una “voglia di nuovo” in cucina, mentre altri interventi hanno sottolineato la progressiva visibilità del cuoco, pur nell'ambito di brigate di cucina sempre più numerose, e soprattutto del cuoco come garante della qualità dalla cucina alla tavola, ma anche la diffusione di una cucina classica, che inizia a manifestare interesse per la regionalità e i prodotti tipici.

Nella tavola rotonda che si è occupata degli anni Ottanta-Novanta, diretta da Enzo Vizzari, responsabile

di guide gastronomiche, è stata esaminata l'evoluzione dei ristoranti e della pasticceria, con interessanti testimonianze di cuochi e pasticceri che hanno vissuto questo periodo assimilandone le passioni, le virtù e i difetti.

Filo conduttore della terza tavola rotonda, diretta dal Presidente dell'Accademia Giuseppe Dell'Osso, è stato la cucina “totale”, preludio alla nuova grande cucina moderna, sulla quale si era soffermato il “maestro di cucina” Gualtiero Marchesi. “Con il contributo di sociologi, economisti e cuochi - ha detto Dell'Osso - la cucina italiana è stata esaminata anche nei confronti della internazionalizzazione, per la quale va sottolineata l'importanza di presentarsi con uno stile italiano, evitando quindi il rischio di cadere nell'ambito delle cucine etniche, mantenendo un carattere artistico, cioè di alta artigianalità, e non di prodotto industriale, facilmente copiabile e riproducibile. Anche in questo ambito - ha poi detto - rivestono una importanza determinante le scuole di alta cucina”.

Chiudendo il ciclo delle tre tavole rotonde, il Presidente Dell'Osso, presentando anche il volume dell'Accademia pubblicato per il nostro cinquantenario, ha illustrato il successo crescente che riscuote la mostra dell'Accademia sulla cucina italiana negli ultimi cinquanta anni, itinerante in Italia e soprattutto all'estero, con una nutrita serie di prenotazioni per i prossimi anni.

Ha poi concluso sottolineando il ruolo svolto dall'Accademia nello sviluppo della cucina italiana e nella diffusione all'estero dello stile di vita italiana e, quindi delle produzioni italiane.

See International Summary page 77