

La settimana della vela

IL CONVEGNO

Navi e sommergibili, scuole di...cucina

Com'è cambiata la cambusa a bordo nei decenni
Ora la figura del marinaio-chef è diventata importante

Elisabetta Arrighi

LIVORNO. Il pranzo e la cena sono momenti conviviali di vita familiare ma anche sociale. E la cucina, ovvero i piatti che si preparano per essere consumati in compagnia, diventa espressione non solo del gusto, ma anche dell'evoluzione della società. Perché se decenni fa la tazza di consommé non mancava mai durante i pranzi eleganti, oggi se ne fa a meno, sostituita da altre ricette. E con il passare del tempo, ad esempio, sono andati a sparire i piatti di mezzo, mentre i contorni sono diventati parte integrante del piatto, sia esso a base di carne oppure di pesce. An-

teroni. E così partiamo dai bellissimi menù, un tempo scritti e decorati a mano, che l'ammiraglio Liberi collezionava e che sono uno dei soggetti delle ricerche a cui il relatore si dedica da tempo. Se a fine Ottocento l'opulenza delle tavole di occasione ufficiali era di alto livello, i menù delle grandi occasioni, sulle navi della Regia Marina, erano al confronto più frugali sebbene comprendessero molte portate, il cui numero nel tempo è andato poi diminuendo. E comunque i menù già allora erano abbastanza orientati su una cucina della tradizione ita-

liana e dei diversi territori, mentre la cultura del vino era ben lontana da quella che intendiamo oggi. A tavola c'erano il brodo e la cotoletta alla milanese, il pollo, ricette leggere a base di carne, il pollo, la faraona, il pasticcio di maccheroni, i fagioli, le patate, gli asparagi, i dolci, e molte uova, fra cui quelle "alla Cavour" che dopo essere state fritte nell'olio, andavano a decorare un piatto a base di pomodori svuotati e cotti e poi riempiti con risotto alla piemontese. Poi c'era il pesce, dal dentice alle triglie alla livornese che fino alla seconda guerra



Una fase delle regate davanti all'Accademia

mondiale erano un piatto particolarmente presente nei menù di bordo. Ma c'era anche il venerdì di magro e c'erano le ricette per la mensa equipaggio dove non mancava mai la carne.

Ed eccola mensa come momento di convivialità e

socializzazione. Cosa impossibile almeno per molti anni a bordo dei sommergibili dove si mangiavano cibi in scatola e dove un tempo non c'era neppure il posto per mettere una cucina o un frigorifero. Riguardo alla vita sui sommergibili e al vit-

to, ha parlato l'ammiraglio Vatteroni che da giovane ufficiale vi è stato imbarcato per cinque anni. Sotto la superficie del mare la vita è diversa, perché "saltano" i ritmi calcidiani. Gli spazi sono ristretti anche se oggi sui sommergibili moderni molto è cambiato, il vitto offre prodotti freschi e la cucina è ora in grado di sfornare pure la classica pizza di mezzanotte per chi è di guardia. Il relatore Vatteroni ha posto poi l'accento sulla grande tradizione della Marina riguardo alla scuola di cucina dove vengono preparati i cuochi e alla bravura particolare di uno di loro, imbarcato sulla nave Vepucci, approdato alle cucine del Quirinale che dirige tuttora. Nella prima parte del convegno non è mancato, fra gli altri, l'accento ai libri di testo per i marinai-cuochi, compreso un vecchio ricettario in cui è riportata l'organizzazione di un mese con 62 menù: 31 per il pranzo e 31 per la cena, e per ogni menù è indicata anche l'esecuzione delle ricette.

OGGI IN PROGRAMMA

11.00 - 12.00 Concerto della Fanfara dell'Accademia Navale.

15.30 - 17.00 Esibizione gruppi scolastici aderenti al Music Wave Village a cura di Fondazione Goldoni/Lor-

Elisabetta Arrighi

LIVORNO. Il pranzo e la cena sono momenti conviviali di vita familiare ma anche sociale. E la cucina, ovvero i piatti che si preparano per essere consumati in compagnia, diventa espressione non solo del gusto, ma anche dell'evoluzione della società. Perché se decenni fa la tazza di consommé non mancava mai durante i pranzi eleganti, oggi se ne fa a meno, sostituita da altre ricette. E con il passare del tempo, ad esempio, sono andati a sparire i piatti di mezzo, mentre i contorni sono diventati parte integrante del piatto, sia esso a base di carne oppure di pesce. Anche il modo di mangiare nelle scuole di Marina (a partire dall'Accademia Navale), a bordo delle navi militari e dei sommergibili, ha subito nel tempo una serie di cambiamenti che sono andati di pari passo con il mutare della storia.

La cambusa di una nave grigia di oggi, infatti, è ben diversa da quella di una nave di inizio Novecento. Se ne è parlato, nell'ambito della Settimana Velica Internazionale Accademia Navale e Città di Livorno (che si chiude oggi con le premiazioni), durante un convegno al Circolo Ufficiali della Marina in via S. Jacopo in Acquaviva. «Il vitto di bordo della Regia Marina e della Marina Militare dal 1900 ai nostri giorni» è stato organizzato dall'Accademia Italiana della Cucina delegata di Livorno guidata dall'avvocato Sergio Gristina. Relatori due ammiragli, **Roberto Liberi** e **Piero Vat-**

teroni. E così partiamo dai bellissimi menù, un tempo scritti e decorati a mano, che l'ammiraglio Liberi colleziona e che sono uno dei soggetti delle ricerche a cui il relatore si dedica da tempo. Se a fine Ottocento l'opulenza delle tavole di occasione ufficiali era di alto livello, i menù delle grandi occasioni, sulle navi della Regia Marina, erano al confronto più frugali sebbene comprendessero molte portate, il cui numero nel tempo è andato poi diminuendo. E comunque i menù già allora erano abbastanza orientati su una cucina della tradizione ita-

liana e dei diversi territori, mentre la cultura del vino era ben lontana da quella che intendiamo oggi. A tavola c'erano il brodo e la cottaletta alla milanese, il pollo, ricette leggere a base di carne, il pollo, la faraona, il pasticcio di maccheroni, i fagioli, le patate, gli asparagi, i dolci, e molte uova, fra cui quelle "alla Cavour" che dopo essere state fritte nell'olio, andavano a decorare un piatto a base di pomodori svuotati e cotti e poi riempiti con risotto alla piemontese. Poi c'era il pesce, dal dentice alle triglie alla livornese che fino alla seconda guerra



Una fase delle regate davanti all'Accademia

mondiale erano un piatto particolarmente presente nei menù di bordo. Ma c'era anche il venerdì di magro e c'erano le ricette per la mensa equipaggio dove non mancava mai la carne.

Ed eccola mensa come momento di convivialità e

socializzazione. Cosa impossibile almeno per molti anni a bordo dei sommergibili dove si mangiavano cibi in scatola e dove un tempo non c'era neppure il posto per mettere una cucina o un frigorifero. Riguardo alla vita sui sommergibili e al vit-

OGGI IN PROGRAMMA

11.00 - 12.00 Concerto della Fanfara dell'Accademia Navale.

15.30 - 17.00 Esibizione gruppi scolastici aderenti al Music Wave Village a cura di Fondazione Goldoni/Lorenzo Ciampini + Kame House + Miriam Cassarino 19.00 - 20.00 Presentazione del libro Fari della Toscana e della Liguria di Elisabetta Arrighi (testi) e Bianca Maria Monticelli (foto). Interverrà Luciano Tancredi, direttore del Tirreno. Un viaggio lungo la costa dal confine con la Francia fino alla Maremma, comprese le isole dell'Arcipelago Toscano, dove i fari raccontano la storia della navigazione e tante storie di faristi e delle loro famiglie. Sponsorizzato da Fondazione Livorno e Fondazione Livorno Arte e Cultura, e diffuso dai quotidiani Il Tirreno, il libro è stato realizzato grazie alla Marina Militare.

21.30 - 23.00 Musica Ricarda Carboncini & Andrea Leonardi - 30 Corde Live

Alle ore 17 in Accademia Navale si svolgeranno invece le premiazioni che chiuderanno le regate 2002 della SVI.



Fabio Elettrico col Bitter Amaranto e suo figlio Piercristian

to ammiraglio del carnet di liquori griffati da Fabio e Piercristian Elettrico, che trova il modo ideale per tenere alte le insegne della livornesità nel mondo. «Siamo orgogliosi che questi nostri prodotti stimolando ci a continuare su questo percorso di eccellenza».

TRIONFO PER FABIO ELETRICO E IL FIGLIO Tredici medaglie d'oro È il Bitter Amaranto il più premiato al mondo

LIVORNO. Tredici medaglie d'oro tra Francoforte e Londra. È un podio mondiale che porta il Bitter Amaranto ad essere quello più premiato al mondo. È un trionfo per l'imprenditore **Fabio Elettrico** e per suo figlio **Piercristian**: per il loro liquorificio "Il Re dei Re" di via dell'Antimonio è un record storico.

E un grande orgoglio per la città di Livorno. A dare l'ultima accelerata a un percorso senza pari nella storia recente della liquoristica internazionale sono stati i tre riconoscimenti ottenuti dalla punta di diamante del carnet del "Re dei Re" nel giro poche settimane: prima è arrivata l'assegnazio-

ne della "Grande Medaglia d'oro" all'International Trophy di Francoforte - che ha visto premiare nello stesso modo anche il liquore Mandarinara, oltre a due medaglie d'oro per ElektroGin e Amarangela - e successivamente è stata la volta dei due prestigiosi concorsi di Londra. Nella International Wine & Spirits Competition sono arrivati un oro per il Bitter Amaranto e un argento per Amarangela, mentre al World Liqueur Awards (il concorso più ambito a livello planetario) è giunta una medaglia d'oro che - sommate alle altre - porta il "Re dei Re" a un totale di ben 13. Un exploit da record per il Bitter Amaranto, prodotto