

Sapori e specificità territoriali

Accademia della cucina, 50 anni ad Aosta

La delegazione aostana è nata il 9 giugno del 1968. L'Accademia vuole tutelare l'identità dei popoli attraverso le sue ricette

EVENTO

ALESSANDRO CAMERA
AOSTA

«S alvaguardare le tradizioni della cucina italiana, la cultura della civiltà della tavola, espressione viva e attiva del Paese». Da cinquant'anni la delegazione di Aosta della «Accademia della cucina italiana», composta oggi da una quarantina di aderenti, si muove nel solco della tutela dell'identità di un popolo attraverso la sua cucina.

L'Accademia italiana della cucina è nata il 29 luglio del 1953 a Milano da un'idea del giornalista e scrittore Orio Vergania. Attualmente l'Accademia ha 215 delegazioni in Italia (di cui due in Valle) e 72 nel mondo. La delegazione aostana è nata il 9 giugno del 1968 in un ristorante di Courmayeur. I primi aderenti valdostani avevano affidato la presidenza al direttore dell'ufficio valdostano dell'Automobile Club (Aci), trasferito però ad altra sede dopo pochi mesi. A rimpiazzare il delegato venne chiamato il commer-

cialista aostano Giuseppe Piaggio. Nel suo ventennale percorso di vertice, Piaggio ha aperto le porte dell'Accademia al canonico Joseph Vaudan, con il quale ha collaborato per la fondazione dell'Institut agricole régional.

Appassionato di cucina (è considerato una «una buona forchetta») Giuseppe Piaggio oggi si compiace di «avere trasmesso a mio figlio Riccardo (giornalista che scrive per il Sole 24 Ore, ndr) il gusto e l'entusiasmo nel coltivare la cultura della civiltà della tavola».

La delegazione aostana dell'Accademia ha celebrato il cinquantesimo anno nei giorni scorsi, al ristorante

Tra le celebrazioni anche la mostra «Menu delle montagne» a Courmayeur

stellato Locanda La Clusaz di Etroubles, cui è andato il diploma di cucina eccellente. Erano presenti, con l'attuale presidente dell'Accademia aostana Andrea Nicola, recentemente eletto consultore nazionale, numerosi aderenti anche stranieri e il giornalista enogastronomico Paolo Massobrio.

Durante il convivio è stato premiato Giuseppe Piag-

gio come «primo presidente ufficiale dell'Accademia aostana».

«La delegazione di Aosta dice il presidente Nicola - è conscia che la ristorazione è molto cambiata. Da fenomeno riservato a chi aveva cultura e risorse economiche è diventato un movimento di massa, spettacolarizzato, che rischia però di perdere il contatto con la sua storia, con l'aspetto più tradizionale. Noi dell'Accademia, innamorati della buona ristorazione, in modo volontario ci sforziamo di mantenere la cucina legata a quelle specificità territoriali che consideriamo la nostra ricchezza. In questo - aggiunge Nicola - siamo aiutati dai nostri Centri studi, vero fiore all'occhiello dell'Accademia».

L'istituzione, che non disdegna il motto che «a tavola non si invecchia» riunisce gli aderenti per sette o otto appuntamenti conviviali annuali. Ogni anno è contraddistinto da un tema, che per il 2018 è stato individuato nelle torte salate.

Tra le celebrazioni dei cinquant'anni, la delegazione di Aosta ha inserito la collaborazione con il comune di Courmayeur per l'organizzazione di una mostra su «Menu delle montagne», rassegna che sarà inaugurata nello spazio del Jardin de l'Ange alle 18 di oggi. —

BY NINDALDUNI DIRITTI RISERVATI

