

■ **IL CONVEGNO**
Cultura
e gusto
tra storia
e identità
popolare
Iniziativa
dell'Accademia
della cucina

TIZIANA ACETO
a pagina 29



I partecipanti al convegno e i premiati

A Cosenza il convegno organizzato **dall'Accademia italiana della cucina**

Il gusto della cultura tra storia e identità

di TIZIANA ACETO

ATTORNO all'alimentazione ruota la cultura e la tradizione di un popolo. È una delle maggiori fonti di identità di un popolo, insieme alla lingua. Attraverso il cibo nascono amori, amicizie. La produzione del cibo è un atto culturale complesso perché coinvolge esperienza, creatività, impegno, comunicazione; attraverso il cibo aiutiamo i bambini a crescere e gli adulti a vivere in modo sano.

Di tutto questo e di altro ancora si è parlato nel convegno "Il Gusto della Cultura" organizzato dalla delegazione cosentina **dell'Accademia Italiana della Cucina**, presieduta da Rosario Branda. «Dietro ogni preparazione - ha detto Rosario Branda, appassionato di cibo e sommelier - c'è un portato culturale fatto di tipicità, cultura e tradizione. La cultura ha tante facce e ognuna si arricchisce di sfumature. Se a fare da

protagonisti sono cibo, cucina ed arte nella trasformazione, il gusto aumenta e si sublima. Provare a scoprirne qualcuna e condividerne le riflessioni rappresenta la suggestione virtuosa dell'Accademia». L'iniziativa è stata arricchita degli interventi di Felicita Cinnante dell'Istituto "Mancini - Tommasi" (che ha ospitato la manifestazione), di Mario Bozzo della Fondazione Carical, di Francesco Perticone dell'Università Magna Graecia di Catanzaro, dell'Accademico Onorario di Cosenza Ottavio Cavalcanti e del coordinatore regionale Francesco Menichini. Presente all'evento anche il prefetto di Cosenza Paola Galeone che insieme a Rosario Branda ha consegnato i premi Premi nazionali 2019 "Alberini", "Nuvoletti" e "Villani", attribuiti dall'Accademia per valorizzare le eccellenze territoriali. Il Premio "Giovanni Nuvoletti" 2019 per la valorizzazione della Buona Favore

la Tradizionale regionale è andato al Ristorante Aquila&Edelweiss di Camigliatello Silano; il Premio "Dino Villani" è andato a Gerardo Colavolpe della Nicola Colavolpe & C. di Belmonte Calabro per le crocette, il prodotto artigianale eccellente; il premio "Massimo Alberini" 2019 è andato all'azienda Vallefiore di San Giovanni in Fiore per l'eccellente produzione di formaggi e salumi silani. Per l'occasione l'azienda Colavolpe ha distribuito ai presenti delle confezioni di crocette attraverso la giovane Nicole che rappresenta la quarta generazione dell'azienda calabrese.

Il convegno è stato organizzato in occasione della Settimana della cucina italiana nel mondo e ospitato dall'Istituto Mancini «che sintetizza quella che è la vocazione della nostra terra: l'agricoltura e l'enogastronomia» ha detto Felicita Cinnante che ha illustrato le atti-

vità dell'istituto.

«Il cibo non è solo un fatto biologico - ha spiegato il professor Bozzo - ma è un fatto di cultura perché dietro c'è storia e tradizione. C'è la voce dei nostri nonni che passa da una generazione all'altra. La Calabria ha una tradizione culinaria illustre che abbiamo il dovere di far conoscere». La tradizione culinaria della Calabria è arricchita anche dalle tante contaminazioni dei popoli che si sono susseguiti nella nostra regione: greci, romani, arabi, francesi, spagnoli. Di queste contaminazioni ha parlato Ottavio Cavalcanti «ogni popolo ha lasciato un segno linguistico e alimentare». Quando mangiate *lagane e ceci* pensate a Orazio che nella VI Satira raccontava di quando tornava al borgo natio per mangiare questa zuppa di tagliatelle tagliate spessa che ancora oggi delizia il palato dei calabresi e di chi ha la fortuna di assaggiarla.

© RIPRODUZIONE RISERVATA