

Spazio alla cultura gastronomica nel 40° degli accademici maceratesi

Utilizzare dati limitati per la selezione della pubblicità Da sinistra: il vice delegato nazionale dell'Accademia, Mimmo DAlessio, il delegato di Macerata Ugo Bellesi, Evio Hermas Ercoli, Oriana Porfiri, Tommaso Lucchetti, Angiola Maria Napolioni e il rettore John Mc Court Si è svolta con grande successo di partecipazione la cerimonia celebrativa del 40° della delegazione di Macerata dell'Accademia Italiana della Cucina e, per quanto riguarda la autentica cultura gastronomica, si è volato alto tanto da ricevere i complimenti anche dal rettore dell'Università di Macerata John Mc Court. Ha aperto i lavori il vice presidente vicario nazionale dell'Accademia, Mimmo DAlessio, che ha portato il saluto del presidente nazionale Paolo Petroni, e ha sottolineato che in 40 anni la delegazione maceratese ha svolto una intensa attività soprattutto sul fronte della ricerca storica. DSC_04293-325x218 Il convegno si è aperto con l'intervento di Angiola Maria Napolioni la quale ha illustrato l'importanza del ricettario Buonaccorsi pubblicato nel volume Piatti reali e trionfi di zucchero dalla Camera di commercio di Macerata. La relatrice ha descritto i pranzi allestiti in casa Buonaccorsi quando cerano le visite di cardinali o di altri personaggi della corte pontificia. Ha evidenziato anche che alcune ricette facevano parte dei piatti preparati dai cuochi del Papa. Non meno interessante l'intervento di Oriana Porfiri che ha sottolineato la grande importanza delle ricerche portate avanti per tutta la vita da Nazareno Strampelli con l'obiettivo soprattutto di migliorare le condizioni di vita dei lavoratori dei campi quando il raccolto del grano era falciato dalla ruggine e dall'allettamento. Particolarmente interessante è stata la spiegazione scientifica della ibridazione del grano ma la dott.ssa Porfiri ha poi soprattutto approfondito altri temi di agronomia di grande attualità oltre a quelli riguardanti la pasta, anche in merito alla presenza del glutine. Il rettore dell'Università di Macerata con i relatori Tommaso Lucchetti e Angiola Maria Napolioni Essendo uno stimatissimo storico della gastronomia il prof. Tommaso Lucchetti, docente all'Università di Parma, è partito ricordando i grandi scalchi e cuochi delle Marche i quali nel 600 primeggiavano nelle corti di grandi personaggi, a Roma come a Napoli. Si tratta di Vittorio Lancellotti, Antonio Adami, Venanzio Mattei e Antonio Latini di cui ci restano i ricettari. Loratore ha proseguito ricordando i personaggi della nostra gastronomia famosi nel 700 e nell'800 soffermandosi poi ad illustrare due volumi: Il cuoco delle Marche, pubblicato (tre anni dopo l'unità d'Italia) anonimo ma si è scoperto che autore era il cappuccino Francesco Moriconi, e Il cuoco perfetto marchigiano anche questo anonimo. Molto interessante, per la storia locale, l'intervento del prof. Evio Hermas Ercoli, che, con una ricca documentazione di diapositive, ha illustrato quanto fosse attrattiva Macerata fin dai primissimi anni dopo la prima guerra mondiale con più di dieci unità ricettive di cui alcune di altissimo livello, non poche concentrate lungo il corso. Nel febbraio del 1922 viene a Macerata il principe Umberto di Savoia per la prima pietra dellospedale civile e Cesare Tirabasso, cuoco del ristorante dell'Hotel Europa di fronte alla prefettura, viene chiamato a preparare due ricevimenti e per lui è un trionfo. Nel 1923 nell'attuale piazza S.Giovanni viene inaugurato lo Stabilimento delle terme con ristorante affidato al Tirabasso, venti docce, giardino, sala di lettura, 12 stanze da letto, il salone teatro con 800 posti ecc.ecc. Nel 1927 Tirabasso pubblica con grande successo La guida in cucina con 503 ricette marchigiane. Rispetto a Il cuoco maceratese di Antonio Nebbia, edito nel 1779, sono trascorsi 148 anni e le diversità sono evidenti in quanto le ricette del Tirabasso sono più moderne. Il delegato onorario di Pesaro Corrado Piccinetti (a sinistra), il delegato di Jesi e Fabriano Pietro Aresta (al centro) e il delegato di Macerata Ugo Bellesi (a destra) Per quanto riguarda il volume del Nebbia è stato ricordato che il bibliofilo di Porto Recanati, Luciano Scafà, impossibilitato ad intervenire al convegno, nel 1974 era entrato in possesso della seconda edizione, quella del 1781 e per primo in Italia egli ne aveva curato la ristampa nel 1975. I rappresentanza delle altre Delegazioni dell'Accademia delle Marche hanno partecipato al convegno il prof. Corrado Piccinetti, delegato onorario di Pesaro, lavv. Pietro Aresta delegato di Jesi e Fabriano, ling. Mauro Magagnini delegato onorario di Ancona, mentre il delegato di Fermo, arch. Fabio Torresi, a nome di tutti gli accademici fermani, ha inviato Infinite felicitazioni per il 40° di Macerata e un affettuoso saluto. Creare profili per la pubblicità personalizzata Utilizzare profili per la selezione di pubblicità personalizzata Creare profili per la personalizzazione dei contenuti

