



◆ La platea



◆ Mimmo D'Alessio, Ernesto Di Pietro e Gabriella Iacobucci

Tutto ebbe inizio nel 1996. La storica Accademia Italiana della Cucina fondata da Orio Vergani nel 1953, aveva la sua Delegazione anche a Campobasso. "Rivalutare la cucina regionale e locale italiana ed orientare gli italiani verso una giusta alimentazione, adatta al clima mediterraneo in cui viviamo per scongiurare la decadenza della cucina, l'omologazione della gastronomia e la scomparsa delle tradizioni". Questa, da sempre, la mission dell'Accademia che proprio nel capoluogo ha festeggiato, sabato scorso nella splendida location dell'aula magna del Convitto Mario Pagano, il quarto di secolo di vita con un interessante incontro patrocinato dall'amministrazione comunale. Alla presenza di numerosi accademici e di illustri oratori l'occasione è servita per rilanciare ancora una volta l'importanza e l'evoluzione della cucina, specie di quella regionale, parallelamente alla tradizione che non resta chiusa nel suo scrigno incantato legato al passato ma evolve e progredisce con la società e la cultura delle comunità locali. E così si è discusso di "Cibo e arte lungo le strade della transumanza", del legame che unisce il mondo pastorale alla cucina, attraverso piatti poveri a volte riprodotti nell'arte della pittura. Cibo è arte, questa la giusta interpretazione di quanto proposto dagli ospiti. E' il caso, come ricordava il prof. Franco Valente, dell'altare del pulpito del Santuario di Santa Maria di Caneto dove sono raffigurati dei monaci, uno dei quali mantiene in mano una pizza ripiena di verdure (il pulventarium, companatico), tipica pietanza dell'epoca benedettina che oggi è diventato un piatto gourmet, come il vino che gli stessi monaci erano chiamati obbligatoriamente a bere tutti i giorni.

Ma i riferimenti all'arte sono molteplici, come quelli richiamati dalla professoressa Fiorella Pano, esperta in studi storico-artistici italo-olandesi e di tutela dei beni culturali e ambientali, nonché referente per le relazioni internazionali dell'Università di Camerino. Da Van Gogh a Vincenzo



◆ Premio Massimo Alberini al caseificio San Marco

25° Anniversario della Delegazione di Campobasso dell'Accademia Italiana della Cucina

Il Delegato Ernesto Di Pietro presenta il suo libro "Una scommessa per il futuro"



◆ Premio Giovanni Nuvoletti al ristorante Da Mario



◆ Premio Giovanni Nuvoletti al ristorante Grotta da Concetta



◆ Premio Dino Villani all'azienda Coccagno

Campi per tornare indietro nel tempo con la raffigurazione d'epoca etrusca di un lanciatore di formaggio, tradizione tramandata fino ai giorni nostri nel moderno gioco della "ruzzola del formaggio". Per arrivare alla transumanza, tornata in auge negli ultimi anni grazie all'impagabile impegno della famiglia Colantuono di Frosolone. Durante il tragitto con al seguito centinaia di capi ovis e/o bovini, i pastori venivano trattati alla stregua delle bestie e potevano sfamarsi solo con cibo povero, quasi sempre caglio e verdure raccolte lungo la via. Ma attraversando luoghi e incontrando popoli diversi la transumanza era anche momento di novità, specie dal punto di vista culinario, appunto. Novità apprese e riproposte anche a modo proprio una volta rientrati dal lungo cammino. La scoperta di tante varietà di cibo si deve proprio all'autostrada verde che sempre più sta scomparendo per lasciare il posto alla civiltà moderna. Un incontro, dunque, che ha voluto offrire spunti per vedere la cucina con altri occhi, non solo quelli legati al cibo ma anche ai luoghi, all'arte, alla gastronomia ma anche alla antropologia. «Il cibo come tracciante della stessa storia dell'uomo - ha affermato nel suo intervento il professor Giampaolo Colavita, docente Unimol di Medicina e Scienze della Salute - La cucina che ha interpretato il cibo nei diversi contesti storici, i valori e i tanti significati che il cibo ha. Non solo quello nutrizionale ma anche storico, della memoria, economico. Ancora oggi il cibo segna le differenze e

lo status sociale delle persone. Il cibo come grande eredità e patrimonio da tramandare nel mondo e come tale abbiamo la responsabilità di valorizzare anche nel futuro, focalizzando l'attenzione soprattutto su due valori fondamentali: quello etico, in primis, che ci richiama ad un senso di responsabilità verso lo spreco quotidiano spropositato di cibo. La nostra tradizione gastronomica, d'altro canto, affonda le radici nella cucina del riuso, nel fare di necessità virtù. E quello ecologico: dobbiamo essere coscienti che la produzione di cibo ha in qualche modo un impatto sugli ecosistemi in termini di sostanze che vengono riversate nell'ambiente, in termini di consumo di riserve d'acqua e di consumo del suolo. Chi si occupa di cucina, l'Accademia ad esempio, oggi e in futuro dovrà aprirsi a questi fattori affrontandoli senza paura per un cambiamento praticabile e sostenibile il più possibile».

Dopo gli interventi di illustri ospiti come l'architetto Franco Manfredi Selvaggi, del professor

I PREMI

Premio Dino Villani - 2020 "Ciellerechjne" ad Antonella Di Lisio del panificio Di Lisio s.n.c. di Campobasso. 2021 - "Soppressata casareccia" a Gabriele Coccagno dell'Azienda Coccagno s.r.l. di Campobasso
Premio Giovanni Nuvoletti - 2017 ad Angela Di Niro di Cermaggiore (CB). 2020 - a Mario Bagnoli del ristorante "da Mario" Campobasso. 2021 - a Fabio Gianfelice del ristorante "Grotta da Concetta" Campobasso.
Premio Massimo Alberini - 2020 al Panificio Eredi Palazzo di Giovanni Palazzo Campobasso. 2021 - Caseificio Valmolise s.r.l. di Giuseppe Di Paola, Busso (CB) - Caseificio San Marco s.a.s. di Antonio Ziccardi, Ferrazzano (CB).

Fabio Pilla e del dottor Antonio Scasserra, e i saluti del vicepresidente vicario dell'Accademia Italiana della Cucina Mimmo D'Alessio, l'attuale delegato professor Ernesto Di Pietro ha presentato il volume da lui scritto "Una scommessa per il futuro" dove si ripercorrono i primi 25 anni di storia e attività della delegazione cittadina. «Ho inteso racchiudere in questo volume un po' la storia della delegazione, le iniziative culturali più significative con l'intento di ringraziare tutti gli artefici di ogni esperienza vissuta in questo quarto di secolo. Nello stesso momento, tuttavia, ho cercato di ipotizzare nuovi scenari, nuove strade da percorrere che possano rispondere a curiosità, interessi ed esigenze diverse. Oggi ci siamo incamminati sui sentieri dei tratturi lungo i quali ci sono dei veri e propri giacimenti enogastronomici che devono essere portati alla luce. Domani si potrà parlare di ecosostenibilità, di arte e di tanto altro. Questa, quindi, è la mia scommessa per perseguire i nostri fini istituzionali. Ho preferito un termine che richiama un gioco, un impegno ma anche un azzardo che spero di condividere con gli accademici. Voglio ringraziare - conclude Di Pietro - in particolare il dottor Luigi Sansone, presidente della Banca delle Province Molisane e marito della storica accademica Laura Marone, e l'ingegner Renato Eliseo, consulente della delegazione di Campobasso, sempre sensibili alle operazioni culturali cittadine, per aver contribuito concretamente all'iniziativa editoriale».

Il volume di 288 pagine è disponibile presso la casa editrice Regia Edizioni di via Monsignor Bologna a Campobasso. La giornata si è chiusa con premi e riconoscimenti ad alcune aziende, ristoranti e personalità locali.



◆ Premio Massimo Alberini al caseificio Valmolise



◆ Premio Dino Villani al panificio Di Lisio



◆ Premio Massimo Alberini al Panificio Eredi Palazzo