

ACCADEMIA DELLA CUCINA

La cultura della tavola nel Simposio d'estate



«Cultura della Tavola e materie prime in **Accademia Italiana della Cucina**» il tema del Simposio d'Estate 2018 della delegazione di Siracusa dell'**Accademia Italiana della Cucina** guidata dall'ottimo Angelo Tamburini.

«Perché i padri fondatori dell'**Accademia Italiana della Cucina** hanno scelto di promuovere la civiltà della tavola e la cucina della tradizione italiana per il bene degli Italiani? - ha esordito Tamburini - Perché questa è un'attività che attraversa il sistema Italia nel suo insieme e perché l'**Accademia Italiana della Cucina**, istituzione culturale della Repubblica deve funzionare al meglio se vogliamo che anche il nostro Paese sia più conosciuto, più attrattivo, più accogliente e più competitivo: sarà un vantaggio per noi che abbiamo la fortuna di risiedervi, ma anche per quei cittadini a termine che sono i visitatori stranieri».

L'Italia, infatti, ha sottolineato Tamburini, può ancora contare su una forte potenzialità dimostrata dal fatto che continuamente migliora i suoi numeri, conseguenza inevitabile del fatto che le mete possibili di espansione nel pianeta, per la cucina italiana, si sono decuplicate, anche se da parte nostra non sempre si è imboccata del tutto la strada giusta, non riuscendo ancora ad arrestare definitivamente quel deprecabile fenomeno chiamato "Italian Saunding".

«Mentre auspichiamo, parimenti, che a livello europeo si riesca a bloccare quel tentativo di boicottaggio dei prodotti italiani mediante l'introduzione della cosiddetta "Etichetta a semaforo". Qualcuno ha affermato che la cultura non è una cosa, ma un modo di fare le cose: e può essere questa una chiave di interpretazione del nostro futuro e, nel contempo, per l'**Accademia Italiana della Cucina**, la motivazione che legittimi la nostra definizione di Istituzione Culturale. Circo-

scrivendo il nostro interesse alle "materie prime" sulle quali si basa il lavoro

di chi opera nell'universo del cibo - ha aggiunto Tamburini - esse sono la cultura, la natura, il made in Italy. Per cultura non intendiamo soltanto le caratteristiche di un bene o di un servizio, ma la trasversalità immateriale che connota i nostri piatti, il modello di accoglienza che motiva un rapporto virtuoso tra comunità ospitante e quella ospitata. Ci chiediamo da dove deriva tutto questo che va là di là delle stelle che classificano i ristoranti, della qualità dei servizi, del livello professionale degli operatori e dei professionisti del settore: tutto questo è, nei fatti, frutto della storia, della territorialità, della tradizione e della cultura nella quale siamo cresciuti. Quello che abbiamo fatto e continuiamo a fare, come **Aic**, nella nostra lunga storia sin dal 1953, la funzione svolta al servizio del Paese, i riconoscimenti pubblici che l'**Aic** ha ricevuto, il ruolo che, in numerose occasioni, ci è stato attribuito fa sì che noi accademici siamo percepiti come componenti di un'essenziale e necessaria istituzione della Repubblica Italiana».



ANGELO TAMBURINI

Il gagliardetto accademico consegnato allo chef Mongi Nasri, a Simona Serra e al maitre Massimo Risita

