Settimanale
24-10-2026
Pagina 21
Foglio 1

CORRIERE eusebiano

www.ecostampa.it

Accademia Italiana della Cucina

Quando il cibo diventa cultura

Luca Brusotto direttore del Centro studi territoriale del Piemonte ha sviluppato il tema dell'anno citando aneddoti e curiosità storiche

Cena Ecumenica dell'Accademia Italiana della cucina, Delegazione di Vercelli presieduta dalla delegata Paola Bernascone Cappi giovedì 15 ottobre al ristorante Amarcord Cucina e Bottega di piazza Cavour. Tema dell'anno: "Baccalà, stoccafisso e agli altri pesci conservati sotto sale o essiccati o affumicati nella cucina della tradizione regionale".





A fare gli onori di casa Paola Bernascone Cappi, delegata di Vercelli. E' stata l'occasione per parlare di cultura gastronomica. Il tema dell'anno è stato infatti illustrato da Luca Brusotto, accademico e direttore del Centro studi territoriale del Piemonte dell'Accademia Italiana della Cucina: «Facendo una ricerca, ho notato che tante Regioni sono accumunate da ricette identiche – racconta -. Il baccalà in umido dimostra che la cucina italiana è nata "povera" ma "globale" molto prima che esistesse l'Italia unita. È un codice gastronomico comune, un filo conduttore che unisce la cultura contadina e quella marinara attraverso i secoli, i commerci e anche attraverso la cultura religiosa perché a partire dal Concilio di Trento (XVI secolo), la Chiesa impose i giorni di magro (la Quaresima, i venerdì e le vigilie), durante i quali era vietato consumare carne. Il baccalà divenne la soluzione perfetta per l'intera penisola». E lo stesso discorso vale per quell'elemento che caratterizza la cultura gastronomica piemontese legata al pesce conservato, ovvero l'acciuga sotto sale. «A 1500 km di distanza, a Bagheria, in Sicilia, c'è il Museo dell'acciuga – racconta Brusotto -. Le stesse acciughe si celebrano in Piemonte in valle Maira, a Celle di Macra, dove si trova il Museo degli acciugai, gli ancioué della valle Maira". Un cibo povero dal Piemonte alla Sicilia, che in qualche modo, univa la penisola. Nell'occasione è stato "spillato" il nuovo accademico Enrico Gastaldi.


Tempo libero
Accademia Italiana della Cucina
Quando il cibo diventa cultura
Massimo Paracchini espone all'Art shopping di Parigi
Stefania Grasso in America con l'arte sacra della Valsesia

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

005218-IT0AJE

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE