

Accademia della cucina e "civiltà della tavola"

[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]

La lanciò Orio Vergani negli Anni Cinquanta, insieme ad altri intellettuali, sostenendo che, "in un mondo che tendeva a capovolgere e a stravolgere i valori tradizionali", l'Accademia aveva il compito "di sottolineare l'importanza della civiltà che aveva il proprio fondamento nella convivialità familiare, nel rispetto delle tradizioni, nella salvaguardia del costume gastronomico, nella conoscenza della storia, nella valutazione serena e obiettiva della trasformazione dei tempi senza rinnegare né idealizzare il passato. L'Accademia, - diventata un'istituzione culturale "della Repubblica con decreto legge del 18 agosto 2003 - conta adesso 212 Delegazioni in Italia e 75 all'estero. Nella nostra nazione ne sono presenti in ogni Provincia, anche più di una, in funzione dell'ampiezza del territorio e dell'attività svolta.

A Cortina d'Ampezzo, ad esempio, gli accademici sono attualmente 34, ovvero 27 ai quali si sono aggiunti 7 nuovi soci: avv. Monica De Mattia, Diego Dipol, Antonio Librici, l'architetto Etienne Majoni, Giorgio Marchesini, l'architetto Luca Menardi Ruggeri e Gabriella Milazzo. Ci sono "traguardi" ambiziosi, per l'Accademia, con tre dettami fondamentali, chiamati anche le 3 C: civiltà, cultura e cucina. Lo studio e la ricerca continua che l'Accademia svolge in tutto ciò che riguarda la civiltà della tavola, passano anche attraverso un'intensa attività conviviale, che oltre a costituire occasione d'incontro e di fervido scambio di idee, rappresenta un momento molto intenso di partecipazione. E si racconta di "salvare una ricetta della tradizione, cercando di conservare il nostro passato, farlo conoscere e trasmetterlo alle generazioni future...Sì certo, di tenere in considerazione la cultura, la divulgazione e la salvaguardia dello spirito conviviale.

Quest'anno, la "cena ecumenica" ha luogo il 16 ottobre ed è dedicata al "maiale in cucina". L'Accademia è anche sinonimo di riconoscimenti, quali premi e diplomi per tutti coloro che, a vario titolo, lavorano nel mondo della gastronomia, difendendo i valori culturali e garantendone i principi di qualità e difesa della tradizione. C'è il Premio Vergani, il Premio Angelo Berti, con la difesa dei titolari di piccole aziende che valorizzano i prodotti nazionali; c'è il Premio Dino Villani per i ristoranti e il Premio Beppe Gavotti per il rispetto della cucina tradizionale. E tanto altro ancora...

Umberto Giusti