

*Un'istituzione nata nel 1953 a tutela delle nostre tradizioni culinarie*

## Accademia Italiana della Cucina

Oggigiorno tutti parlano e discutono di cucina: dibattiti, trasmissioni televisive che illustrano ricette culinarie e propongono gare per adulti e persino per cuochi in tenera età, addirittura reality.

Attorno all'argomento fioriscono associazioni a carattere locale, ma anche nazionale ed internazionale.

Brescia ne può annoverare molte, ma quella ritenuta più prestigiosa è senza dubbio l'Accademia Italiana della Cucina.

Fondata il 29 luglio 1953, a Milano, da Orio Vergani con un gruppo di qualificati esponenti della cultura, dell'industria e del giornalismo, l'Accademia Italiana della Cucina, dal 2003 Istituzione Culturale della Repubblica Italiana, ha lo scopo di tutelare le tradizioni della cucina italiana, di cui promuove e favorisce il miglioramento in Italia e all'estero. "Per il conseguimento dei suoi obiettivi, l'Accademia studia gli aspetti della gastronomia e della tavola italiana, formula proposte, dà pareri in materia su richiesta di

pubblici uffici, di enti, di associazioni e di istituzioni pubbliche e private ed opera affinché siano promosse iniziative idonee a diffondere una migliore conoscenza dei valori tradizionali della cucina italiana" ci spiega il Dott.

Giuseppe Masserdotti, Delegato per Brescia che svolge anche la funzione di coordinatore territoriale Lombardia Est comprendente: Bergamo, Brescia, Crema, Cremona, Destra Oglio, Mantova, Alto mantovano Basso Garda e Vallecamonica.

*Quali sono le modalità per essere ammessi?* Gli chiediamo.

"Viene deliberata dal Presidente



**ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA  
FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953**

dell'Accademia, su proposta del Delegato competente per territorio, dopo un attento vaglio dei requisiti morali e personali del candidato, fra i quali assume preminente rilievo la sensibilità verso i valori storici e culturali della tavola italiana. È preclusa logicamente a quanti abbiano diretto interesse nella ristorazione e nelle scuole di cucina.

*Come si diffonde l'Accademia Italiana della Cucina sul territorio Nazionale? Ha soci anche a livello internazionale?*

È un'Associazione senza fini di lucro, che persegue il suo scopo attraverso l'attività dei suoi organi centrali e delle sue Delegazioni territoriali, in Italia e all'estero. Attualmente le



Luigi Frassine "La cucina bresciana"

Delegazioni territoriali sono 212 in Italia e 77 all'estero, con più di 7500 associati. L'attività delle Delegazioni italiane è coordinata da 26 Coordinatori Territoriali.

Lo studio e la ricerca che l'Accademia svolge su 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 d'idee tra gli Accademici, rappresenta un momento molto intenso di partecipazione. Le riunioni conviviali culminano, una volta l'anno, nella "cena ecumenica", quando, il terzo giovedì di ottobre, tutte le Delegazioni del mondo si riuniscono intorno alle mense per celebrare i piatti del territorio legati al tema, diverso ogni anno, che il Centro Studi ha indicato.

*Come si svolge la Vostra gustosa attività?*

Per noi è di fondamentale importanza favorire la conoscenza, l'affiatamento e l'aggiornamento attraverso l'organizzazione di riunioni conviviali, almeno bimestrali, ove gli accademici danno il loro contributo prima, attraverso il simposiario della delegazione che organizza l'evento, poi con la votazione piatto per piatto, che viene messa a disposizione della direzione allo scopo di tutelare la tradizione della cucina del territorio di riferimento.

Ogni anno il Centro studi Marenghi pone all'attenzione della Consulta accademica un tema che deve essere approfondito, a livello di centro studi territoriali per formare un itinerario nazionale sull'argomento. E viene anche redatta la pubblicazione "Itinerari di cultura gastronomica".

*Ci anticipa il tema di quest'anno?*

Quest'anno il tema della cucina ecumenica, così definita poiché si svolge nello stesso giorno in ogni parte del mondo, sarà "La cucina del riso". A tale scopo è già stato organizzato un incontro per conoscere da vicino il settore produttivo e le eccellenze del territorio, approfondendo i temi contenuti nell'offerta formativa, rilevando il grado di interrelazione tra i due mondi: quello produttivo e quello accademico, analizzando lo stadio attuale e gli sviluppi rivolti al consumatore. Ciò per creare un legame tra imprese del territorio, università e fruitori del prodotto di qualità. In altre parole ed in definitiva faremo di tutto per scoprire proprio che è la percezione che determina l'eccellenza e questa si misura e si descrive attraverso l'analisi sensoriale che altro non è che una modalità innovativa per dare

valore ai prodotti del made in Italy. Anche e soprattutto in questa occasione il delegato si farà organizzatore dell'evento con un menù dedicato ai piatti del territorio, ove il risotto alla pitocca sarà il piatto principale. Gli altri piatti dall'antipasto al dolce saranno scelti, naturalmente a base di riso ed esclusivamente tra i piatti della tradizione della cucina di appartenenza.

Lo stesso dicasi per i vini, solo della nostra provincia, prodotti da un'unica cantina del territorio ed abbinati in matrimonio perfetto con i piatti della cucina bresciana.

Non ci resta che augurare buon appetito a questo esercito di cultori dell'arte culinaria che, riscoprendo le eccellenze della cucina dei territori, contribuiscono a dare prestigio alla nostra Italia "bella e buona".

Intervista a cura di Katia Moneta

