

Accademia della cucina Quando la tutela delle tradizioni passa anche dai clienti

Nel 2023 compirà 70 anni l'istituzione che ha sempre visto i mantovani in prima fila: Villani, Nuvoletti, Marenghi

LUCA GHIRARDINI

Si scrive sempre di chi produce materie prime di qualità o di chi, come i cuochi, è in grado di trasformare queste ultime in modo geniale. C'è però un altro elemento fondamentale nel panorama della ristorazione: il cliente, senza il quale tutto il resto non si sosterebbe. Di questa categoria fanno parte i soci dell'Accademia italiana della cucina, associazione che presto taglierà il traguardo dei 70 anni, essendo stata fondata il 29 luglio 1953. E i mantovani hanno giocato un ruolo decisivo sia allora, che nei decenni successivi. L'Accademia dal 2003 è Istituzione

culturale della Repubblica Italiana, il suo scopo è quello di tutelare le tradizioni della cucina italiana, di cui promuove e favorisce il miglioramento in Italia e all'estero. L'ingresso è precluso a chi abbia interessi nella ristorazione. Fondatore è considerato lo scrittore Orio Vergani, affiancato da un gruppo di esponenti di primo piano di cultura, imprenditoria, giornalismo. Tra loro, Dino Buzzati e Gio Ponti, ma soprattutto i mantovani Arnoldo Mondadori e, immancabile in situazioni innovative, Dino Villani, che propose di definirsi "Accademia" invece che "club" o "associazione". Dopo un primo periodo di intensa attività, gli entusiasmi sembrarono affievolirsi.

In preparazione la "cena ecumenica" dedicata alla cucina della corte rurale

to fu a sua volta chiamato alla presidenza. Proprio Marenghi creò il Centro Studi dell'Accademia, che gli è stato intitolato dopo la tragica scomparsa in un incidente sull'Autocisa, mentre andava a inaugurare una nuova delegazione.

Sì, perché l'Accademia è suddivisa in delegazioni, circa 300 in tutto il mondo. L'attuale presidente, il fiorentino Paolo Petroni, punta molto sullo estero, con le delegazioni oltre-

linsi. Fu il mantovano Giovanni Nuvoletti Perdomini a rilanciare l'Accademia, al punto da essere a lungo chiamato "presidente rifondatore". Al suo fianco l'industriale mantovano Franco Marenghi, che in segui-



In alto a sinistra Dino Villani, a destra Giovanni Nuvoletti Perdomini; in basso a sinistra Franco Marenghi, a destra Omero Araldi

confine che organizzano la "Settimana della cucina italiana" che riscuote ogni anno grande successo. Tre le delegazioni nella nostra provincia: Mantova, che ha compiuto 60 anni nel 2021, con delegato Omero Araldi; Alto Mantovano-Garda Bresciano, con delegata Patrizia Zanotti, nominata anche coordinatrice territoriale dell'Est Lombardia; Sabioneta-Terre Destra. Oglio con delegato Massimo Damini.

Come opera, di preciso, una delegazione accademica? Dovrebbe essere una sorta di "antenna" sul territorio, in grado di captare le eccellenze e le eventuali novità sul fronte della ristorazione. Periodicamente vengono organizzate conviviali, con un "simposiarca" che si accorda con il ristoratore per un menu rappresentativo del locale, che poi viene presentato e discusso tramite un confronto tra gli accademici. Il

resoconto poi spesso finisce sulla rivista sociale, distribuita in tutta Italia. «Il Covid ci ha costretti a limitare l'attività - sottolinea Omero Araldi - anche se siamo riusciti a ritagliarci comunque sei uscite, puntando su locali molto spaziosi. Attualmente a Mantova siamo in 35, cerchiamo di puntare su nuovi ingressi da parte di giovani per un ricambio e per rimanere attenti all'evoluzione dei gusti».

L'Accademia realizza una guida cartacea e i ristoranti sono rintracciabili anche attraverso un'App. I simboli dell'eccellenza sono i "tempietti", ma ci sono anche la pentola della buona cucina (nel Mantovano attribuito a La Cucina di via Oberdan) e l'alloro dell'eccellenza (nel Mantovano a Dal Pescatore di Runate). «Cerchiamo di tenere d'occhio le novità - aggiunge il delegato cittadino - e, purtroppo, le eventuali chiusure dei locali. Non trascurando le visite istruttive, come quella recente, alla latteria Vecchia Vecchia per studiare la produzione del Parmigiano Reggiano. Abbiamo poi assegnato premi ai produttori di qualità, come al panificio Fredi, e a studiosi della cucina: a Giancarlo Malacarne è stato attribuito il premio Orio Vergani». Ogni anno a ottobre viene poi organizzata la "Serata ecumenica", con tema discusso in contemporanea in tutto il mondo. Il prossimo sarà sulla cucina della corte rurale. «Un tema a noi molto vicino - conclude Araldi -, al punto che stiamo studiando una serata in comune con le tre delegazioni mantovane e quella di Cremona, anche con la prospettiva di una pubblicazione». —