

**“CENA ECUMENICA” DELL’ACCADEMIA DELLA CUCINA**

# Conversazione sulle torte dolci e salate

“Le torte dolci e salate nella cucina tradizionale regionale” sono state il tema della “cena ecumenica” di quest’anno dell’Accademia italiana della cucina, che si è svolta l’altra sera. Tutte le delegazioni italiane ed estere dell’Accademia hanno tenuto una conviviale nello stesso giorno, ciascuna interpretando il tema in funzione delle tradizioni e della cultura del proprio territorio. A Caltanissetta la delegazione presieduta dall’arch. Cinzia Militello ha approntato un menu siciliano con questa successione: torta con cipolla, guanciale e ragusano; anello di riso con polpettine e melanzane; filetto in crosta con pancetta dei Nebrodi e funghi di ferla; torta con coto-gne, robiola di capra e pinoli; cassata al forno con ricotta, pere e fonduta di

cioccolato; gelo di cachi. L’esecuzione, curata dallo chef Andrea Romè, è stata molto apprezzata dagli intervenuti con giudizi molto positivi nelle schede che, secondo la consuetudine dell’Accademia, ciascuno compila a conclusione.

La serata è stata introdotta da una succinta ma interessante conversazione della prof. Marcella Natale sulle origini delle torte (le prime tracce in citazioni dell’antica Grecia, ottavo secolo a.C.), dalle originarie focacce ai pasticci del primo medioevo (la torta, allora, era una sorta di contenitore di pasta per mettere a cuocere al forno un ripieno salato) alle elaborazioni delle prime vere e proprie torte nel tardo medioevo con molte varianti regionali, e alle torte dolci che nascono più o meno in quel-

l’epoca e si diffondono con larga fortuna. La prof. Natale ha anche commentato la forma tondeggianti delle torte, riconducendone l’origine antica – con appropriate citazioni – a rituali primitivi e simboli di culto o di fertilità.

Fondata nel 1953 con lo scopo di “salvaguardare, insieme alle tradizioni della cucina italiana, la cultura della civiltà della tavola, espressione viva e attiva dell’intero Paese”, l’Accademia considera anche la cultura della cucina anche una delle forme espressive dell’ambiente che ci circonda, insieme al paesaggio, all’arte, a tutto ciò che crea partecipazione della persona in un contesto; cultura attiva, frutto della tradizione e dell’innovazione e, per questo, da salvaguardare e da tramandare.



L’intervento della professoressa Marcella Natale all’Accademia della Cucina

