

ATTUALITÀ

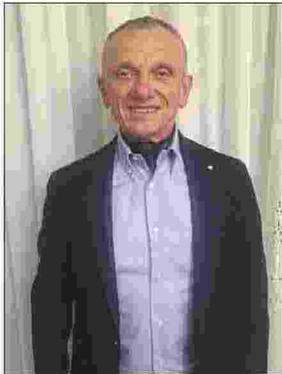
Durante il convivio di ieri sera, al ristorante La Tavernetta, è stato presentato il libro "Le torte dolci e salate"

Cena ecumenica, la cultura a tavola

Un'occasione per riunire idealmente tutte le delegazioni italiane dell'Accademia Nazionale della Cucina

Nuovo appuntamento per la Delegazione di Campobasso dell'Accademia Italiana della Cucina con la cultura, la cucina e la convivialità: la "cena ecumenica" che vede riuniti, ogni anno, alla stessa ora e alla stessa mensa virtuale tutti gli Accademici in Italia e nel mondo a parlare di un argomento ben preciso, sempre diverso ma sempre interessante, si è tenuta ieri giovedì 18 ottobre alle 20:30 nella sala eventi dell'Hotel "La Tavernetta" in Contrada Pesco Farese a Ripalimosani.

Questa cena è in realtà un vivace momento di arricchimento culturale perché costituisce l'occasione per riunire idealmente e fattivamente tutte le Delegazioni intorno all'approfondimento di un tema affinché questo possa essere celebrato non solo dal punto di vista gastronomico, ma anche dal punto di vista storico, ambientale e civile. Ogni Delegazione, poi, lo interpreta nella singolarità delle ricette e del menu, proprio in funzione della diversità delle tradizioni e della cultura del proprio territorio; l'ecumenicità della cena sta quindi nell'insieme di tali interpretazioni che all'unisono, nello stesso momento, anche in luoghi diversi, contribuiscono a formare un armonico insieme. Il tema di quest'anno "Le torte dolci e sala-



■ Il delegato di Campobasso, Ernesto Di Pietro



te nella cucina della tradizione regionale" vuole valorizzare le preparazioni da forno, asciutte e farcite, tipiche del territorio, di cui la cucina familiare italiana è ricchissima. L'Accademia per l'occasione ha pubblicato l'ultimo volume della Biblioteca di Cultura Gastronomica, dedicato proprio all'argomento prescelto con oltre 200 ricette tipiche; con questa nuova collana, edita da Bolis Edizioni con uscite semestrali, l'Accademia Italiana della Cucina diffonde il frutto delle proprie ricerche e studi condividendolo non solo con gli Accademici ma anche con un pubblico diverso ed allargato. Il Delegato di Campo-

basso Ernesto Di Pietro, nel presentare il volume agli ospiti ed a tutti gli accademici presenti, ha sottolineato il ruolo importante dell'editoria tradizionale per un tema così effimero come pare quello della gastronomia.

"Il gastronomo - afferma Di Pietro - non è il cuoco e neppure il più o meno raffinato intenditore di cucina, ma chi dedica la sua attenzione e i propri studi alla cultura alimentare; l'attività del gastronomo necessariamente si esercita attraverso i libri e quindi è fortissimo il legame fra gastronomia e libro che, nella cultura alimentare, è l'indispensabile collegamento con un passato ed un futuro e forse riduce in parte il carattere effimero della gastronomia stessa.

Un'opera gastronomica lascia la memoria di una emozione che il gastronomo vuole tramandare affinché essa diventi collettiva e ciò è possibile solo attraverso una documentazione scritta che si mantiene nel tempo; da qui scaturisce l'importanza della qualificata Biblioteca dell'Accademia che, anche oggi nel

mondo di Internet e della rete, salvaguarda le tradizioni con i libri. Tutta l'attività di ricerca e la conseguente produzione editoriale dell'Accademia Italiana della Cucina è svolta dai Centri Studi Territoriali che, in modo ancor più capillare ed efficace rispetto a quanto possibile alle Delegazioni, effettuano una ricerca sulla cultura gastronomica relativa alla civiltà della tavola di ogni singolo territorio, rendendo possibile l'approfondimento di tutte le tematiche connesse alla difesa dell'immenso patrimonio culturale legato alla tradizione.

Il Centro studi Molise, coordinato dal Direttore Norberto Lombardi, ha prodotto una doppia ricerca sulle torte dolci e salate della tradizione regionale: prima quella lessicale per individuare l'oggetto del tema sotto le diverse nomenclature e definizioni, poi quella ovvia sul terreno delle preparazioni gastronomiche.

Si è scoperto che, nei numerosi vocabolari lessicali delle piccole comunità molisane, la versione dialettale della parola "torta" semplicemente non esiste, mentre la versione tra-

dizionale più radicata è quella di "pizza", usata indifferentemente per la versione dolce e per quella salata.

Solo in tempi recenti la parola "torta" è entrata nel linguaggio diffuso del lessico gastronomico, con un prevalente riferimento alle preparazioni dolciarie; oggi quindi torta è una parola che riporta inevitabilmente ad occasioni festive, a ricorrenze, ma la torta come prodotto da forno è anche un semplice involucro di pasta, salato, che può racchiudere qualsiasi cosa: verdure, formaggi, carni.

Le focacce, nate per saggia- re la temperatura dei forni e molto diffuse in regione, erano delle vere e proprie torte salate di una cucina prevalentemente povera.

Interessante anche il contributo della signora Del Rosso Merirole, titolare di un forno artigianale nel comune di Cercepiscopala, che con una dotta relazione ha illustrato, da esperta del settore, le peculiarità di alcune preparazioni da forno tipiche della tradizione molisana. Dalla successiva discussione è emerso che due piatti forti della cucina popolare molisana sono proprio una torta salata ed una dolce: la pizza di granone ("pizzè de randinjé") fatta semplicemente con farina di mais, acqua, sale e olio che, alimento base di gran parte della popolazione fino alla metà del secolo scorso, oggi viene ripresa e rilanciata nella versione della classica "pizze e menestre"; e la pizza dolce ("a pizza doce") fatta di pan di Spagna imbevuto di Alchermes o Vermut, e farcito di crema gialla o al cioccolato, e ricoperta in passato di zucchero, di albumi di naspro, confettini colorati o granella di mandorle tostate, che vive nella memoria delle genera-

zioni come il vero contrassegno della festa.

Alla fine del momento di approfondimento e confronto si è passato a quello più atteso del convivio, nella sala ristorante, elegante ed informale, situata al piano terra, dell'hotel "La Tavernetta".

Il menu della cena ecumenica della Delegazione di Campobasso dell'Accademia, per quanto possibile, è stato calibrato con armonia sull'argomento in discussione dal simposiarca della serata, l'accademico Giuseppe Forcione, che ha curato, con competenza, anche la scelta dei vini ed il relativo accoppiamento con le pietanze. Il tema delle torte dolci e salate è stato ben interpretato dallo chef del Ristorante dell'Hotel "La Tavernetta"; particolarmente apprezzata l'originalità e l'impronta innovativa del tris di pizze rustiche con mostarda di rape rosse e la prelibatezza del baccalà in crosta con finocchi e mirtili; trionfo finale della tradizione "cambusciana" invece per la classica "pizza doce" simbolo indiscusso di tutte le ricorrenze ed anche di questo simposio. Tutti gli accademici presenti hanno infine espresso il proprio giudizio con voti su una vera e propria pagella, il cui resoconto sarà poi comunicato alla sede centrale dell'Accademia per l'inserimento del locale visitato nelle guide cartacee ed on-line dell'Associazione.

La serata si è chiusa con la consegna, da parte del Delegato Ernesto Di Pietro, del piatto d'argento dell'Accademia, omaggio simbolico con il logo inciso sul fondo, al titolare Pino Marinelli del ristorante dell'hotel "La Tavernetta" per l'accoglienza, il servizio e la cucina particolarmente meritevoli.

