

Questo sito utilizza cookie tecnici e di profilazione propri e di terze parti per le sue funzionalità e per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie [clicca qui](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie.

Accetto

Servizi > Digital Edition | Mobile | Abbonamenti | Corriere Store

Facebook | Twitter | Google+ | RSS | 33°C MILANO | Search

CORRIERE DELLA SERA  
MILANO / CRONACA

HOME CRONACA POLITICA VIDEO CULTURA SPETTACOLI NIGHTLIFE RISTORANTI BAMBINI CASI METROPOLITANI EXPO 2015



Milano 2015



Quale padiglione vorresti «salvare» dopo Expo? [VOTA](#)



Colori e musica: il Senegal celebra il National day [GUARDA](#)



Cannavaro: «Si al cibo sano, ma non dico no al fast food» [VIDEO](#)

MAPPA EXPO | COME ARRIVARE | INCHIESTE | CASA CORRIERE | EXPO IN NUMERI | VIVIEXPO, SOLO IL MEGLIO

- 
- 
- 
- 1
- 
- 0
- 
- 0
- 
- 0
- 
- 
- 
- 

#CASACORRIERE

# Milano Expo, Paolo Petroni: «Difendere la tradizione senza voler stupire per caricare i prezzi»

Il presidente dell'Accademia italiana della Cucina ospite di #CasaCorriere: «Non presentiamo i piatti nel modo giusto. Non dobbiamo trascurare il servizio»

di Silvia Morosi



**CITY ITAP** L'APP UFFICIALE PER VIVERE IL FUORI EXPO **EXPO**  
 MILANO 2015 1 MAGGIO - 31 OTTOBRE  
**SCARICA L'APP**



**MILANO**  
A 14 anni scappa di casa per vedere l'Expo: ritrovato dalla Polfer



**MILANO**  
Oltraggio a pubblico ufficiale, nuovo proscioglimento per Corona



**MILANO**  
Aperitivi "d'autore" con la comicità di Franz e l'arte di Gloria La Torre



**MILANO**  
Fumo, annunci hard e divieti. Ma il vizio aumenta tra giovani e donne

Tradizione e innovazione. Una dicotomia che negli ultimi anni sta animando il dibattito gastronomico nazionale, non senza polemiche. «Se da un lato è indubitabile che la cucina della tradizione nasce in casa - afferma Paolo Petroni, Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina - è altrettanto vero che il guizzo innovativo trova la sua culla nelle cucine dei ristoranti». Ospite a #CasaCorriere, Petroni ha ricordato l'importanza di «ritrovare la cucina della tradizione», difendendola dal «rischio della morte», riprendendo la definizione utilizzata da Orio Vergani in occasione della fondazione dell'associazione culturale nel 1953 a Milano L'Accademia, sin dalla nascita, si pone il fine di tutelare la tradizione gastronomica italiana e di promuoverne e favorirne il miglioramento in Italia e all'estero, attraverso varie iniziative, studi e divulgazioni tra cui un centro studi, attività editoriali e degustazioni.

### Petroni: «La cucina come uno spartito»

«Sono cambiate tante cose nei piatti, ma non le minacce che stravolgono la nostra tavola a forza di voler stupire e caricare i prezzi», sottolinea Petroni. «Se Michelle Obama, venendo a Expo, ci ha ricordato al sua passione per la pasta al pomodoro e basilico, dobbiamo farne tesoro e ritrovare le nostre radici». La cucina, però, non va ingessata. «E' come uno spartito: nel tempo cambia l'interpretazione, ma ci vuole sempre lo spartito, la base». Le variazioni, insomma, sono consentite. «Basta pensare al pesto. Nella ricetta originaria era previsto uno spicchio d'aglio a testa, oggi nessuno la mangerebbe. L'importante è non mettere sopra la cenere alle ricette». Un difetto della cucina italiana, però, secondo Petroni andrebbe sanato. «Non serviamo i piatti nel modo giusto. Non dobbiamo trascurare il servizio o affidarlo a personale esperto che non ricorda le ordinazioni», sottolinea e conclude: «Una responsabilità dello chef? Scegliere il contorno da mettere nel piatto per abbinarlo al secondo. Non sempre in Italia è previsto, a differenza di quanto accade all'estero».

22 luglio 2015 | 16:10  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

#### DOPO AVER LETTO QUESTO ARTICOLO MI SENTO...



#### PARTECIPA ALLA DISCUSSIONE

caratteri rimanenti: 500



Scrivi qui il tuo commento

INVIÀ

CONTRIBUITI 0

DATA VOTO



CITY1TAP

Scarica la guida di Milano per vivere il meglio del fuori Expo



MILANO

Maxi schianto tra autocisterne in autostrada, due morti



MILANO

Celentano contro Pisapia: «Alberi tagliati, sgozzata la via Gluck»



ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

CORRIERE INNOVAZIONE

Rimani sempre aggiornato sulle novità



MILANO

Chiusura McDonald's San Babila: «Quattro di noi licenziati»



MILANO

Milano Expo, Paolo Petroni: «Difendere la tradizione senza voler stupire per caricare i prezzi»



LEGGI IL CORRIERE

Su tablet, smartphone e pc. E il prezzo lo



MILANO

Furti dagli orti privati dei pensionati «Siamo ormai un market gratuito»