

ALL'ISOLA CAPRERA Serata speciale per la delegazione di Lodi dell'Accademia Italiana della Cucina, l'appello di Bruno Balti

Cucina italiana patrimonio dell'Unesco, anche Lodi celebra il riconoscimento

Una serata speciale, quella vissuta dalla delegazione di Lodi dell'Accademia Italiana della Cucina: una conviviale ecumenica straordinaria in cui alla stessa ora, compatibilmente con i fusi orari del globo, 226 delegazione in Italia e 94 nel mondo si ritrovano. Questa volta per celebrare il recente riconoscimento U.N.E.S.C.O. della cucina italiana come patrimonio culturale immateriale dell'umanità.

La cena si è svolta nell'elegante cornice dell'Isola Caprera di Lodi, dove hanno avuto anche il meritato tributo il giovanissimo chef, Andrea Ferrara, e la sua brigata costituita da ragazzi di analoga generazione: la cucina, è proprio il caso di dirlo, qui guarda già al domani.

L'ospite d'eccezione è stata la relatrice Eleonora Cozzella, fra i massimi esponenti del giornalismo nazionale enogastronomico, direttrice della rivista di settore Il Gusto.

Bruno Balti, nel suo ruolo di delegato della realtà dell'Accademia della Cucina italiana di Lodi, ha sottolineato come questa attribuzione di merito sia uno stimolo per la cucina italiana: «Ho l'impressione - ha detto - che il riconoscimento sia arrivato al culmine di una parabola discendente e tocca a noi fermare la discesa; poco possiamo fare senza la collaborazione dei ristoratori e dei produttori alimentari, degli stessi operatori commerciali e dei media, diffusori di cultura».

Anche Eleonora Cozzella ha approfondito il senso dell'immaterialità che, di primo acchito, è difficile da accostare a qualcosa di concreto come il cibo: e l'ha fatto partendo dalla tovaglia, emblema della tradizione, espressione di ciò che ha sempre reso un generico tavolo come luogo per eccellenza dove riunire la famiglia: «La cucina - ha detto - è memoria e al tempo stesso creatività e soprattutto, attraverso il suo mosaico di differenze, riconoscibilità di un territorio. Con un ingrediente possiamo realizzare piatti assolutamente diversi. Ma questo premio è anche da considerare come una promessa da trasmettere alle nuove generazioni, come eredità, rafforzando quella cultura che



Bruno Balti ed Eleonora Cozzella all'Isola Caprera

sappia puntare sulle eccellenze delle materie prime, sul rispetto delle stagioni e della biodiversità,

e sulla valorizzazione dei prodotti della natura». ■
Eugenio Lombardo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



005218-IT0AJE