

Sandro Bellei propone che venga pubblicato, entro il 2000, un indice per autori e per argomenti degli articoli apparsi sulla rivista dell'Accademia, che potrà essere un importante strumento di lavoro per studiosi e ricercatori, oltre che per tutti gli Accademici.

Guido Gianni informa che è all'esame del Consiglio di Presidenza l'istituzione di una "biblioteca dell'Accademia" a Pontremoli, città-simbolo del libro e dei libri, su proposta della Delegazione locale che avrebbe già ottenuto l'appoggio delle autorità sia per i locali che per la successiva gestione.

Il Vice-Presidente Dell'Oso suggerisce che sulla rivista dell'Accademia, in calce ai vari articoli, specialmente quelli di carattere storico, vengano riportate le fonti bibliografiche, come utile strumento di approfondimento e ricerca.

Gianni Franceschi, direttore della rivista, eccepisce che qualora tutti gli Autori provvedessero ad indicare le fonti sarebbe senz'altro possibile riportarle in calce ai testi, in modo da non produrre spiacevoli disparità.

Guido Gianni dà lettura di una lettera di Massimo Alberini, impossibilitato ad intervenire alla riunione di Napoli, con la quale rivolge il suo saluto ai partecipanti e trasmette un'articolata e interessante ipotesi di lavoro per il Centro Studi dal titolo "Il XX secolo a tavola" (il testo integrale della proposta di Massimo Alberini viene riportato a fianco).

Con vari interventi (Dell'Oso, Teti, Gianni, Franceschi, Corbino, Bellei) vengono affrontati dettagli sugli argomenti trattati e su questioni amministrative interne, mentre Fabio Zizzetti illustra temi e problemi circa le manifestazioni giubilari in programma nel Veneto.

Lucio Messina informa che nell'ottobre del prossimo anno si svolgerà tra Barcellona e Marsiglia un importante convegno mediterraneo, la "Biennale del mare", nel cui ambito una sezione sarà dedicata a "Il cibo del mare". Messina si ripromette di fornire ulteriori notizie in tempo utile per un'eventuale partecipazione dell'Accademia.

Conclusi i lavori, il Presidente del Centro Studi Guido Gianni ringrazia i convenuti e indice una nuova convocazione plenaria in data da destinarsi. Il Vice-Presidente Dell'Oso ha infine espresso il proprio compiacimento assicurando la piena disponibilità e collaborazione proprie e del Consiglio di Presidenza all'attività del Centro Studi.

È seguita una colazione tipicamente partenopea nell'accogliente ristorante del Circolo della Stampa, alla quale ha preso parte anche il Delegato di Napoli e Ischia, Michele Padula.

See International Summary page 94

IL XX SECOLO A TAVOLA

Il secolo che, per il calendario, si chiude nel dicembre del Duemila, ha visto sostanziali cambiamenti in ogni settore e, ovviamente, anche in quelli della cucina e della gastronomia. Ciò ha portato a "conclusioni" positive e negative. Sarebbe interessante che ricercatori qualificati, come lo sono gli Accademici del Centro Studi, esprimessero in modo sintetico, non con relazioni esaurienti ma semplici "pensieri", i loro punti di vista, ripetiamo, positivi e negativi.

Ognuno può considerare quei fenomeni che gli sembrano più importanti. Se ne indicano alcuni, lasciando ampia libertà di scelta anche fra quelli di cui non si fa cenno.

- La cucina "di famiglia": mutamenti nella composizione dei pasti, nella scelta dei cibi e nei metodi di cottura.

- Quale di questi indirizzi gastronomici o intellettuali ritenete abbiano avuto maggior influenza sul pubblico che vi dedica una seppur minima parte di attenzione: la "nouvelle cuisine" e i suoi derivati italiani; cucina creativa, orgoglio professionale di alcuni chef; la cucina mediterranea; la cucina del mercato.

- Un'analisi senza preconcetti dimostra che la tradizione, specie nelle cucine regionali, è cosa aleatoria e non legata a regole inflessibili (due soli esempi: i grassi animali, specie suini, sempre più sostituiti dall'olio d'oliva e la cancellazione quasi totale della polenta quale cibo nella Valle del Po). È possibile stabilire alcuni principi fondamentali, trascurando i quali non si può parlare di tradizione?

- Luci e ombre della grande produzione industriale di alimenti e la conseguente grande distribuzione (super- e ipermercati). Rimpianti per gli scomparsi negozi sotto casa?

- Come è cambiata la ristorazione negli alberghi e nei ristoranti (sarà preziosa la testimonianza dei dott. Natale Rusconi).

- Il fast food come elemento gastronomico e aspetto di vita sociale. Sollecita la conoscenza di una cucina più completa o appiattisce per sempre la voglia di migliorare?

È bene che le risposte, redatte, torniamo a dire, in modo succinto, si limitino agli aspetti, già molto ampi, che riguardano l'Accademia, senza addentrarsi in settori a noi estranei, quali la scienza dell'alimentazione, la dietologia e anche la merceologia in senso stretto. Le risposte vanno mandate al Presidente Guido Gianni, che provvederà a farle elaborare per trarne un quadro conclusivo.

MASSIMO ALBERINI

Vice-Presidente d'onore

See International Summary page 94