

# LA SCUOLA DI COLORNO

**N**ella suggestiva Sala delle capriate della reggia farnesiana di Colorno c'è stata la presentazione ufficiale alla stampa e agli operatori del settore della Scuola internazionale di cucina italiana "Alma", che aprirà i battenti all'inizio del prossimo dicembre. Questa scuola, destinata a laureare i futuri "maestri di cucina italiana", ha una sede di grande prestigio: la reggia di Colorno dove, appunto, è avvenuta la presentazione.

Si tratta del più autorevole centro di formazione della cucina italiana a livello internazionale con l'obiettivo di preparare cuochi provenienti da ogni Paese per farne degli autentici professionisti della cucina italiana. Il corpo docente sarà di altissimo livello professionale e culturale, coordinato da un rettore di fama internazionale come Gualtiero Marchesi il quale, sintetizzando la filosofia che dovrà rappresentare la base didattica della Scuola, ha detto: "L'esempio è la più alta forma di insegnamento. Questo è ciò che ha imparato chi ha lavorato con me. Finalmente oggi nasce questa Scuola rivolta a chi, amando la cucina italiana, voglia raggiungere i più alti livelli di professionalità". La presentazione ha avuto inizio con la proiezione di un video che sintetizza, attraverso le immagini e con le parole dei più illustri docenti, i programmi e le aspettative di questa Scuola: Marchesi, Iaccarino, Morini, Assenza, Massari, Santini, Feolde, Leemann, Pompili, il fior fiore della cucina italiana all'insegna della più alta professionalità.

Il presidente della Scuola, Albino Ivardi Ganapini (è anche assessore all'Agricoltura della Provincia di Parma), ha sottolineato la circostanza che questa iniziativa parte in un momento particolarmente favorevole per la cucina italiana, che all'estero vede salire giorno dopo giorno le sue quotazioni. "Per questo - ha aggiunto - abbiamo ritenuto utile e necessario affiancare a questa tendenza un elemento di professionalità e di didattica tale da fornire alla cucina italiana, all'estero ma anche in Italia, la marcia in più dell'alta qualità".

Il rettore della Scuola, Gualtiero Marchesi, nel successivo intervento ha detto: "Noi insegneremo qualcosa che vada al di là del mero cucinare. Io mi batto per la tecnica, ma dico anche che la tecnica non deve condizionare il cuoco. Questo perché la cucina italiana ha come basi la semplicità, la leggerezza e l'eleganza, che poi sono gli elementi dello stile italiano in tutti i campi. Gli altri facciamo pure il lusso ma noi dobbiamo portare l'eleganza italiana anche in cucina". L'amministratore delegato della Scuola, Riccardo Carelli, ha illustrato nei dettagli i programmi e le attività didattiche che punteranno in modo

assoluto sulla qualità. "Seguiamo il medesimo itinerario del vino italiano - ha detto tra l'altro - che ha fatto un percorso di grande interesse passando dalla quantità alla qualità senza per questo perdere la propria immagine, anzi valorizzandola". Per il raggiungimento di un alto livello di professionalità, ha poi spiegato, occorre tenere nella massima considerazione i rapporti tra cucina e territorio, la stagionalità dei prodotti, la storia della gastronomia e le ricette tradizionali.

La Scuola, che avrà a disposizione ben 3.000 metri quadrati attrezzati per le varie strutture didattiche, sarà articolata secondo indirizzi ben qualificati. Il corso superiore di cucina italiana, con la partecipazione di cinquanta docenti "maestri di cucina" tra i migliori in Italia, avrà la durata di undici mesi (sei mesi in aula e cinque mesi di stage presso ristoranti di alta classe). Potranno parteciparvi cuochi che abbiano alle spalle un diploma di scuola superiore e almeno due anni di esperienza pratica.

Ci saranno poi dei "corsi di eccellenza" per cuochi professionisti, della durata da tre a cinque giorni, e dei corsi di preparazione al conseguimento del marchio di autenticità per i ristoranti di cucina italiana all'estero. Sono anche previsti, in una seconda fase, corsi di specializzazione e formazione per i docenti degli istituti alberghieri e anche dei brevi corsi (un fine settimana) per amatori della buona cucina italiana.

È seguita una tavola rotonda, condotta dall'Accademico Giovanni Ballarini, Presidente del Centro Studi "Franco Marengi", il quale, introducendo i vari interventi, ha ricordato come il nome "Alma" dato a questa scuola richiami significativamente alle grandi università nate tra Bologna e Parma, dove nel corso dei secoli è stato impartito il sapere a migliaia e migliaia di studenti. "E oggi questa Università della cucina italiana - ha detto - prosegue questo grande cammino culturale".

Si sono poi succeduti gli interventi di alcuni docenti della Scuola. Gualtiero Marchesi ha ribadito il concetto di eleganza che deve presiedere alla tavola imbandita, al modo di interpretare il gusto, alla presentazione del piatto. Gian Luigi Morini (del ristorante "San Domenico" di Imola) ha sottolineato l'importanza di trasmettere ai giovani quel sapere gastronomico che abbiamo appreso da chi è venuto prima di noi. Il pasticcere Corrado Assenza, di Noto (Siracusa), ha respinto la tesi che cucina e pasticceria siano antagoniste in quanto la conclusione di un pranzo o di una cena con la pasticceria rende le due arti assolutamente complementari. Un altro pasticcere, Iginio Massari di Brescia, rileva come all'estero la pasticceria

italiana sia condizionata dalla pubblicità, tanto che non va oltre il panettone e il tiramisù. Pietro Leemann (ristorante "Joia" di Milano) rivendica la priorità dell'esperienza sulla tecnica, in quanto è proprio l'esperienza a fornire le basi per innovare e sperimentare. Alfonso Jaccarino (ristorante "Don Alfonso 1890" di Sant'Agata sui Due Golfi, in Campania) insiste sul concetto che la cucina è sì tecnica, è sì esperienza ma anche e soprattutto istinto: è da questi elementi che nasce la qualità.

A un ricco buffet di specialità parmigiane (culatello, prosciutto crudo e cotto, spalla di San Secondo, parmigiano reggiano ecc.), ha fatto seguito una dettagliata visi-

ta al cantiere, in piena efficienza, per adeguare l'ala della reggia destinata alla Scuola a tutte le esigenze didattiche e strutturali. In serata, una cena di gala ha concluso il percorso illustrativo della Scuola. Si è svolta nella suggestiva cornice del castello di Felino, sui colli parmensi, con un menu ispirato dai maestri della cucina italiana e realizzato dallo chef executive Massimo Ferrari. La sequenza delle portate è stata accompagnata da un concerto vocale-strumentale del soprano Lucetta Bizzi accompagnata dall'arpista Carla They.

**GIANNI FRANCESCHI**

*See International Summary page 78*

## IMPORTANTE SUMMIT NEL VENETO DELL'ACCADEMIA INTERNAZIONALE

*Piatti griffati, stipendi da manager, fan in delirio, i cuochi sono di moda, oppure se preferite "trendy", aggettivo che oltreconfine ormai si abbina agli chef come qualche anno fa si faceva con stilisti e designer. Quotidiani serissimi come il "New York Times", riviste glamour alla "Harper's Bazar" dedicano pagine e pagine all'arte culinaria, specialmente italiana che ormai detta legge anche oltreoceano. In questo panorama il Veneto, che vanta una tradizione secolare legata ai fasti della Serenissima Repubblica, unica potenza politica e diplomatica nell'Europa delle grandi monarchie nazionali, appare sempre più sugli scudi.*

*Per fare il punto sullo stato dell'arte della cucina, diventata per molte persone la cosa più importante nell'esistenza, storia sociale, piacere e gossip, soprattutto in Italia, si sono ritrovati a Padova, attorno al tavolo "Massimo Alberini", dedicato appunto al nostro indimenticabile Vice-Presidente, padovano di nascita, nella "Sala Pavana" del ristorante "La Bulesca". C'erano Giuseppe Dell'Osso nella sua duplice veste di Presidente dell'Académie Internationale de la Gastronomie e dell'Accademia Italiana della Cucina; Rafael Anson, Presidente onorario dell'Accademia internazionale e dell'Accademia spagnola; Husni Georges, Tesoriere dell'Accademia internazionale e Presidente dell'Accademia siriana e Jocelyne Hermes Delegata dell'Accademia siriana, per un incontro con la stampa organizzato da Nemo Cuoghi, Coordinatore regionale per il Veneto, con l'ausilio di Pietro Fracanzani Delegato di Padova. Gli illustri ospiti erano reduci da una visita al ristorante "Perbellini" di Isola Rizza dove lo chef Giancarlo Perbellini aveva allestito un superbo menu che contemplava scampi dorati su crema di prezzemolo con gelato all'erba cipollina, coda di rospo grigliata e moscardini con pure di sedano rapa con carciofi e salsa verde, spaghetti di Gragnano all'olio, aglio e raperonzoli con gamberi imperiali, risotto mantecato ai bruscardoli e ragù di scampi raviolo di pomodoro al confit*

*al profumo di basilico, risotto mantecato ai carletti e gallinella di mare, guancia di vitello brasato. Poi i formaggi: nocciolino, provolone campano, betelmatt, murianengo. Tutto innaffiato da Franciacorta brut rosé Uberti, Soave classico superiore Monte Grandé 01 Prà, Soave classico Bertani 1999, Valpolicella class. sup. 95 Quintarelli, Amarone Campo San Paolo 97 Villa Monteleone, Moscato d'Asti "Bricco Quaglia" 2002 Rivetti. Dopo l'incontro con i giornalisti i massimi esponenti della gastronomia internazionale erano attesi dall'altro chef Massimiliano Alajmo alle "Calandre", per degustare il cappuccino di seppie al nero e risotto di zafferano e polvere di liquirizia, ravioli ripieni di succo di vongole e gelatina di bianco passito con i migliori vini Doc dei Colli Euganei. Sembrava di avere a che fare con linguisti o filologi, o piuttosto con pittori ai fornelli, e Anson non poteva non citare Picasso o Segovia: insomma la cucina come la pittura, la scultura o la musica. "L'Accademia internazionale è presente in 24 Paesi del mondo e vuole tutelare il grande patrimonio culturale rappresentato dalla gastronomia - ha detto Giuseppe Dell'Osso - e questa è un'operazione che passa attraverso la formazione di giovani chef. Per tale ragione ci siamo impegnati nella realizzazione di un volume dove saranno raccolti i mille piatti che sono l'espressione più alta e autentica della cucina dei vari Paesi del mondo". La cucina italiana è apprezzata in tutto il globo e molti cuochi vengono a formarsi in Italia. In questa direzione va l'istituzione presso la reggia dei Farnese di Colorno, di una Scuola per insegnare la cucina italiana ai più promettenti ingegneri cuochi del mondo. L'Accademia è in prima linea per l'organizzazione dell'iniziativa che partirà entro l'anno in collaborazione con l'Amministrazione provinciale di Parma, la Regione Emilia Romagna e la nostra Accademia. Alla fine però, destrutturata o complicata, la cucina resta legata alle radici del territorio, alla terra e alle tradizioni, insomma ai valori che contano.*