



L'ULTIMO TESTIMONE

DI GIANNI STACCOTTI
Accademico di Milano

*Con la scomparsa
di Vincenzo Buonassisi,
l'Accademia perde l'ultimo
protagonista della sua
fondazione.
Egli fu infatti accanto
a Orio Vergani
quel 29 luglio 1953
che segnò la data di nascita
dell'Accademia.*

Vincenzo Buonassisi ha abbandonato il convivio terreno lasciando la traccia indelebile dei suoi insegnamenti di vivere civile attorno alla tavola, che considerava come punto d'incontro e di scambio d'esperienze di contatti umani.

Giornalista, critico cinematografico, teatrale e musicale ha seguito la vita del Teatro alla Scala. Primo presentatore, agli inizi delle trasmissioni della televisione italiana, del programma "L'uomo è nato inventore" assieme a Mario Cervi, continuò a condurre, per dodici anni, la rubrica di cucina nella trasmissione "Almanacco del giorno dopo" che precedeva il telegiornale della sera.

La sua vasta produzione di libri di cucina (circa 40 titoli) tradotti in 14 lingue fra cui inglese, tedesco, francese e giapponese, è sempre legata a qualche elemento di storia, secondo il suo slogan "La storia del cibo è storia dell'uomo". Ricordiamo, tra i suoi libri, il "Codice della pasta"; il "Cuciniere italiano"; "Il libro della pizza"; "Lo scapolo in cucina" (di cui è stata recentemente presentata una ristampa), "I menu di Giulietta e Romeo"; la "Cucina di Falstaff"; "Il grande libro della polenta".

Poeta nei "Magazzini del Paradiso" e "Per te Anna", raccolta di tenere poesie dedicate alla sua "principessa". Poi libri di saggi: "I volti della vita"; "E io li ammazzo tutti"; "Il fantasma aspetta un bambino"; per la

musica "Il musicista, il cantante" e "50 anni e più di canzoni italiane". Attento cronista del Festival di Sanremo, negli anni ruggenti collaborò con Louis Armstrong per il testo di "Mi va di cantare" e, sempre come paroliere, con Marino Marini e Giovanni Danzi.

Inviato speciale del "Corriere della Sera" ha girato il mondo descrivendo gli aspetti a lui più congeniali, tanto che Orio Vergani lo chiamò vicino a sé quando decise di fondare l'Accademia. E la tavola divenne talmente determinante nella sua attività di giornalista e scrittore da farne il primo "inviato speciale" gastronomico al mondo (sempre per il "Corriere della Sera"), iniziando con la storica descrizione del pranzo rinascimentale gonzaghese del tempo del Mantegna a Palazzo Tè, alle porte di Mantova.

Maestro di vita conviviale, sempre presente alle manifestazioni mirate a creare, formare e affinare la cultura gastronomica, Vincenzo Buonassisi si è spento come il lume del focolare che lascia, in quanti l'hanno conosciuto e amato, il calore della sua conversazione amabile e cordiale quanto erudita e saggia.

La Presidenza dell'Accademia, il Direttore di questa rivista e gli Accademici tutti si stringono attorno ad Anna Pesenti in questo doloroso momento.

See International Summary page 78

Addio allo chef con la penna

È morto Vincenzo Buonassisi. Insegnò il gusto per la buona cucina

Così il "Corriere della Sera" ha ricordato il suo grande inviato speciale