

NELLA GRANDE MELA

DI FRANCESCA BALDESCHI BALLEANI
Delegata di New York

“A New York la mostra, organizzata dall’Istituto italiano di cultura, ha ottenuto un vivo successo specialmente tra i numerosi cittadini italiani, o di origine italiana, che vivono in questa grande metropoli”.

La mostra itinerante dell’Accademia dedicata a “Cinquant’anni di cucina italiana” è approdata a New York, la grande metropoli americana chiamata “The Big apple”, la “Grande mela”, proprio per la sua caratteristica di rappresentare il cuore pulsante di tutti gli Stati Uniti d’America. E a New York la mostra, organizzata dall’Istituto italiano di cultura, ha ottenuto un vivo successo. E non poteva essere altrimenti, anche per il grandissimo numero di cittadini italiani, o di origine italiana, che vivono nella città.

La mostra è stata allestita nella bella sede dell’Istituto italiano di cultura, brillantemente diretto dal dottor Claudio Angelini, ed è stata particolarmente curata da una sua attiva collaboratrice, la signora Tina Cervone che si occuperà, quale direttrice dell’Istituto italiano di cultura di Chicago, dell’imminente allestimento della mostra accademica in quella città.

L’inaugurazione nuovayorchese si è svolta in forma solenne alla presenza del Presidente dell’Accademia, Giuseppe Dell’Osso, giunto appositamente dall’Italia. Il discorso inaugurale è stato pronunciato da Claudio Angelini, che ha presentato i quattro relatori di una interessante tavola rotonda che ha accompagnato l’evento: il console generale d’Italia a New York, ministro Antonio Bandini, il Presidente dell’Accademia Dell’Osso, la Delegata nuovayorchese dell’Accademia Francesca Baldeschi Balleani e Tony May, proprietario del ristorante “San Domenico” e presidente dei cuochi italiani nella metropoli americana.

Il ministro Bandini ha illustrato la grande e positiva evoluzione che ha caratterizzato la presenza della cucin-

na italiana a New York nell’ultimo trentennio, sottolineando l’importante salto di qualità che la ristorazione pubblica di matrice italiana ha saputo realizzare, ottenendo ampi consensi e unanime apprezzamento.

Il Presidente Dell’Osso, dopo aver ringraziato Claudio Angelini e la signora Cervone per la loro validissima collaborazione, ha illustrato per sommi capi il valore culturale di questa mostra, rammentando il vivo successo ottenuto in occasione della presentazione nelle principali capitali europee e del Medio Oriente. Dell’Osso ha posto quindi l’accento sull’importanza di manifestazioni come questa che, ha detto, “proiettano nel mondo l’immagine dell’Italia sotto un profilo del tutto nuovo, cioè la dimensione culturale della gastronomia collocata tra i valori fondamentali delle tradizioni di un popolo”.

Francesca Baldeschi Balleani ha descritto la storia della Delegazione di New York dell’Accademia Italiana della Cucina, nata nel lontano 1959 su iniziativa di Orio Vergani e di Hedy Giusti Lanham. La Delegazione nuovayorchese è stata la prima oltre Atlantico, e la seconda Delegazione estera in assoluto dopo quella di Parigi. Grande impulso la Delegazione l’ha avuto con la guida venticinquennale di Guido Lorenzotti, dal 1975 al 2000. “La Delegazione - ha aggiunto Francesca Baldeschi Balleani - ha avuto una notevole influenza sull’impastazione di una autentica cucina italiana nella metropoli e in tutti gli Stati Uniti, spianando la strada a una ristorazione raffinata fino ad allora inconcepibile per un pubblico avvezzo a riconoscere la tavola italiana solo negli spaghetti e nelle polpette”.

È seguita la relazione di Tony May, che ha raccontato, con dovizia di particolari e di spunti simpaticamente curiosi, la storia e le vicende dei numerosi ristoranti italiani attivi, con grande fortuna, a New York. Ne è emerso un panorama interessante che ha posto in rilievo lo spirito d'iniziativa e l'alta professionalità dei cuochi e degli imprenditori italiani.

La mostra è rimasta aperta al pubblico per dieci giorni, dal 9 al 18 febbraio. Per tutto questo periodo l'afflusso del pubblico è stato rilevante e i numerosi visitatori si sono dimostrati molto interessati ai vari pannelli della mostra, scoprendo il grande valore culturale e storico della cucina italiana, dalla cucina povera e creativa di Petronilla negli anni della guerra alla cucina romana, fino al dopoguerra e alla cucina del benessere, talvolta anche eccessiva. Curiosità ha suscitato l'episodio in cui il famoso attore americano Douglas Fairbanks donò le celebri posate d'oro al ristoratore Alfredo, dell'"Augusteo" di Roma.

Qualche giorno dopo nella sede dell'Istituto italiano di cultura un pubblico attento ha seguito la conferenza di Giuliano Bugialli sulla "Cucina italiana teoretica". Ci sono stati

apprezzati interventi anche di Alessandra Farkas, corrispondente da New York del "Corriere della Sera", e della giornalista americana Mimi Sheraton, celebre esperta in campo gastronomico.

Il giorno dopo l'inaugurazione della mostra c'è stata una cena di gala in onore del Presidente dell'Accademia al "Cipriani Sutton", uno dei locali più esclusivi di New York, in una elegante palazzina adibita esclusivamente a ricevimenti privati. Il pianterreno è riservato ai cocktail e agli aperitivi, mentre le sale da pranzo sono al primo piano.

Alla cena di gala erano presenti, accanto al Presidente Dell'Osso, il console generale d'Italia Antonio Bandini, la signora Tina Cervone dell'Istituto italiano di cultura, il dottor Giovanni Mafedda direttore dell'ufficio di New York dell'Istituto italiano per il commercio estero e il professor Gunther Globel, premio Nobel per la medicina, Accademico nella Delegazione di New York dal 1989. Numerosi gli Accademici presenti: la Delegazione del New Jersey guidata dal Delegato Carlo Porcari; molti Accademici di New York con la Delegata Francesca Baldeschi Balleani; la Delegazione di Atlanta con la Delegata Angela Della Costanza

Turner; la Delegazione canadese di Toronto con il Delegato Tony W. Santamaura.

Il Presidente Dell'Osso ha rivolto a tutti i commensali il proprio compiaciuto ringraziamento, ponendo l'accento sul sentimento di grande amicizia e solidarietà che le riunioni conviviali dell'Accademia rinnovano ogni volta, e ha richiamato l'attenzione sul valore positivo per l'Accademia delle riunioni conviviali definite "cena ecumenica", quando in tutto il mondo e alla stessa ora gli Accademici si ritrovano insieme a tavola per celebrare un avvenimento, un prodotto italiano, un valore comunitario.

Il menu è stato curato dallo chef italiano Dennis Franceschini. Si è iniziato con il prosciutto crudo e i carciofi mignon, cui è seguito un risotto primavera. Quindi uno squisito carré di agnello presentato in trionfo, con il contorno di patate, asparagi e carote. Al dessert, crêpe alla crema con lamponi. Eccellente la scelta dei vini: un Livio Felluga Sasso del 2000 e un Livio Felluga Tocai friulano 2003. Lo Champagne era un Veuve Clicquot millesimato.

Al termine, tutti hanno applaudito, meritatamente, Dennis Franceschini.

See International Summary page 77

