



# LA STORIA SIAMO NOI

DI GIANNI FRANCESCHI

*“Lo studio e la salvaguardia dell’immenso patrimonio culturale legato alla gastronomia significa innanzi tutto discriminare il grano dal loglio, il buono dal cattivo, l’effimero dall’eterno”.*

**S**ovente, nelle pagine di questa rivista, vengono pubblicati dei saggi di carattere storico, dovuti alla ricerca e alla passione di molti Accademici particolarmente attratti da alcuni aspetti della gastronomia legati al trascorrere, nel corso dei secoli, delle vicende umane. Proiettare la storia nel presente, inserire il passato nel nostro vivere quotidiano è infatti un’esperienza culturale spesso esaltante, sempre coinvolgente.

Rievocare i fatti e i fasti di ieri non è opera di retroguardia culturale, e chi vi si applica non è sempre un “laudator temporis acti”. Anzi, spesso non mancano le critiche, le precisazioni, i dissensi da determinate posizioni o proposizioni del passato.

Questo è possibile perché, non sembri questa un’affermazione apodittica, almeno nel campo della gastronomia la storia siamo noi, come ha intelligentemente affermato Giovanni Ballarini, illustre Presidente del nostro Centro Studi.

Infatti l’Accademia, da quando è nata, ha avuto come costante preoccupazione lo studio del passato. Con questo non s’intendeva allora, né s’intende oggi, conservazione acritica dello spirito e della sostanza: lo studio e la salvaguardia dell’immenso patrimonio culturale legato alla gastronomia significa innanzi tutto discriminare il grano dal loglio, il buono dal cattivo, l’effimero dall’eterno.

Questo è il grande impegno culturale dell’Accademia, quell’impegno che le ha consentito l’ingresso tra le maggiori istituzioni culturali italiane, al fianco delle più prestigiose, antiche e valorose Accademie.

In mezzo secolo, la nostra Accademia ha percorso un cammino inimmaginabile. Questo non soltanto per la sua diffusione capillare in Italia e all’estero, ma anche e soprattutto per la grandiosa mole di lavoro culturale che ha svolto, inizialmente quasi in sordina, poi via via sempre più allo scoperto, destando prima curiosità poi ammirazione (e talvolta anche invidia) persino nei più paludati ambienti intellettuali.

Quando il nostro Fondatore Orio Vergani ebbe l’idea di fondare la nostra Accademia, chiamò accanto a sé l’élite intellettuale milanese di quel tempo. Si era all’inizio degli anni Cinquanta, il Novecento aveva appena scavalcato la boa della sua prima metà. Parlare di gastronomia, e di cultura legata alla gastronomia, sem-

brava più che un azzardo, un’utopia. Eppure da questo azzardo, da questa utopia si è sviluppata una realtà grandiosa e inimmaginabile. Solo alcune riviste femminili pubblicavano allora, e timidamente, qualche ricetta, sulla scia dell’allora recente Petronilla della “Domenica del Corriere”. Oggi, la gastronomia, la scienza e l’arte della cucina, la civiltà della tavola sono presenti, a dritto e rove-



scio (sovente più a rovescio che a dritto, purtroppo) su quotidiani, settimanali, periodici, schermi televisivi, videocassette, Internet e chi più ne ha più ne metta.

In questo marasma gastronomico e pseudo tale, la nostra Accademia emerge con la serietà dei propri intenti, l'assoluto disinteresse, il diffuso volontariato, l'autofinanziamento. Nessun'altra organizzazione simile può vantare nei fatti una tale indipendenza. E proprio per questa sua spiccata caratteristica l'Accademia è entrata a bandiere spiegate nel settore universitario, chiamata da rettori, presidi e docenti a svolgere un'importante e apprezzata opera di consulenza e guida per alcune nuovissime facoltà, specialmente vocate alle scienze gastronomiche.

Affermare che da quel lontano 1953 l'Accademia ha percorso molta strada può sembrare un pleonismo. Ma non lo è: infatti ci sono strade e strade, percorsi e percorsi. E la nostra Accademia ha scelto, talvolta per necessità, quelli più difficili e impervi, riuscendo a superare brillantemente anche alcuni momenti di crisi o di scoramento. Ma l'Accademia ha sempre avuto dalla sua questa enorme opportunità: aver saputo scegliere, come guida, la persona giusta nel momento giusto. E questo si è ripetuto regolarmente nel corso della sua storia.

Oggi l'Accademia Italiana della Cucina, celebrando a Sorrento le proprie assise statutarie, deve fare una riflessione profonda su quello che è stato e su quello che sarà il proprio cammino culturale. Dopo gli anni difficili, gli anni che sono sopravvenuti non sono stati facili, ma certamente fecondi.

E riflettendo su questa prospettiva l'Accademia si prepara a guardare avanti con l'esperienza di un passato ricco di fermenti culturali verso ulteriori successi.

Questo è possibile perché la storia siamo noi, e senza la storia non c'è presente e nemmeno futuro.

*See International Summary page 77*



## LE RICETTE D'AUTORE

### Coniglio in salmì

*Alle Coscie delli Conigli se le darà mezza cottura allo spiedo, poi si faran finir di cuocere in cassarola con butirro, tartufi, funghi, cappari, acciughe, e timo, bagnandole con vino generoso. Prima di servirle si legherà la salsa con fior di farina, e si farà incorporare.*

**VINCENZO CORRADO**  
da "Il cuoco galante" (1786)

### Fricassea di coniglio

*Scuojato il coniglio e toltene le interiora, forbiscilo con una salvietta senza lavarło, e taglialo in pezzi mediocri. Struggi a fuoco quattro o cinque once (kil. 0,10 a 0,13) di butirro, gettavi qualche fettina di lardo a prendere il color rosso, un cucchiajo di farina bianca, poi i pezzi di coniglio, e falli saltare per otto minuti finchè sieno arrosolati. Bagnali quindi con un bicchiere di vino rosso e con due di brodo, e mettivi un mazzetto d'erbe odorose, sale e spezie. Coperta la casseruola, lasciali subbolire per una mezz'ora circa, poi tolti i pezzi dal loro fondo, ponili, asciutti, in altra casseruola e versavi sopra il fondo, facendolo passare per uno staccio. Rimetti il tutto a fuoco per otto minuti coll'aggiunta di un pizzico di capperi, un'acciuga pestata e stemperata in un poco del fondo stesso, più tre once (kil. 0,08) di funghi tagliati a piccoli dadi. Servili con sotto delle fette di pane fritte col butirro.*

da "La cucina degli stomachi deboli" (1862)

### Coniglio alla lombarda

*Pulito un coniglio, e legato con una cordicella e lasciato per 24 ore all'acqua corrente acciò si purghi, e se è d'inverno sotto la neve, salato poi e lasciato scolare si asciugherà, e col fegato, la coradella e il cuore si farà un buon ripieno, si porrà una cassarola al fornello con burro e lardo magro, quando sarà questo fritto si metterà un trito di prezzemolo, aglio e rosmarino e dopo un momento il fegato e il resto tagliato fino, sale e droghe, e bagnato con vino bianco, quando il fritto sarà asciutto vi si porrà due pugni di pane e due di formaggio, e due rossi d'uova e incorporato il ripieno si farsirà il coniglio, e bene cucito e incossato si metterà a cuocere al forno con burro, lardo e rosmarino come anche allo spiedo e di bel colore si servirà a genio.*

**GIUSEPPE RIVA "IL BIONDO"**  
da "Trattato di cucina semplice" (1878)