LA TRIADE VERONESE

“L’Accademia rappresenta l’utile fermento naturale e non inquinato che produce cultura gastronomica e civiltà della tavola”.

Pane, vino, formaggio: questi alimenti legati dal comune destino di essere soggetti a fermentazione sono stati, in felice sintesi, il tema di un interessante convegno organizzato a Verona dalla Delegazione dell’Accademia per celebrare il cinquantenario dalla fondazione. In titolo del convegno, infatti, era il seguente: “La triade degli alimenti fermentati nel territorio veronese”. Una triade, appunto, che unisce pane, vino e formaggio in un percorso culturale davvero affascinante. I lavori si sono svolti nella storica Sala Maffeiana dell’Accademia Filarmonica.

I vari relatori che si sono avvicinati ai microfoni hanno saputo trattare l’argomento, apparentemente tecnico, con vivacità e spirito divulgativo pur nel rispetto del dovuto rigore scientifico.

In apertura dei lavori il Delegato di Verona dell’Accademia, Cesare Muttoni, ha salutato gli intervenuti ringraziando, per la loro partecipazione, il Presidente Giuseppe Dell’Osso, accompagnato dal segretario generale Severino Sani; il vice-sindaco Maurizio Pedrazza Gorlero, gli assessori Pernigo e Brunelli, il presidente della Concommercio Morando, i presidi degli istituti alberghieri del territorio veronese. Anche queste autorità hanno portato il loro saluto ai numerosi Accademici presenti, e ai relatori.

Cesare Muttoni ha poi brevemente ricordato l’importanza della cultura gastronomica per la valorizzazione del territorio. “L’obiettivo dell’Accademia - ha detto - è stato ed è tuttora la divulgazione della civiltà della tavola, in un’area influenzata dal Mantovano da un lato e dalla Serenissima dall’altro, ma capace ugualmente di esprimere forme culturali autentiche. La terra veronese è ricca di prodotti di alta qualità e di ricette di grande interesse, molte delle quali hanno varcato i nostri confini: basti pensare al pandoro”.

I vari interventi sono stati brillantemente coordinati e diretti dall’Accademico Sergio Barabaschi.

La relazione introduttiva è stata pronunciata dal professor Luciano Bonuzzi, docente di Storia e simbologia dell’alimentazione, che ha svolto il tema “La cucina e la tradizione degli alimenti fermentati”. Egli ha illustrato la genesi della fermentazione nell’alimentazione umana.

L’Accademico Antonio Peretti, già dirigente dei laboratori di chimica della sanità pubblica, ha spiegato, nella sua relazione “Che cos’è la fermentazione”, i vari metodi di fermentazione per i tre prodotti presi in esame.

L’Accademico Michele Bauli, industriale di prodotti dolciari derivanti

dalla panificazione, nella sua relazione ha svolto il tema della “Fermentazione panaria”, illustrando i grandi pregi della panificazione naturale rispetto alle molte varianti chimiche. “Il pane - ha detto - ha subito un forte attacco da parte della tecnologia, che ha significato un appiattimento verso il basso”. Ha quindi spiegato la differenza tra la panificazione con pasta madre e a lunga lievitazione, e la panificazione veloce con lieviti di birra o altri lieviti chimici che non danno al pane la medesima fragranza.

La relazione successiva, dal tema “L’evoluzione della fermentazione dei vini”, è stata illustrata dall’enologo Daniele Accordini, presidente dell’Associazione del Veneto occidentale. La sua dissertazione ha affrontato l’argomento partendo dalle tecniche di vinificazione degli antichi popoli celti fino alle scoperte microbiologiche di Pasteur e alle moderne biotecnologie: un discorso essenzialmente tecnico ma affascinante. La relazione conclusiva, dedicata ai formaggi, è stata pronunciata dal professor Gian Paolo Marchi il quale ha tracciato la storia dei formaggi veronesi attingendo soprattutto alle fonti letterarie dal Quattrocento a oggi.

Ha concluso i lavori il Presidente dell’Accademia, Giuseppe Dell’Osso, complimentandosi innanzi tutto con i relatori per l’alto livello dei loro interventi, nei quali il rigore scientifico è stato accompagnato da una intelligente vena divulgativa. “Il tema proposto - ha detto tra l’altro Dell’Osso - mi ha suggerito una considerazione, e cioè che la nostra Accademia, al pari del pane, del vino e dei formaggi, rappresenta l’utile fermento naturale e non inquinato che produce nella società e per la società cultura gastronomica e civiltà della tavola”.

See International Summary page 78