

La cultura a tavola a Venezia con l'Accademia Italiana della Cucina

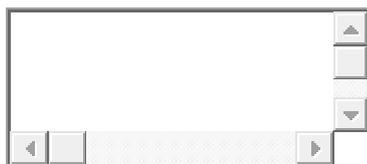
In tempi antichi, nel tempo dei Galli, dei Romani, quando mangiare era una attività che non conosceva formule o stile, un bisogno quotidiano privo di riferimenti che non fossero il bisogno di nutrirsi, il pasto poteva svolgersi camminando o sdraiati per terra (su un triclinio per chi poteva), non esistevano posate quindi erano le mani il mezzo per portare il cibo alla bocca, non esisteva la tovaglia che fa la sua comparsa solo nel tardo Medioevo e non veniva necessariamente stesa su una tavola ma anche - soprattutto - per terra. Si chiamava mantile in quanto era solitamente la mantella che usata al rovescio serviva come punto d'appoggio dei cibi. Le prime tovaglie, ovvero stoffe destinate solo all'uso della tavola comparvero nelle mense dei Monasteri, fino allora semplici tavole su cavalletti che alla fine del pasto venivano sollevate e posate contro il muro per lasciare spazio ad altre attività ("levar le mense" è frase rimasta nella storia come invito ad eliminare un ingombro). Di pari passo con la storia degli oggetti da tavola, le posate, i bicchieri, i piatti che con il Rinascimento conoscono momenti preziosi, la tovaglia diventa un pezzo irrinunciabile di ogni corredo, ricamata, decorata, sempre più lunga della tavola perché con il residuo pendente della medesima i commensali solevano pulirsi le labbra (i tovaglioli non esistevano ancora!): un'usanza che anche dopo l'invenzione dei tovaglioli rimase fissa nella confezione delle tovaglie che (anche nei nostri tempi forniti di tovagliolo!) non sono mai della misura vera e propria della tavola ma scendono sempre ai lati. Questo rinvangare tra le pagine più curiose in cerca di una storia del "mangiare" è operazione di alta cultura che trova nell'Accademia Italiana della Cucina (parlo della Delegazione di Venezia) un ricercatore raffinato (Rosa Maria Lo Torto, presidente), capace di "vestire" ogni incontro gastronomico organizzato proprio con queste finalità, con riferimenti a pagine sconosciute o dimenticate, tradizioni dimenticate o ancora vivissime nei nostri paesi, nel nostro quotidiano. L'ultimo incontro che ho avuto con l'Accademia per una "cena ecumenica" con i soci a Venezia, presso il ristorante "La Caravella", era dedicato (ultimo di una serie di puntate) alla storia del formaggio, in particolare alle specialità venete che coprono una percentuale tra le più alte tra le cinquecento specie di produzione regionale in Italia. Abilissimo il cuoco che per la cena ecumenica "La cucina dei formaggi" immaginata da Maria Rosa Lo Torto, ha elaborato un menu tuttoformaggio con crema di canellini in Asiago croccante - Ravioli ripieni di radicchio con salsa al Morlacco - Carrè di maialino con broccoli e salsa al Monteveronese.

Nelle citazioni colte di Rosa Maria Lo Torto anche quel formaggio presentato da Polifemo ad Ulisse: la lavorazione artigianale del latte cagliato, spremuto e posto in cestelli che si chiamavano formòi (da cui si pensa derivi la parola formaggio), e ancora fasti e nefasti del formaggio, proposto dal tardo Medioevo come sostentamento per i poveri e come abbellimento di altri cibi per i ricchi, fino all'incoronazione a cibo da re che oggi figura tra gli alimenti prelibati.

Tra tovaglie preziose e cibi da gourmet, l'Accademia Italiana della cucina porta in tavola la nostra storia, quella storia del piccolo quotidiano che dice sempre la verità.

Lunedì 13 Novembre 2017, 18:30

COMMENTA LA NOTIZIA



- **ULTIMI INSERITI**

- **PIÙ VOTATI**

0 di 0 commenti presenti

POST

Una stanza segreta nelle Gallerie dell'Accademia di Venezia

pubblicato ilVenerdì 10 Novembre 2017, 01:44

L'alta moda italiana va in Cina. La Biennale del lusso chiude in positivo

pubblicato ilDomenica 5 Novembre 2017, 02:23

A Parigi un archivio supertecnologico per l'eredità culturale di Dior

pubblicato ilGiovedì 2 Novembre 2017, 02:05

Draghi, Fenici, Fate, Ao Dai, in arrivo dal Vietnam per la moda 2018

pubblicato ilDomenica 22 Ottobre 2017, 01:11

Un brutto anatroccolo, un cigno, un mondo al femminile: un risto- charme

pubblicato ilLunedì 16 Ottobre 2017, 19:47

In diretta da Murano la magia della "Murrha" P/E 2018 di Maliparmi

pubblicato ilGiovedì 12 Ottobre 2017, 00:41

Vogue regala fascino alle...over anta A Parigi la quarta età sui Campi Elisi

pubblicato ilLunedì 9 Ottobre 2017, 10:38

Chanel va in montagna a Parigi - Un nuovo '700 con Vuitton - Bella Miu Miu

pubblicato ilGiovedì 5 Ottobre 2017, 00:56

SEGUICI SU FACEBOOK

SEGUICI SU