

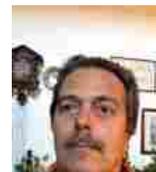
società > cultura

L'Accademia Italiana della Cucina

Quando Orio Vergani la fondò, emerse, netta ed evidente, la valenza politica di una scelta culturale. Nulla nacque dal caso, vi era una precisa progettualità. Pensare a un'associazione che si battesse con tutte le forze per salvare le tradizioni gastronomiche italiane è stato indubbiamente un gesto politico. Al centro la salvaguardia delle identità nazionali, anche se tutelare le tradizioni non significa contrastare le novità, ma vigilare sul fatto che queste poggino su solide basi

FELICE MODICA

0 shares 0 tweet stampa



Felice Modica

Agricoltore e giornalista. Produce olio, vino e birra nell'azienda di famiglia. Si occupa di libri. Adora i cani e i gatti. Passato ormai il mezzo secolo, è rimasto coi piedi saldamente sulle nuvole.



Era il 1953 quando Orio Vergani, fuoriclasse del giornalismo italiano con la disgrazia di esserlo stato anche durante il Ventennio, fondava l'Accademia Italiana della Cucina. Girava, Vergani, in lungo e in largo, in Italia e all'Estero – massime in Francia – come inviato di lusso, certo consapevole, da liberale, del fatto che la politica non sia tutto ma, inevitabilmente, anche dell'assunto marxista per cui tutto è politica...

Scrivendo così bene, il nostro Orio, che sarebbe diventato il Maestro, o comunque il modello di tutti i futuri giornalisti sportivi: Gianni Brera in testa e, a seguire, Beppe Viola, per finire col mio amico Paolo Marchi.

ULTIMI

L'agricoltura è morta

Un re da operetta

Il pregiudizio e il timore del confronto

L'olio rende simpatici

L'INCURSIONE

LUIGI CARICATO

Cosa manca alle aziende olivicole per emergere



DIXIT

Non ha senso la cultura del cibo se è fondata sull'idea che il cibo buono è solo quello di casa nostra

ALFONSO PASCALE

SAGGI ASSAGGI

Mai assaggiata l'uva di Muscadine?

Gli acini sono rotondi, dalla buccia molto dura e spessa. La polpa è piacevolmente dolce. E' un frutto molto strano, che cresce spontaneo negli stati sud e centrali degli Usa. Oggi viene coltivata per ricavarne gelatine e vini dolci. >

DANIELE TIRELLI



Scrivendo così bene che al toscano Indro Montanelli dovette dar sui nervi, visto che lo dipinse con uno dei suoi ritratti al cianuro: “descrive in maniera tanto colorita le cronache del Tour de France che, alla fine di un suo articolo si resta affascinati, ma non si capisce chi abbia vinto la tappa...”

Certo, come tutti i giornalisti sportivi, Vergani girava, conosceva ristoranti e trattorie, bettole e sontuosi punti di ristoro (dalla stessa scuola proviene Paolo Marchi, l’inventore di quella cosa grande che è diventata “Identità Golose”). E alla sera, dopo il lavoro, cercava di mangiare bene. Ma non è tutto qui.

Cominciava nel 1951 e, partendo da Bolzano, sarebbe durato tre anni e avrebbe coperto tutto il territorio nazionale, “il Viaggio in Italia” di Guido Piovene, il “conte rosso”, che dovette provare le stesse sensazioni di straniamento che si intuiscono in Vergani. Esisteva ancora la bella Italia di provincia, non ancora devastata dal boom, dall’alluminio anodizzato, da quella che, vent’anni dopo, Rosario Assunto avrebbe definito la “bancarotta estetica dell’Italia”.

Vergani – a costo di brutalmente semplificare e consapevole delle critiche che mi attirerò per questo – “confinato” nell’innocua riserva dello sport e della gastronomia, fonda, con un gruppo di amici, intellettuali, imprenditori illuminati (tra cui Dino Buzzati Traverso, Arnoldo Mondadori, Luigi Bertetti), l’Accademia Italiana della Cucina. Ovvero, un’associazione che si batte con tutte le forze per salvare le tradizioni gastronomiche italiane. Le quali sono parte della cultura e dell’identità nazionali. Si tratta indubbiamente di un gesto politico.

Da non condividere, a mio avviso, la valenza conservatrice, a tratti perfino reazionaria, da qualcuno attribuita all’istituzione. Tutelare le tradizioni non significa, infatti, contrastare le novità, ma vigilare sul fatto che queste poggino su solide basi. Una vera innovazione è, in altre parole, sempre una tradizione rivisitata.



**Accademia Italiana
della Cucina**

Istituzione Culturale della Repubblica Italiana

Di fronte alla transizione brutale, al dissolversi della civiltà contadina, con tutto ciò di negativo che essa ha comportato, ma anche con i suoi indiscutibili valori, Vergani, fondando l’Accademia, cerca di evitare – limitatamente alla “civiltà della tavola” – che, con l’acqua sporca, venga gettato il bambino.

Piovene, col “Viaggio”, fotografa una realtà che sta cambiando vertiginosamente. Non si sa ancora bene in cosa. Si intuisce che non sarà necessariamente meglio.

Altri, come Vittorini, di fronte al tanto auspicato cambiamento, avranno reazioni affatto diverse. Restiamo alla gastronomia. Ci furono tempi, non troppo lontani, anteriori agli slow food e alle Arci-gola, in cui si promettevano le bistecche dal petrolio e si sosteneva che “Archeologia e raffinerie sono complementari, non incompatibili”. Come sia andata a finire lo dice Vincenzo Consolo, descrivendo il paesaggio intorno a Siracusa ne “Le Pietre di Pantalica”: “una Dite infernale di ferro e di fuoco, di maligni vapori, di pesanti caligini...”

Né, appunto, sono tanto lontani gli anni in cui Vittorini – lo stesso che rifiutò la pubblicazione de “Il Gattopardo” per Einaudi (facendo la fortuna di Feltrinelli) – si augurava che “presto e per sempre sparissero il vino genuino e i polli di campagna”. Infatti, erano questi ultimi, “prodotti disponibili per privilegiati mentre, migliorando la qualità degli artificiali, si sarebbe ottenuto il beneficio di tutti”. Come si vede, tutto è politica...

Di recente, l’Accademia di Vergani ha celebrato una “cena ecumenica”, in tutto il territorio nazionale e nelle tante delegazioni estere. Il tema è stato “La cucina del riuso e di Amatrice”. Quest’ultima aggiunta deriva dal tragico terremoto che ha colpito l’Italia centrale ed ha coinciso con una raccolta fondi che intende portare un piccolo aiuto concreto all’istituto alberghiero di Amatrice e alle locali attività ristorative.

RICETTE OLIOCENTRICHE



**Intingolo alla cipolla egiziana
ligure e olio extra vergine d'oliva**

Una ricetta oliocentrica con un Dop Riviera ligure di grande finezza espressiva, per uno spuntino tagliente e piccante che si adatta bene a ogni piatto, dalle verdure alla carne al pesce, fino alla pasta. > MARCO DAMELE

EXTRA MOENIA

**Un olio “Colto”, pensato
per chi sa apprezzare un
gusto fruttato e deciso**

Nuove referenze. Al Sial di Parigi, l’azienda spoletina **Pietro Coricelli** presenta in anteprima un extra vergine che racchiude tutto il sapere acquisito in quasi ottant’anni di storia familiare condivisa con il proprio, vasto, pubblico di consumatori. Non manca di evidenziare, nel contempo, il restyling delle etichette dei Classici, concepiti nell’ambito della serie “Racconti di famiglia”



GIRO WEB



**I racconti di Chiara Coricelli
rendono più moderna la
comunicazione sull’olio**

Ha riscontrato un grande successo la webserie di cui è testimonial, in veste di mamma, moglie e imprenditrice, la stessa titolare della nota azienda olearia umbra. Se vogliamo collocarla sulla quantità di visualizzazioni, ne ha ottenute oltre 100 mila, ma anche sul fronte dell’efficacia qualitativa spicca per originalità e inventiva > MARIA CARLA SQUEO

OO VIDEO



Diciamo che solo questo, a poco meno di Settant'anni dalla fondazione dell'Accademia, basta per provare la bontà dell'intuizione di Orio Vergani.

La foto di apertura è di Luigi Caricato

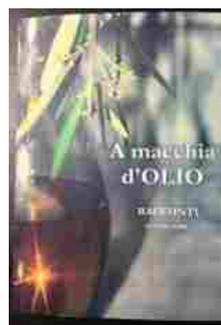
FELICE MODICA - 22-10-2016 - TUTTI I DIRITTI RISERVATI



Tutto ruota intorno a Meknès

È la storica capitale olivicola, oltre che luogo simbolo trainante dell'innovazione del comparto oleario marocchino. Quel che c'è da sapere e ciò che l'Italia non conosce, intorno alle qualità e alle peculiarità degli oli, lo si era detto nell'ambito di Olio Officina festival 2015. Tutto ebbe inizio due mila anni fa a Volubilis, sito archeologico romano dichiarato Patrimonio Mondiale dell'umanità. Il video trasmesso nel corso dell'evento, in esclusiva per l'Italia, nella traduzione dal testo originale a firma di Luigi Caricato

BIBLIOTECA OLEARIA



Racconti a macchia d'olio

E' stata pubblicata fresca di stampa un'antologia di piccole storie quotidiane di cui sono autori gli stessi protagonisti della filiera. Le micro narrazioni fanno parte di un contest letterario organizzato dall'Università di Bari "Aldo Moro" e si sono concretizzate in un volume a cura di Maria Lisa Clodoveo e Maria Antonietta Colonna

VISIONI

*Qualche volta ho
l'impressione che
nessuno lavori, che tutti
aspettino. Ho
l'impressione che a
lavorare, veramente, non
ci sia che la gente del
mercato nero, le puttane
e i contadini"*

MANLIO ROSSI-DORIA

Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini

"Olio Officina Magazine" è una testata registrata presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013

Direttore responsabile: Luigi Caricato

Direzione e redazione: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

Tutti i diritti sono riservati - Disclaimer - Privacy

Realizzato da Aerostato - Newsletter inviate con MailCom

SOCIETÀ

Italia > Mondo > Cultura > Incursioni > Dixit > Visioni > La Parola > Ritratti a olio > Che olio sei > Sociale > Junior

SAPERI

Olivo > Olive > Olio > Scuola d'assaggio > Mercati > Aceti > Altri condimenti > Economia > Marketing > Lex > Formazione > Bio bio > Ambiente > Turismo > Salute > Focus > Biblioteca olearia > Oltre > Inoltre > Amarcord

PIACERI

Olio Officina Festival > Saggi assaggi > Extra Moenia > Ricette oliocentriche > Buon cibo > Bellezza