

Salvaguardia del gusto per valorizzare i prodotti

Accademia italiana della cucina. Conviviale con un menu tipico siciliano tra tradizione e innovazione

“La cucina italiana negli Stati Uniti negli anni 50” è stato il tema della conversazione introduttiva dell'ultima conviviale della delegazione di Caltanissetta dell'Accademia italiana della cucina, relatore il socio Saro Amico, medico, che è andato anche più indietro nel tempo ricordando come l'emigrazione italiana (e siciliana) d'inizio '900 portò negli Stati Uniti tradizioni e usi anche alimentari, fatti soprattutto di alimenti poveri alcuni dei quali sono oggi “nobilitati”.

La conviviale si è svolta al “Sale e Pepe”, ed è stata introdotta dall'arch. Cinzia Militello, che con passione, competenza e signorilità guida da anni, come delegata, l'Accademia nissena. Il menu ha proposto e valorizzato soprattutto prodotti del territorio nisseno e siciliano, con un apprezzato equilibrio fra tradizioni e innovazione: tra l'altro, zuppetta di lenticchie nere di Pantelleria, macedonia di verdure con vitello e salsa tonnata, paccheri con passata di pomodoro siccagno di Villalba e ricotta fresca. “Delle proposte gastronomiche di questo locale – ha detto tra l'altro Cinzia Militello – ci erano giunte alcune segnalazioni lusinghiere”; che sono state poi confermate, a conclusione della serata, dall'alto e diffuso gradimento fra i soci. Questi sono stati invitati – secondo la

consuetudine dell'Accademia – a esprimere le proprie valutazioni, che sono state molto lusinghiere e poi brevemente discusse con il titolare del locale, Michele Tornatore, e con lo chef Andrea Romè, i quali hanno anche fatto tesoro di alcuni rilievi e suggerimenti.

L'Accademia italiana della cucina è nata nel 1953 a Milano per iniziativa del giornalista e scrittore Orio Vergani, con lo scopo di salvaguardare, insieme alle tradizioni della cucina italiana, la cultura della civiltà della tavola, espressione viva e attiva dell'intero Paese. La cucina – sottolinea l'Accademia – racconta chi siamo, riscopre le nostre radici, si evolve con noi, ci rappresenta al di là dei confini. Civiltà del gusto capace di affinarsi, di riscoprire sapori perduti e di tentare il palato anche con il nuovo, è l'insieme dei valori che anche attraverso la tavola un popolo si tramanda, rinnovandoli continuamente, e che non costituiscono l'identità culturale.

“Salvaguardare il gusto – commenta Cinzia Militello – è importante non soltanto per la difesa della civiltà della tavola, ma dell'identità stessa di un popolo e di un territorio e per la valorizzazione delle migliori risorse della sua terra: che in un territorio come il nostro possono e devono essere anche un importante fattore di sviluppo”.



CINZIA MILITELLO

16 | Caltanissetta

Salvaguardia del gusto per valorizzare i prodotti

Le associazioni di emigrati siciliani in estate a congresso a Mazzarino

È CARNEVALE, MA NON È UNO SCHERZO!
DAL 25% AL 35% DI SCONTO
E PER I PRIMI 10 CLIENTI
8 ANNI DI GARANZIA
OMAGGIO!
LA SETTIMANA
DEL KM 0

GUADAGNI