



CONVEGNO DELL' ACCADEMIA DELLA CUCINA

Il cibo fra verità e bugia: il falso in tavola e la tutela della qualità

LE TAGLIATELLE? Persino nei ristoranti Usa si possono trovare ottimi piatti con pasta al dente, così come lasagne tristemente passate di cottura. In buona compagnia, nei menù, con gli spaghetti 'alla bolognese' e la pasta 'con la Norma'. Il piatto italiano che ha totalizzato il maggior numero di falsi nel mondo? La pizza, naturalmente.

Di 'Gastronomia, ricerca della verità', si è parlato ieri all'Hotel Jolly de La Gare in un convegno dell'Accademia Italiana della Cucina, e organizzato dalle 3 Delegazioni peroniane di Bologna, di Bologna Bentivoglio e di Bologna San Luca, con il patrocinio del Carlino, Al-

ma Mater, Regione, Camera di Commercio, Confagricoltura. Sono intervenuti fior di esperti e addetti ai lavori: Giovanni Ballarini (nella foto sopra, a destra), presidente Accademia Italiana della Cucina; Maurizio Campiverdi che guida la Delegazione San Luca; Giorgio Cantelli Forti (a sinistra), presidente dell'Accademia di Agricoltura; lo chef Marcello Leoni, l'assessore regionale all'agricoltura Tiberio Rabboni, il presidente regionale di Confagricoltura Guglielmo Garagnani. L'alimentare è certamente il settore più colpito dalla contraffazione: gli esperti lo chiamano 'Italian sounding', perché i produttori stranieri — di formag-

gio, pomodoro, pasta — sfruttano la fama della cultura gastronomica italiana per produrre alimenti che 'ricordano' i nostri: nel nome, nell'etichetta, con foto stilizzate del Vesuvio, per un giro di affari di milioni e milioni di dollari.

Il dibattito si è concluso con 'La cucina tradizionale' vista da QN-Il Resto del Carlino, di cui ha parlato il vicedirettore Massimo Gagliardi, che ha voluto ricordare l'opera di valorizzazione della tradizione portata avanti dal nostro giornale che, ancora 15 anni fa, dedicò intere pagine alle iniziative e ai prodotti enogastronomici del nostro territorio.

Beatrice Spagnoli

La kermesse Mens-a chiud

SI CHIUDE oggi la kermesse Mens-a, dedicata all'intelligenza ospitale, ma il programma è fitto come sempre, fra confronti, appuntamenti sensoriali e riscoperta dell'enogastronomia del territorio. Si comincia alle 9 in piazza Malpighi per un tour al parco delle api e del miele a Montezenzio, poi si prosegue all'Oratorio dei filippini con 'Ospitalità. Liberazione dalla violenza', 'Gli uni 'per' gli altri' e 'L'arte di vivere'. Gli appuntamenti dalle 13 si spostano a Palazzo d'Accursio

con
Al s
di fe
ni il
nizz
Roy
litic
nio
tratt
stes



Il maresciallo

COMPIE 100 anni questo il maresciallo oggi 100 candeline, l'Ennio Paparella, comandante provinciale di Modena, si arrichisce di andare in decorato con una Croce di Cavaliere. Nel 1949 si è sposato e nato con la famiglia a Casari.