

EVENTI >> DOMANI



La pubblicità delle navi del Lloyd Triestino: domani, al Revoltella, il convegno dell'Accademia italiana della cucina è dedicato alla cucina di bordo

Gastro-Odissea con galletta Appunti sul cibo di bordo

Al Revoltella il convegno che festeggia i sessant'anni della delegazione triestina dell'Accademia italiana della cucina. E la star è la "cambusa" del Lloyd Triestino

di **Francesco Cardella**

La cultura del cibo, la cucina intesa anche come tempio di arte, storia e civiltà. Sono i temi che governano lo statuto morale della delegazione di Trieste dell'Accademia italiana della cucina, una delle più antiche filiali in Italia, giunta al suo 60esimo dalla fondazione. Un compleanno speciale che prova a trasmettere i valori di sempre anche attraverso l'appuntamento commemorativo in programma domani all'auditorium del Revoltella, teatro del convegno denominato "Nel nome della galletta: appunti sulla cucina di bordo nei secoli".

Due tradizioni a confronto, anzi unite per l'occasione, quel-

la marinara e quella gastronomica, quasi alleate per dare vita a un racconto che parte dall'antichità e approda poi nelle correnti della storia locale, soffermandosi sulle caratteristiche del Lloyd Triestino, la compagnia che all'interno delle sue "rotte" pare avesse pure una cucina di rango.

«Abbiamo pensato alla commemorazione di un 60esimo con un evento in grado di ribadire il connubio tra il cibo e la cultura - ha sottolineato Giuliano Relja, delegato di Trieste dell'Accademia - lo avevamo fatto a suo tempo con il ciclo "Cibo e arte", ora puntiamo a un convegno più storico, dove poter raccontare capitoli importanti del passato e sempre aperti a tutti,

per un coinvolgimento più popolare possibile». Più cronache e aneddoti che ricette dunque, quasi a voler ribadire che il rancio di bordo non era poi così male e che la cambusa riservava sempre qualche saggia "invenzione", apprezzata (e poi divulgata) sia dalla ciurma che dagli ufficiali.

Ricco quindi il cartellone del convegno, che aprirà i battenti alle 9 con l'intervento dello stesso Giuliano Relja per concludersi nella tarda mattinata. Le relazioni in programma spaziano dai racconti dell'antichità ("L'alimentazione di bordo ai tempi del remo e della vela", a cura di Giulio Stagni) al singolare tema dell'«Approvvigionamento nelle antiche galee vene-

ziane», con Michela Borgo, sino all'esposizione dei trattati di cucina in voga tra i capi-cuoco del Lloyd Triestino (Sergio Vatta) e al ricordo dell'arte culinaria di Virgilio Pipan, chef dell'Italia di Navigazione, la cui rievocazione è affidata a Mirella Pipani, docente di Scienze naturali. Ma il convegno apre gli archivi storico/narrativi pure sul senso dell'ospitalità a bordo delle navi italiane dai primi del '900 (relazione a cura di Maurizio Eliseo) e tratteggia infine anche una singolare "Gastro-Odissea", descritta per l'occasione da Giovanni Ballardini, presidente nazionale dell'Accademia, presente al convegno assieme al segretario generale, Paolo Petroni.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 005218