

Un convegno della Delegazione di Asti dell'Accademia Italiana della Cucina

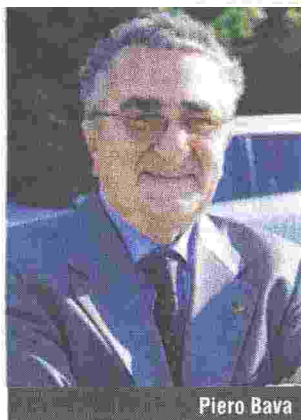
La cucina piemontese dell'Unità d'Italia

Grandi Cuochi del tempo e riflessi sulla cucina moderna

Si è svolto il 6 settembre scorso a Brusasco, nel Castello del Luogo, il convegno organizzato dalla Delegazione di Asti dell'Accademia Italiana della Cucina dal titolo "La cucina piemontese dell'unità d'Italia. Grandi cuochi del tempo: riflessi sulla cucina moderna".

"Un incontro studiato per rendere omaggio a importanti cuochi reali creatori di ricettari di successo redatti in contesti di forti cambiamenti, preziosi ausili per comprendere uno spaccato della nostra storia e delle nostre tradizioni, senza la cui conoscenza non saremmo in grado di evolvere ed innovare in nessun ambito, in particolare nell'arte della cucina" ha spiegato Elisabetta Cocito, Direttore Centro Studi Piemonte dell'Accademia Italiana della Cucina.

Dopo il benvenuto di Piero Bava, Delegato di Asti e Consultore Nazionale dell'Accademia della Cucina,



Piero Bava

na, l'incontro si è svolto con il coordinamento Mauro Frascisco, Delegato di Torino e Coordinatore Territoriale Piemonte Ovest dell'Accademia della Cucina.

Si sono susseguiti gli interventi di Giorgio Lozia (A.I.C. Centro Studi Delegazione di Biella) "A tavola con i Savoia", Renzo Pellati (A.I.C. Centro Studi Delegazione di Torino) "Consigli di Chapusot riportati ai

giorni nostri, Elisabetta Cocito (A.I.C. Direttore Centro Studi Piemonte) "Amedeo Pettini. Cuoco di corte e cuoco del popolo", Mario Tuccillo (A.I.C. Direttore Centro Studi Piemonte) "Teofilo Barla. Splendore e miseria di un maitre pattiseur". Franco Gerardi (A.I.C. Delegato di Ciriè) ha ricordato lo studioso Domenico Musci, scomparso da alcuni anni, e ha presentato il suo libro "Il cuoco del re".

Le conclusioni sono state affidate al presidente dell'Accademia Italiana della Cucina Giovanni Ballarini. Dalla teoria alla pratica: dopo un aperitivo nel parco è seguito un menu dal suggestivo titolo "A mensa seguendo le ricette dei Cuochi del Re" in cui si alternavano piatti studiati da Viarlardi, Chapusot, Pettini, Barla.

"Ogni ricettario - ha det-

to la Cocito - rappresenta un patrimonio collettivo prezioso. Le incisioni e le illustrazioni che li corredano tratteggiano lo stile e la moda dell'epoca, il linguaggio parla di usanze auliche e popolari, le ricette raccontano di fame e di abbondanza. Fonti storiche preziose, i libri di gastronomia ci parlano della disponibilità dei prodotti nel tempo, delle tecniche, degli strumenti e degli utensili di cucina in uso e ci informano anche sulla salute collettiva. Consentono di accedere ai deschi di corte o di sedere alla tavola del popolo, fornendo anche suggerimenti e rimedi per migliorare il benessere e l'igiene.

Vergati a mano o stampati su carta più o meno nobile, rilegati con filo o graffe, i ricettari sono passati di mano in mano, di generazione in generazione per comunicare la cucina e trasmettere un'idea della storia vista da un'angolazione particolare".