

Accademia della cucina

Riuscito incontro organizzato dal presidente Fabrizio Sevardi

La buona tavola fra neuroscienze e psico-bio galateo

Ospiti il neurologo Gianfranco Marchesi e la psicologa Valeria Guerra

L'Accademia della Cucina è un'istituzione della Repubblica italiana che ha anche nella nostra città una propria delegazione molto attiva. Ha compiti statutari di tutela della cultura enogastronomica e organizza frequenti iniziative che hanno per scopo la riflessione sui valori della civiltà della tavola e la loro divulgazione sul territorio, sempre ispirandosi a principi di rigore metodologico e di scientificità.

La più recente è la serata che si è tenuta mercoledì 12 marzo all'Hotel Astoria, dal titolo "Il cibo e la tavola, tra arte, psicologia e neuroscienze", fra le prime proposte dal nuovo presidente del sodalizio reggiano, Fabrizio Sevardi, che ha preso in mano il testimone della guida dell'Accademia dal professor Cesare Corradini.

Il primo ospite conferenziere è stato il dott. Gianfranco Marchesi, noto neurologo, psichiatra, nonché fisiatra e ortopedico, dirigente nell'Area Nord dell'Ausl di Reggio Emilia. Marchesi ha coinvolto la platea sulle molteplici implicazioni che la cultura gastronomica e l'esperienza del cibo hanno per la nostra parte profonda, grazie al coinvolgimento delle nostre porte sensoriali e della nostra "attrezzatura" intelligente, dalla corteccia cerebrale fino alle aree più intime e ancestrali del cervello come l'amigdala e l'ipotalamo, fino ai risvolti psicologici e a quelli della fisiologia del gusto, indagata oggi dalle neuroscienze anche grazie a tecnologie di frontiera tra le più sofisticate. Le connessioni fra creatività a tavola e arte, cultura, i rapporti fra la dimensione istintuale e quella razionale della psiche sono sorprendenti e sconfinano negli aspetti antropologici dell'etica e dei rapporti sociali. La cultura del cibo è un momento alto dell'espressione umana; non per caso si manifesta nella convivialità e ritualità della condivisione distinguendoci in ciò dal mondo animale, ove in rapporto alla nutrizione si affermano invece dinamiche comportamentali competitive e territoriali.

Secondo ospite dell'incontro era la dottoressa Valeria Guerra, psicologa e psicoterapeuta, la quale ha tolto un po' di



da sinistra Marchesi, Guerra, Sevardi, Marzi

L'Accademia della Cucina e la Delegazione reggiana

L'Accademia Italiana della Cucina è nata - naturalmente a tavola, come accade spesso per le cose importanti - quando un gruppo di amici, riuniti a cena il 29 luglio del 1953, ascoltarono e condivisero l'idea che Orio Vergani perseguiva da tempo: quella di fondare un'Accademia col compito di salvaguardare, insieme alle tradizioni della cucina italiana, la cultura della civiltà della tavola, espressione viva e attiva dell'intero Paese. I personaggi raccolti attorno ad una tavola dell'Hotel Diana di Milano - qualificati esponenti della cultura, dell'industria e del giornalismo - credevano tutti che la cucina non fosse cosa di poco conto, ma degna delle migliori cure da parte di ogni uomo intelligente e colto. Attualmente vi sono 211 delegazioni in Italia e 76 all'estero.

La delegazione reggiana fu istituita ufficialmente nel 1961, ma alcuni dei fondatori erano già Accademici di una preesistente delegazione emiliana. Primo Delegato fu l'avvocato Sergio Finzi, che restò in carica fino al 1982, quando fu nominato l'ingegner Riccardo Barbieri Manodori, che, dopo aver celebrato nel 2001 il quarantennale della delegazione reggiana, nel giugno del 2002, passò la mano al professor Cesare Corradini. Dal luglio del 2013 il testimone è passato a Fabrizio Sevardi, attuale Delegato.

polvere da un argomento cui troppo spesso ci si riferisce con superficialità o frivolezza, quello del Galateo a tavola e del quale ha invece dimostrato l'estrema articolazione di significati e motivazioni. Guerra, docente di "Psico-Bio Galateo", ha illustrato con brillante efficacia quanto ognuno di noi esprima inconsciamente di sé attraverso i propri comportamenti a tavola e il rispetto o meno delle numerose norme che trovano motivazioni in una visione alta e civile dei rapporti sociali e dell'interazione fra individui. Non certo nelle vetuste categorie formalistiche cui spesso si tende a riferire il Galateo. Al fondo della fin minuscola cura che si può porre in tanti particolari e regole solo apparentemente esteriori del rito del pasto, Valeria Guerra ha rivelato anzi esistere una concezione alta del rispetto di

sé, degli altri, della civile convivenza, dell'igiene, di una visione etica e sacrale dell'esistenza, emancipando il codice di Giovanni Della Casa da troppi luoghi comuni cui una società spesso sommaria e superficiale ha inteso ridurlo nella modernità, quasi sempre senza conoscerlo realmente. Tutto ciò al fine di proporre una interpretazione rideclinata nell'oggi, che si rivela di stringente attualità. La cena di rito, preceduta da due relazioni, si è articolata su di un menu proposto dallo chef tutto a base di un tipico alimento della tradizione reggiana: il baccalà. Durante la serata è stato premiato il professor Giovanni Marzi per i suoi quarant'anni di appartenenza al sodalizio. ■



Premiazione del professor Marzi (a destra) da parte di Fabrizio Sevardi e Cesare Corradini

Le prossime attività



Sabato 24 maggio ci sarà un viaggio in Valpolicella con visita guidata a Villa Mosconi Bertani, cinquecentesca sede di

presentanza delle Cantine Bertani ricca di opere d'arte, cui seguirà in loco una degustazione guidata dei principali vini prodotti.

Seguirà pranzo con menu della tradizione veneta presso Villa del Quar,

elegantissima struttura dalle origini antichissime presente sulla famosa guida "Relais et Chateaux", sede di un ristorante gestito da sempre da chef pluristellati e luogo apprezzato e utilizzato da politici di primissimo piano internazionale, anche della Casa Bianca statunitense e degli Emirati Arabi. Concluderà la gita una visita guidata al Museo dell'Olio di Cisano di Bardolino, sulla sponda orientale del Lago di Garda.

Il 26 giugno è prevista la conviviale tradizionale di festeggiamento di S. Giovanni in uno storico e panoramico ristorante

del nostro Appennino. Dopo la pausa estiva, a settembre in data da decidere ci sarà una visita alla famosa scuola dell'ALMA a Colorno, dove, oltre alla visita guidata al palazzo ducale, alcuni Accademici perfettamente equipaggiati, pur non essendo cuochi eseguiranno delle preparazioni gastronomiche sotto la guida dello chef responsabile dei docenti della scuola, ripresi dalle telecamere. La giornata si concluderà con la cena conviviale a base dei piatti preparati e visionando le immagini girate in cucina.

PREVENZIONE
INCENDI

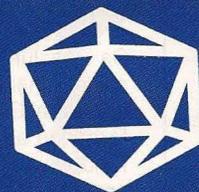
FORMAZIONE



AMBIENTE

MEDICINA
DEL LAVORO

CISDI



IGIENE
E PREVENZIONE
NELL'AMBIENTE
DI LAVORO

ASSISTENZA
PER CERTIFICAZIONI
UNI EN-ISO



SICUREZZA
SUL LAVORO

MODELLI DI ORGANIZZAZIONE
GESTIONE E CONTROLLO.
ORGANISMO DI VIGILANZA

D.lgs. 231/01 e s. m. i.

VALUTAZIONE
DEI RISCHI