

## ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

# Riso, risaie e risotti d'Italia Cena ecumenica per 7.500



Nel Ferrarese la manifestazione sarà giovedì alla "Chiocciola" di Quartiere  
Un'occasione per promuovere la produzione e la nostra gastronomia

**T**occa al riso. Stesso giorno, stessa ora. I 7.500 soci dell'Accademia italiana della cucina giovedì simultaneamente si metteranno a tavola e affronteranno un menu tutto improntato a questo strepitoso cereale. Cibo, cultura, storia, geografia. E la delegazione di Ferrara, che nella coincidenza festeggia i suoi quarant'anni, per forza si identifica nella materia prima e nelle sue preparazioni. Perché il nostro territorio è votato e vocato al riso dalla seconda metà del Quattrocento estense. Terra e acqua, acqua e terra: l'habitat del vegetale che appunto qui ha trovato in origine la fame e oggi la tradizione e il sapere.

Ogni anno l'Accademia sceglie un tema, che consiste solitamente in un prodotto base della cucina, particolarmente significativo dal punto di vista gastronomico, culturale e simbolico, al quale ogni delegazione dedica la riunione conviviale della "cena ecumenica". Per valorizzarne l'utilizzo, per approfondirne la conoscenza, per scoprirne tutte le varietà di preparazioni storiche e contemporanee, assaggiarle e parlarne.

Il tema dell'anno 2014 è quindi il riso del quale gli accademici parleranno prima, durante e dopo la cena del 16 ottobre alla trattoria "La Chiocciola", a Quartiere di Portomaggiore.

Durante l'ecumenica sono in programma relazioni di esperti nella produzione, la storia e lo sviluppo di questo meraviglioso prodotto, mentre uno storico gastronomico assieme allo chef illustrerà l'origine e la tradizione di ogni portata prescelta.

Negli anni recenti l'ecumenica è stata dedicata alla cucina dell'aia, alla cucina delle erbe e degli aromi, alla frutta, al cibo delle festività, al cibo dei pellegrini, al quinto quarto.

### CONTEMPORANEA

Questo convivio vedrà idealmente riuniti nello stesso momento oltre 7.500 accademici

per dibattere di un comune progetto culturale, se per cultura intendiamo l'insieme della tradizione e del sapere di un popolo. Quello italiano è unico al mondo nelle sue tradizioni gastronomiche. L'Accademia italiana della cucina ritiene suo preciso dovere valorizzarlo e proteggerlo, insegnandolo per trasmetterlo.

Fra le altre numerose attività del sodalizio vanno ricordati il mantenimento dei rapporti con tutte le categorie di professionisti del mondo dell'eno-gastronomia, ristorazione attribuendo ad esempio ogni anno una Borsa di Studio per ragazzi/e meritevoli dell'Istituto Alberghiero Orio Vergani di Ferrara, finanziando il viaggio e il soggiorno dei prescelti selezionati in collaborazione con quella di Parigi per uno stage in noti ristoranti che propongono la cucina italiana a Parigi.

Lo studio e la ricerca che l'Accademia svolge su tutto ciò che riguarda la Civiltà della Tavola passano anche attraverso un'intensa attività conviviale che, oltre a costituire occasione d'incontro e di fervido scambio di idee tra gli Accademici, rappresenta un momento molto intenso di ricerca e partecipazione. Le valutazioni delle conviviali, frutto dell'immediato apprezzamento dei commensali vengono poi pubblicate sulla rivista mensile inviata a tutti i Soci nel mondo, con consigli, apprezzamenti (e non), con commenti sul locale e il rispetto della cucina del suo territorio.

### ATTIVITÀ

La guida ai Ristoranti. L'attenzione e l'esperienza delle delegazioni attraverso il loro continuo monitoraggio sul territorio forniscono un panorama completo dello stato di salute della ristorazione in Italia e nel mondo e pubblicano una guida on line, scaricabile

gratuitamente via internet su tutti i sistemi di comunicazione moderna.

L'attività editoriale. La collana di cultura gastronomica viene pubblicata ogni due anni contribuendo all'approfondimento dei temi del panorama gastronomico.

Le Buone Tavole della Tradizione è una guida dedicata alla tutela della Ristorazione, dei Prodotti e delle Ricette del territorio.

Vi sono citati solo quei locali che offrono una cucina rispettosa della tradizione locale, realizzata con prodotti del luogo.

La rivista accademica (Civiltà della Tavola) viene inviata mensilmente a tutti gli accademici quale organo di informazione e di dibattiti culturali a sfondo gastronomico. Quaderni monografici pubblicati sugli argomenti dibattuti in occasione dei più importanti convegni promossi dalle delegazioni regionali che rappresentano il patrimonio di storia popolare e di costume. Fra le altre pubblicazioni possono essere citati gli itinerari di cultura gastronomica. Il centro studi nazionale coadiuvato da 27 centri studi regionali svolge ricerca capillare su ogni regione e la sua tradizione.

### PREMI

Particolari riconoscimenti quali premi e diplomi sono stati costituiti per tutti quelli che lavorano diffondendo la gastronomia e i suoi valori nella difesa della tradizione. Gli accademici sono particolarmente "allergici" a qualsiasi forma mercantile o commerciale nelle sue attività.

Le pubblicazioni sono realizzate a spese degli accademici e destinate in esclusiva ai soci e a quei giornalisti o ristoratori citati nonché alle biblioteche o agli Istituti alberghieri (si può verificare che il prezzo di ogni libro o pubblicazione non è neanche menzionato).

Nelle conviviali non vengono accettati sponsor sotto qualsiasi forma, né prodotti offerti a scopo pubblicitario salvo, lo ammettiamo, quelli dei soci stessi come il produttore di vino o di particolari insaccati e prodotti della sua terra e fatica che vuole omaggiare alla tavola degli amici più cari.

### GRUPPO LOCALE

La delegazione di Ferrara che compie quarant'anni anni di attività, nasce da un gruppo di intenditori uniti dalla stessa passione che si incontravano con regolarità per apprezzare la cucina di Berto, allora noto patròn e chef, anima della Vecchia Chitarra, la vera trattoria ferrarese.

Il gruppo costituito da amici delle più varie professioni (avvocati, medici, docenti, giornalisti, imprenditori, agricoltori) sotto la guida di Carlo Calearo, già accademico di Vicenza, decide di creare la delegazione di Ferrara con lo scopo di monitorare e difendere la cucina della tradizione che anche da noi andava pian piano scomparendo, almeno nei locali pubblici (e perché non ammetterlo, anche in molte famiglie).

La delegazione oggi composta da una ventina di soci ha lo scopo principale di scoprire e difendere i giacimenti di cucina della tradizione facendoli poi conoscere a un pubblico allargato tramite visite di prova prima dei convivi, segnalazioni nella guida e organizzazione di convegni tematici.

Si riunisce una volta al mese, sempre in locali diversi.

Le riunioni conviviali culminano una volta all'anno nella "cena ecumenica", quando il terzo giovedì di ottobre tutte le delegazioni nel mondo si riuniscono intorno alle mense per celebrare, valorizzare o riscoprire un prodotto diverso ogni anno.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Storia, l'approdo nel Ferrarese Anno Domini 1475

Chiamatelo *Oryza sativa* se volete essere filologici e apparire addentro le cose di botanica. È il nome scientifico del riso (in tutte le sue declinazioni). Pur essendo stato coltivato a scopo alimentare dei cinesi già nel VI millennio avanti Cristo, questo cereale ha attraversato l'Asia ed è stato conosciuto in Europa a piccoli passi. Tanto che le prime notizie su riso e risaie nell'Italia settentrionale sono databili alla seconda metà del Quattrocento. Più o meno durante il ducato di Ercole I d'Este, tanto per rimanere nel Ferrarese. Anzi, per essere più precisi la storia racconta che la prima risaia moderna in valpadana è databile al 1468. A seguire, nel 1475 il duca Gian Galeazzo Sforza dona al duca di Ferrara un sacco di riso che viene da lui definito in una lettera "alimento estremamente interessante e meritevole di essere coltivato". Il destino ferrarese del riso è ben visibile ed apprezzabile oggi: nella parte orientale della provincia vi sono coltivazioni che ne producono in quantità di somma qualità.



**UN PRODOTTO ALL'ANNO**  
Per valorizzare l'utilizzo, approfondire la conoscenza, per scoprire tutte le varietà di preparazioni storiche e contemporanee



**LA DELEGAZIONE FERRARESE**  
È composta da una ventina di soci ha lo scopo principale di scoprire e difendere i giacimenti di cucina della tradizione

## Fondata da Orio Vergani nel 1953 Il suo obiettivo: tutelare le tradizioni

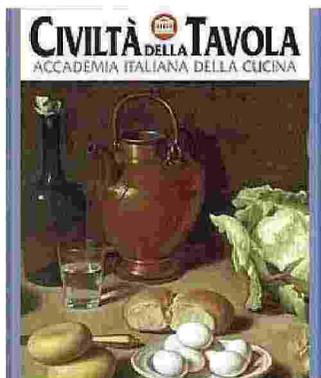


Fondata nel 1953 a Milano da Orio Vergani (giornalista, scrittore, critico d'arte e cronista attento e curioso), con un gruppo di esponenti della cultura, dell'industria e del giornalismo, l'Accademia italiana della Cucina ha lo scopo di tutelare le tradizioni della cucina italiana, di cui promuove e favorisce il miglioramento in Italia e all'estero. Per il

conseguimento dei suoi obiettivi, l'Accademia studia gli aspetti della gastronomia e delle tavole italiane, formula proposte, dà pareri in materia su richiesta di pubblici uffici, di enti, di associazioni e di istituzioni pubbliche e private, e opera affinché siano promosse iniziative idonee a diffondere una migliore conoscenza dei valori tradizionali, storici e culturali della cucina e dei prodotti italiani.

Le delegazioni dell'Accademia L'Accademia Italiana della Cucina, che ha appena festeggiato il suo 60nale, è un'associazione culturale della Repubblica senza fini di lucro che persegue il suo scopo attraverso l'attività dei suoi organi centrali e delle sue delegazioni territoriali in Italia e all'estero.

Attualmente le delegazioni territoriali sono 213 in Italia e 75 all'estero, con più di 7.500 associati.



La copertina della rivista



In alto il logo della Accademia italiana della cucina e riso di produzione ferrarese. A sinistra il percorso geografico e storico della produzione del riso dall'estremo Oriente