

Informatore

Nei punti vendita dal 27 agosto 2013

5 PUNTI PREMIO per i soci che ritirano il giornale alla cassa



9

Settembre 2013

unicoopfirenze

CITTADINI DEL MONDO

Dal "consumo consapevole" all'"educazione alla cittadinanza". Le proposte per la scuola di Unicoop Firenze (a pag. 4)

BELLEZZE IN BICICLETTA

Campionato mondiale di ciclismo da Lucca a Firenze, tra il verde e i monumenti (a pag. 8)

TAVOLETTA SENZA FRONTIERE

Piccolo e maneggevole, di gran successo, il tablet ha conquistato tutti (a pag. 16)



► cultura costa molto, e non sarà mai possibile con i biglietti né con i contributi dei privati coprire le spese. D'altronde è da quando è nato il teatro che la società civile 'si paga', collabora, diciamo così, a realizzare questa cosa importantissima che è il suo specchio. La società civile paga il teatro perché è il luogo in cui si riconosce, è il luogo in cui può migliorare. Il contributo dei soci alla 'macchina Pergola' è di due milioni e mezzo di euro, uno e mezzo del Comune e uno dell'Ente Cassa, mentre il teatro sviluppa 2 milioni di entrate proprie da impresa. Il costo di quel che facciamo è alto, perché tenere aperto un teatro è un impegno enorme in termini di gestione della sicurezza, di costanti adeguamenti alle norme, a tutto quello che sta intorno alla presenza del pubblico in un luogo di spettacolo».

Nonostante questo, per il quinto anno consecutivo i prezzi di abbonamenti e biglietti restano invariati: un segnale importante in tempi difficili per tutti. «Vogliamo che il pubblico goda e fruisca di questo momento importante per la sua crescita e cittadinanza, che abbia questa opportunità – conclude Giorgetti. È una scelta politica che io trovo molto giusta, decisa dal cda e che ho condiviso pienamente».

CALENZANO

Avamposti d'autore

Dal 14 al 22/9 il Teatro delle donne di Calenzano presenta il festival "Avamposti" che anche quest'anno si arricchisce del premio di drammaturgia "Avamposti d'autore", giunto ormai alla III edizione, nel 2013 è dedicato al tema dei sogni nel cassetto, con un'importante novità: il premio di una giuria popolare composta da soci della sezione soci Coop di Sesto Fiorentino – Calenzano che selezionerà e decreterà il vincitore del premio tra la rosa dei finalisti. La giuria dei soci assisterà alla lettura di 6-8 testi finalisti da parte di attori professionisti; al termine potrà esprimere la propria preferenza. Il testo premiato sarà ospitato in forma di mise en espace (lettura scenica) nell'ambito della prossima stagione del Teatro Manzoni di Calenzano e poi prodotto nella sua forma definitiva. La premiazione avverrà il 20/9, alle 21.30, al Teatro Manzoni (ingresso gratuito). Ad aprire il festival il 14/9, alle 21.30, al Teatro Manzoni, l'anteprima nazionale di Stefano Massini, African Requiem, con Isabella Ragonese e Luisa Cattaneo.

Teatro Manzoni, via Mascagni 18, Calenzano
0558876581 – 0558877213, teatro.donne@libero.it
www.teatrodelledonne.com
Ingresso agli spettacoli euro 13; soci Coop euro 10.
Necessaria prenotazione. Ogni sera buffet nella terrazza del teatro.

I PRIMI 60 ANNI

Cucina da Accademia

Un'istituzione dedicata alla tavola e alla sua tradizione

di
Pier Francesco
Listri

In tanto pullulare di ricette e cuochi improvvisati sui giornali e alla TV, c'è forse una notizia più utile alla conoscenza e al progresso di quella gastronomia che è oggi un aspetto fondamentale del costume e dell'identità italiana. Compie sessant'anni, proprio ora, quella Accademia italiana della cucina che è il massimo organo culturale e pratico che presiede alle sorti dei nostri mangiari. La fondò nel 1953 il grande giornalista Orio Vergani, instancabile animatore della cultura in senso lato.



Il Consiglio di Presidenza dell'Accademia

CENA ECUMENICA

Che cos'è l'Accademia? È una struttura ai cui vertici sono i maggiori esperti della cucina, della sua storia, delle sue trasformazioni dei suoi progressi e del suo stato attuale che ha ben 6500 associati e 275 delegazioni, organizzate in ogni regione d'Italia, e altre 65 presenti in oltre 40 nazioni del pianeta. Fra i compiti fondamentali dell'Accademia "salvaguardare la cultura e la civiltà della tavola, promuovendo la conoscenza". Evitare l'imbarbarimento a causa di mode alimentari provenienti da fuori; riscoprire la "cultura della convivialità; mantenere saldi i principi della genuinità".

Oggi l'Accademia è presieduta da Giovanni Ballarini, mentre segretario nazionale è il toscano, autore di tanti apprezzati libri, Paolo Petroni e tesoriere un altro toscano, il prezioso Roberto Ariani. Da notare che accanto al fervido lavoro in Italia, l'Accademia ha – come si è detto – importantissime "antenne" all'estero.

Ma proprio in Italia l'Accademia ha un'attività intensa: propone convegni, concorsi, mostre, manifestazioni culinarie. Ogni due anni realizza meeting internazionali chiamati "convegni della civiltà della tavola". Inoltre ogni anno, a ottobre, organizza una singolare "cena ecumenica": lo stesso giorno in tutte le delegazioni del mondo i membri si riuniscono trattando un tema specifico che poi viene pubblicato in quaderni.

CIVILTÀ DELLA TAVOLA

Questa imponente attività di un'autorevole istituzione *no profit* (sede madre a Milano) svolge un lavoro prezioso collegando sempre l'identità gastronomica con l'identità culturale; salvaguarda il gusto, la tradizione e monitora le novità, tanto da aver ricevuto dal Ministero dei beni culturali il titolo di Istituzione culturale della Repubblica italiana. Il difficile compito che con lungimiranza l'Accademia persegue è quello di "gestire l'evoluzione nel rispetto della tradizione", come spiega il "manifesto del cinquantenario", figlio del comitato scientifico e del centro studi dell'Accademia pubblicata 10 anni fa. Infine, e volen-

Dal 1961 l'Accademia ha pubblicato, prima in assoluto, la "Guida ai ristoranti in Italia e nel mondo" (3000 ristoranti e trattorie), oggi disponibile gratuitamente per tutti su internet

www.accademiaitalianacucina.it

tieri si segnala ai nostri lettori, pubblica mensilmente una splendida rivista dal titolo "Civiltà della tavola", ricca di dati e di spunti sui nostri complessi mangiari.

Bisogna entrare nelle attività dell'Accademia per coglierne la fragrante utilità in un momento in cui la cucina sembra essere diventata un tema della civiltà dello spettacolo, mentre in realtà molti rischi la insidiano: dai problemi della cucina ormai industrializzata, agli eccessi nevrotici delle diete, dai "falsi gastronomici", alla necessaria salvaguardia dei prodotti agroalimentari, nonché dalla sorveglianza della oggi imperante cultura enologica. Insomma tutto contro i rischi di una globalizzazione che insidia le identità nazionali e a un attento controllo delle tecnologie avanzate applicate all'alimentazione. Dunque, un'Accademia poco accademica, che sta accanto a noi, con sapienza e competenza, quando scegliamo i cibi da acquistare, quando li cuciniamo e quando sediamo a tavola per mangiarli.

YouTube

Cucina da accademia

Intervista a Giovanni Ballarini, presidente
Accademia italiana della cucina – 18.05.2012
Durata 2' 01"

