



sei in:

di **Maria Fioretti**
[vedi profilo](#)

15 apr 2015

[Scarica il PDF per la stampa](#)

ULTIMI ARTICOLI DELL'AUTORE


 14 apr 2015
«Un sogno che diventa realtà, nel segno di Falcone»: Piano B consegna "Germoglio" a Piazzetta Perugini

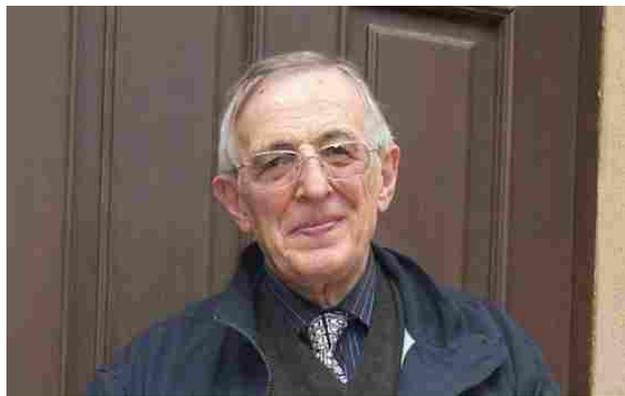
 12 apr 2015
Piano B risponde ad Orticalab

 10 apr 2015
Forse meritiamo l'estinzione, ma state tranquilli un Piano B salverà Avellino

L'intervista

L'Irpinia e l'Accademia italiana della Cucina: «Il buon cibo non basta, la cucina tipica è anche storia e cultura»

Parla il Presidente della delegazione di Avellino Mario De Simone: «In Irpinia siamo riusciti a conservare un'importante tradizione contadina, fatta di prodotti autoctoni e cibo genuino, ma spesso questo non basta»


[Tweet](#)
[commenta](#)

Esiste un gruppo di cultori della civiltà della tavola, convinti che la conoscenza non si ferma mai, soprattutto quando si parla di gastronomia.

ALTRI TITOLI


 15 apr 2015 | di **Giulia D'Argenio**
Meglio Batman che un camerata della Diaz

Avranno inventato. Avranno finto. Avranno (...)


 14 apr 2015 | di **Francesco Picariello**
Incanto allo ZLSC: «Non c'è distanza tra chi racconta e chi ascolta» le Parole Sante di Celestini

Ascanio Celestini, prima di salire in scena (...)

Costituiscono nel 1953 l'Accademia italiana della cucina, organizzando momenti conviviali allo scopo di scambiarsi idee, critiche e giudizi assolutamente disinteressati e tolleranti sui luoghi della ristorazione.

Contrari alle mode che rischiano di imbarbarire la tavola, il cibo per loro è cultura, storia e tradizione che si accompagna ad una innovazione sana, affinché il gusto si perfezioni riscoprendo sapori antichi, ma sia anche in grado di rinnovarsi continuamente. Promuovono una cultura attiva che possa salvaguardare e tramandare l'identità di un popolo e del suo territorio, senza perdere il piacere della convivialità.

L'unica Associazione gastronomica italiana presente in tutto il mondo, ne abbiamo parlato con il Presidente della delegazione di Avellino, Dottor Mario De Simone, che spiega come da sessant'anni l'Accademia lavori intensamente per la valorizzazione di un patrimonio culturale come quello della cucina.

L'Accademia italiana della cucina si può definire come un'istituzione culturale, con quali scopi nasce?

«Quasi tutte le associazioni che si occupano di fare critica gastronomica nascondono una serie di interessi economici non indifferenti, per cui anche i giudizi risulteranno viziati. Questo è il primo punto che ci contraddistingue, l'Accademia nasce senza fini di lucro, siamo professionisti che vivono di ben altro, tutte le volte che ci riuniamo per i nostri momenti conviviali paghiamo il conto, in questo modo un giudizio può dirsi davvero indipendente, risponde perfettamente ad un'etica. Sono distribuite a tutti i commensali delle pagelle, con voti che vanno da un minimo di cinque ad un massimo di nove per ogni portata, ovviamente si estende anche al servizio, all'ambiente, al rapporto qualità prezzo. Alla fine delle valutazioni singole, ci esprimiamo in maniera complessiva attraverso il nostro simbolo, un piccolo tempio, come quello della dea Atena, perchè siamo considerati un'Accademia, fino ad un massimo di quattro che rappresenta per noi l'eccellenza. Tutte le critiche positive ai ristoranti che visitiamo sono pubblicate sulla nostra rivista che ha diffusione mondiale, così si promuove la conoscenza garantendo rispetto per tutte le attività di pubblica ristorazione».

E nei luoghi ideali dell'Accademia, l'Irpinia con i suoi ristoranti che posto occupa?

«Questo è un tempo in cui si ricerca l'omologazione, si rincorrono le mode e si finisce per nuocere alla tradizione. In Irpinia siamo fortunati, siamo riusciti a preservarci rispetto al turismo di massa, a conservare un'importante tradizione contadina, fatta di prodotti autoctoni e cibo genuino, ma spesso questo non basta e si finisce per ridurre tutto alla scelta di una cucina solo abbondante o solo buona, invece bisogna dare valore anche ai costumi, alla storia, che contribuiscono alla costruzione della cucina cosiddetta tipica. Purtroppo in Irpinia ancora non siamo riusciti a trovare quell'eccellenza a cui attribuire i nostri quattro tempietti, ma sono molti i posti in cui trovare quell'insieme di componenti che per noi costituiscono l'ideale della gastronomia, perché rispondono ai principi di qualità e difesa delle specificità territoriali».

Una cultura, quella gastronomica, che ha bisogno di essere prima tutelata e poi tramandata, cosa secondo lei conta davvero nell'educazione alla civiltà della tavola?

«Bisogna comprendere che la pancia piena non è la condizione necessaria e sufficiente per ritenersi soddisfatti della cucina, spesso ci si trova, purtroppo, di fronte ad un'utenza scarsamente educata che



14 apr 2015 | di **Andrea**

Fantuccio

"Irpinia Lup", il videogioco irpino che dice no alle trivelle e all'eolico selvaggio

Un lupo che sfida con i suoi balzi le pale (...)



14 apr 2015 | di **Ilenia Gullo**

«Non dimenticate mai quanto visto ad Auschwitz»: la Scuola di Memoria è la buona scuola

Educare alla Memoria perché gli orrori della (...)



14 apr 2015 | di **Maria**

Fioretti

Il mio Billy Elliot vive ad Avellino: avrei voluto dire molte cose a quel bambino che voleva solo ballare

Domeniche sonnacchiose che per superarle (...)

sottovaluta l'importanza di un appagamento prima di tutto psicologico. La qualità non si trova nell'abbondanza o nei condimenti ricchi, nei piatti pesanti, questa ignoranza alimentare si può combattere solo attraverso la diffusione della cultura, senza cedere alle lusinghe o alle mode. Costituisce anche questo un arricchimento della persona, l'identità gastronomica è anche identità culturale, bisogna continuare questa attività di conoscenza, diffondendola in Italia e nel mondo come valore positivo, uno stimolo all'educazione gastronomica fra innovazione e tradizione».

[Tweet](#)[commenta](#)

LEGGI ANCHE



Lasciateci almeno il bidè e la cucina



Tripudio di ravioli al caffè o cecatielli di Lapio? Caro Cracco, e mo a fai 'na pizza co' l'ereva com' a nonna mia



Direfaremangiare, cibo e intrattenimento



Dallo schermo alla realtà, ecco Gusteau



De gustibus (palinsestii) non disputandum est



Le bontà della terra irpina ai Fatti Vostri



Cucina italiana, noi stiamo con la "cofana"



Quanto cibo per essere felici?

LASCIA IL TUO COMMENTO



Nome

Email

MODERATO A PRIORI

Questo forum è moderato a priori: il tuo contributo apparirà solo dopo essere stato approvato da un amministratore del sito.

Messaggio (Obbligatorio)

[LASCIA UN COMMENTO](#)