

INFORM

direttore responsabile Goffredo Morgia

Registr. Trib. Roma n.338/2007 del 19-07-2007

INFORMAZIONI DEL GIORNO – NEWS PER GLI ITALIANI ALL'ESTERO

A Avezzano la “Cena della Cultura”

LUNEDÌ, 24 MARZO, 2014 IN NOTIZIE INFORM

ASSOCIAZIONI

L'iniziativa è stata organizzata dalla delegazione di Avezzano dall'Accademia Italiana della Cucina. L'intervento della docente Rosaria Pollina introdotto da Franco Santellocco (Aie – Cgie)

AVEZZANO La sera del 21 marzo 2014 ad Avezzano, presso L'Osteria Contemporanea “MammaRòssa”, l'Accademia Italiana della Cucina Delegazione di Avezzano ha organizzato la “Cena della Cultura”.

Ed è proprio su questo tema che Franco Santellocco Gargano, segretario generale dell'AIE e presidente della V Commissione del Cgie, ha aperto la serata. “La Cultura – ha affermato Santellocco – altro non è che il motore dello scibile umano. Cultura è la visione del mondo. Immaginate un quadro d'autore che ritragga un paesaggio con prati, montagne, cielo: dentro la cornice c'è tutto il bello inteso quale cultura. Diceva Oscar Wilde che ‘L'uomo colto è colui che sa trovare un significato bello alle cose belle’. Cultura è tutto ciò che ci circonda, cultura è interpretazione, cultura è conoscenza, cultura è pace, cultura è saper mediare, cultura è anche la capacità di trovare nell'altro una risorsa, cultura è il nostro modo di essere”. Fra i numerosi ospiti della serata accademici e giornalisti fra i quali Massimo Magliaro, già corrispondente Rai da Parigi e già direttore di Rai International, il giornalista Alberto Rapisarda (La Stampa), nonché Silvana Fiorito dell'Università “La Sapienza” di Roma, e da Milano il bocconiano Evarist Granata.

Come da programma il delegato ha proceduto con la cerimonia di accoglimento di una nuova accademica, Arianna Fiasca che, nel suo intervento, ha voluto far cenno al “buon cibo” consono alla mamma in ‘dolce attesa’.

Al giudice Salvino Vinci, accademico simposiarca della serata, il compito di illustrare quanto lo chef Franco Franciosi dell'Osteria MammaRòssa (realtà marsicana entrata a far parte della Guida ‘Le Buone Tavole della Tradizione’) ha preparato interpretando il tema “La modernità gastronomica: l'evoluzione della cucina tra tradizione ed innovazione”. “Niente nella sua cucina è scontato o banale- si legge nella nota – ma tutto mira a trasmettere emozioni a chi si siede a tavola. Cucina, cultura, territorio sono un trinomio inscindibile nell'abbinare prodotti tipici a nuove tecniche gastronomiche. Siamo nel Fucino, punta di diamante in Italia per l'agricoltura diversificata; si è passati dalle originarie colture di grano, patate, barbabietole, a tutta una serie di ortaggi e alla trasformazione di questi prodotti nella catena commerciale, con ampia proiezione ai mercati esteri. L'Italia – prosegue il comunicato – rappresenta un'eccellenza nell'enogastronomia e la delegazione di Avezzano dell'AIC si è fatta

portabandiera di ciò in questa serata che ha mirato a far conoscere e valorizzare proprio i prodotti del territorio in funzione appunto anche di un sempre maggior export”.

In occasione della serata della Cultura si è inoltre tenuta una conversazione dal titolo “Lungo le rive di un antico lago: il Fucino e il lago di Massaciuccoli tra storia, ricordi, leggende e... melodie”.

La relatrice, professoressa Rosaria Pollina, coadiuvata nella proiezione di slide da Fabio Redi, Ordinario presso l’Università de L’Aquila, dopo aver tratteggiato una breve storia degli insediamenti umani nella zona perlacustre, ha evidenziato l’importanza del lago nell’alimentazione di queste popolazioni attraverso la documentazione archeologica e storica. Pollina è passata poi ad analizzare antichi ricettari per individuare i modi di cucinare il pesce di lago nelle epoche passate; ha presentato anche una curiosa ricetta tipica della cucina monastica: la salsiccia di pesce, in cui la carne di suino è sostituita da quella di pesce lesso aromatizzata da spezie.

Ampio spazio è stato dato all’opera di Maestro Martino il “de Arte Coquinaria”, il ricettario che risale a metà del XV sec. e che dedica tutto il sesto capitolo alla cucina del pesce. A ciò è seguita la descrizione del Fucino dopo il prosciugamento e attraverso le parole e i ricordi di un suo abitante, a suo tempo intervistato dalla relatrice. Dalla testimonianza è emerso un territorio solcato da canali pescosi e ricco di animali palustri. Proprio la tematica della caccia nella palude ha introdotto la seconda parte della conferenza dove è stato portato avanti un parallelismo tra la cucina del territorio fucense e quella del territorio del lago e del “padule” di Massaciuccoli in Toscana. Filo conduttore la biografia del grande compositore Giacomo Puccini che a Torre del Lago è vissuto a lungo. Le ricette amate dal maestro, dedotte dalle lettere che scriveva agli amici hanno fatto rivivere epiche cacce alle folaghe e ai germani e, naturalmente, non poteva mancare un accenno alla musica del maestro: sull’ultima immagine di un malinconico tramonto sul lago si è inserita la melodia del Coro Muto della Butterfly e per un minuto le onde della musica hanno fatto incontrare il lago che non c’è più con il lago che c’è ancora.

Santellocco ha poi invitato ad intervenire l’accademica Tina Sucapane, assessore alla Cultura del Comune di Collelongo, la quale ha iniziato citando Dostoevskij: “La bellezza salverà il mondo, bellezza intesa come armonia, perfezione ed equilibrio”, e poi proseguendo: “Beh.. passare poche ore con l’Accademia della Cucina Italiana da MammaRòssa, ci ha fatto pienamente vivere quest’armonia e questo senso di bellezza che non è espressione di estetica ma di ‘bontà’ come la intendeva Dostoevskij. Una bontà che si vive con tutti i sensi a nostra disposizione. Passando per le teorie della psicologia sociale, sappiamo che l’uomo in primis tende al soddisfacimento dei propri bisogni, da questo ne scaturisce la motivazione ad andare avanti, per Maslow, teorico della motivazione al lavoro, l’individuo per prima cosa tende a soddisfare i bisogni primari, di mangiare, bere, ecc, per arrivare ai bisogni di autorealizzazione, cioè conoscere e migliorare se stessi in tutta la propria essenza. L’Accademia della Cucina, è un contesto in cui si può provare autorealizzazione anche attraverso il ‘cibo’ che da bisogno primario quale è, giunge ad essere un elemento totalmente appagante, sia per sopravvivere che per emozionarsi e provare quel senso del bello e del buono di cui tanto l’uomo di oggi ha bisogno. Si arriva a sperimentare non tanto il piacere in sé e fine a se stesso, ma un qualcosa che continua e rimane in noi anche il giorno dopo, cioè la consapevolezza che l’uomo riesce attraverso il proprio talento e impegno, quando questi elementi sono liberi da vincoli e costrizioni fittizie – in questo caso, quello del cuoco ma anche degli accademici – a creare un contesto ‘perfetto’ in cui cultura, tradizione, innovazione, cibo, amicizia, trovano uno ‘spazio’ di massima espressione e integrazione. Questi, sono esempi di eccellenza, che servirebbero al giorno d’oggi per far ripartire la politica, la nostra economia, il nostro Paese e noi stessi”. (Inform)