



Web edicola iPhone iPad Android

GAZZETTA DI PARMA .it

sabato 22.06.2013 ore 13:33

Seguici su

Meteo Parma

oggi min 17° max 27°  
domani min 20° max 28°

GazzettaShopping.it

Moda & Accessori  
Casa & Ufficio



Cerca   
nel sito con Google

Vai a TV Parma

Ascolta RPR Radio Parma

scopri Lampadino

PRIMA PAGINA

FOTO & VIDEO

PARMA GIORNO E NOTTE

GUSTO

VIAGGI

MOTORI

MAPPA DEL SITO

Il piatto forte

Il vino

Il ristorante di Chichibio

Saperi e Sapori

**KAUPPA** Ogni giorno offerte e sconti dal 50% al 70%

22/06/2013 - IL PIATTO FORTE

Stampa Invia ad un amico

## Accademia della cucina, 60 anni di vita



**Andrea Del Bue**

L'Accademia italiana della cucina compie 60 anni. Per festeggiarli pubblica un libro che guarda al futuro, partendo dal presente. Il titolo non poteva essere più chiaro nello spiegare le intenzioni: «La cucina italiana oggi».

Il sottotitolo punta sui valori ispiratori: «Identità, disincanto e amore». Dentro, tanto materiale: prima l'ampia introduzione del presidente dell'Accademia, il professor Giovanni Ballarini, sulla cucina italiana nella transizione postmoderna, poi i contributi di un centinaio degli 8mila accademici presenti in tutto il mondo. Infine, il fiore all'occhiello del volume: un'indagine sul modo di approcciarsi al cibo degli italiani, realizzata da Doxa lo scorso marzo, su un campione di quasi mille persone dai 18 anni in su. Innumerevoli gli spunti: per esempio il fatto che la donna è ancora il nume tutelare della cucina, tanto è vero che nel 90% delle famiglie, infatti, è la signora a far da mangiare. «E' una tradizione che si tramanda di madre in figlia - sottolinea Ballarini -. Infatti, l'80% delle persone interpellate dichiara di aver imparato a cucinare dalla madre o dalla nonna. I libri non influiscono più del 24%, mentre le trasmissioni televisive sono il mezzo di apprendimento per solo il 9%. La maggior parte di chi guarda gli show ai fornelli, infatti, poi non mette le mani in pasta. Guardiamo il calcio, ma non lo pratichiamo, guardiamo programmi di cucina, ma non cuciniamo». Chi continua a farlo, dedica sempre meno tempo alla preparazione dei cibi: «Nei giorni lavorativi circa un'ora, nei giorni festivi si sale a un'ora e venti minuti - sottolinea Ballarini -. Se escludiamo la colazione, significa dedicare non più di mezz'ora a pasto: il riso, per esempio, dovrà essere precotto, l'insalata già lavata».

E gli italiani sanno cucinare bene? Alla prova dell'autovalutazione, si definisce bravo cuoco il 10% degli uomini e il 16% delle donne. A dichiarare una totale incapacità, però, è ben il 20% degli uomini e solo l'1% delle donne, a conferma che i segreti dei fornelli sono in mano a queste ultime. Alla luce dell'indagine e dei contributi degli accademici, il presidente Ballarini osserva: «La cucina italiana è viva, ma sta cambiando. A metà dell'Ottocento, in campagna, c'erano il maiale, la vigna, il campo di grano, il pollaio: si faceva tutto in casa. Dopo la seconda guerra mondiale, anche i contadini hanno cominciato a comprare il pane, la pasta, il salume, il vino. Ora si acquistano le trasformazioni dei prodotti, fino ad arrivare ai piatti pronti. E c'è una grandissima scelta e diversificazione». Siamo nell'era che qualcuno chiama della «cucina Lego»: «Una nuova cucina che ti permette di assemblare tanti prodotti in maniera differente». Qualcuno si è spinto oltre, parlando di «cucina Ikea»: «Non sono d'accordo - conclude il presidente dell'Accademia -, perché si tratterebbe di un format immutabile, mentre nella cucina italiana c'è ancora tanta fantasia».

**Renault ZOE**

100% ecologica

**CARE AUTOHUB**  
Come preferisci guidare domani?

PIÙ COMODA,  
PIÙ VICINA  
E CON 6 COLLEGAMENTI  
AL GIORNO.

**ITALOTRENO.IT**

**.italo**  
Lo amerai come se fosse tuo.

DALLA HOMEPAGE

[Stazione: riecco un pezzo di piazzale. Con un "balcone" per seguire il cantiere](#)

[Nuova tragedia nei campi: infortunio mortale a Pellegrino](#)

[Via Gramsci: "Troppo traffico e auto veloci nel viale dei tigli"](#)

[Terremoti: 10 scosse nella notte in Lunigiana. La più forte 3.4](#)

[Margherita ora potrebbe essere in Spagna](#)

[Da lunedì i nostri conti correnti disponibili per il fisco](#)

- . . . .

Bando Regione Emilia Romagna

**Contributo a fondo perduto per acquisto prima casa**

**800-032300**

Per visualizzare questo contenuto devi abilitare Javascript o scaricare la versione più recente di Flash Player.

[Download Flash Player](#)

Guarda **TVPARMA** in diretta!

Ascolta **RadioParma** in streaming!

I PIÙ LETTI

(Il piatto forte)

OGGI | [SETTIMANA](#) | [MESE](#)

Ci trovi su Facebook

**Gazzetta di Parma**  
[Mi piace](#)