

facebook | twitter | YouTube | **il Magazine** | Fiere & Eventi - Servizi Speciali - Commenti - **LUOGHI**

LOCAL
Genius
Giornale delle Identità Territoriali

La nostra Mission
RistorantiLocal
Aziende online
Istituzioni online

Home | Chi Siamo | Contatti

Francesco TIGANI SAVA edito da: Sensazioni Mediterranee Eri
Antonio Jerocades massone e giacobino (1738 - 1893)
Sensazioni Mediterranee

Umberto Ferraro Novità: un Saggio rigoroso, ricco e documentato
Società d'élite in Calabria 1872-2012
2 Secoli di Storia di Catanzaro
Circoli, mondanità, cultura, economia, politica...

La Cucina Piemontese dell'Unità d'Italia, grandi cuochi del tempo: riflessi sulla cucina moderna

Un convegno organizzato dall'Accademia Italiana della Cucina, delegazione di Asti. Omaggio a importanti cuochi e ricettari, utili e preziosi strumenti per comprendere la storia e le tradizioni del territorio

Si è svolto il 6 settembre a Brusasco (To), nel Castello del Luogo, il convegno organizzato dalla Delegazione di Asti dell'Accademia Italiana della Cucina dal titolo "La cucina piemontese dell'unità d'Italia. Grandi cuochi del tempo: riflessi sulla cucina moderna". Lo si legge in una nota stampa diramata formalmente da Marianna Natale il 16 settembre 2014, di cui proponiamo la versione integrale. "Un incontro studiato per rendere omaggio a importanti cuochi reali creatori di ricettari di successo redatti in contesti di forti cambiamenti, preziosi ausili per comprendere uno spaccato della nostra storia e delle nostre tradizioni, senza la cui conoscenza non saremmo in grado di evolvere ed innovare in nessun ambito, in particolare nell'arte della cucina" ha spiegato **Elisabetta Cocito**, direttore Centro Studi Piemonte dell'Accademia Italiana della Cucina. Dopo il benvenuto di **Piero Bava**, delegato di Asti e Consulatore Nazionale dell'Accademia della Cucina, l'incontro - prosegue il comunicato - si è svolto con il coordinamento di **Mauro Frascisco**, delegato di Torino e coordinatore Territoriale Piemonte Ovest dell'Accademia della Cucina. Si sono susseguiti gli interventi di **Giorgio Lozia** (A.I.C. Centro Studi Delegazione di Biella) - "A tavola con i Savoia"; **Renzo Pellati** (A.I.C. Centro Studi Delegazione di Torino) - "Consigli di Chapusot riportati ai giorni nostri"; **Elisabetta Cocito** (A.I.C. Direttore Centro Studi Piemonte) - "Amedeo Pettini. Cuoco di corte e cuoco del popolo"; **Mario Tuccillo** (A.I.C. Direttore Centro Studi Piemonte) - "Teofilo Barla. Splendore e miseria di un maitre pattiseur".

Franco Gerardi (A.I.C. Delegato di Ciriè) ha ricordato lo studioso Domenico Musci, scomparso da alcuni anni, e ha presentato il suo libro "Il cuoco del re". Le conclusioni sono state affidate al presidente dell'Accademia Italiana della Cucina **Giovanni Ballarini**. Dalla teoria alla pratica: dopo un aperitivo nel parco - continuiamo a citare testualmente - è seguito un menu dal suggestivo titolo "A mensa seguendo le ricette dei Cuochi del Re", in cui si sono alternati piatti studiati da Vialardi, Chapusot, Pettini, Barla. "Ogni ricettario - ha detto la Cocito - rappresenta un patrimonio collettivo prezioso. Le incisioni e le illustrazioni che li corredano tratteggiano lo stile e la moda dell'epoca, il linguaggio parla di usanze auliche e popolari, le ricette raccontano di fame e di abbondanza. Fonti storiche preziose, i libri di gastronomia ci parlano della disponibilità dei prodotti nel tempo, delle tecniche, degli strumenti e degli utensili di cucina in uso e ci informano anche sulla salute collettiva. Consentono di accedere ai deschi di corte o di sedere alla tavola del popolo, fornendo anche suggerimenti e rimedi per migliorare il benessere e l'igiene. Vergati a mano o stampati su carta più o meno nobile, rilegati con filo o graffe, i ricettari - si legge in conclusione - sono passati di mano in mano, di generazione in generazione per comunicare la cucina e trasmettere un'idea della storia vista da un'angolazione particolare".

Local Genius
www.localgenius.eu

News & News

Identità ed Economia dei Territori

La Cucina Piemontese dell'Unità d'Italia, grandi cuochi del tempo: riflessi sulla cucina moderna

Si è svolto il 6 settembre a Brusasco (To), nel Castello del Luogo, il convegno organizzato dalla Delegazione di Asti...

Cosenza, riparte al Morelli la Scuola di teatro. Secondo anno accademico

"Abbiamo immaginato una Scuola che potesse assomigliare ad un viaggio, che potesse essere anche un processo alla ricerca e alla...

Confcommercio su Jobs Act: obiettivi restano flessibilità e meno costi sul lavoro

E' certamente apprezzabile ogni misura che va nella direzione di una revisione organica dello statuto dei lavoratori, così...

Marchio del Parco del Pollino, nuove regole per la concessione in uso

Lunedì 22 settembre 2014 alle ore 16.30, presso la sala 14 del Protoconvento Francescano di Castrovillari (Cs), l'Ente Parco...

Aleanza delle Cooperative italiane: verso il coordinamento regionale della Calabria

Parte dall'incontro di uomini, storie e valori il percorso di costituzione del coordinamento regionale della Calabria di Aci...

Sostenibilità, Enel farà ancora una volta parte del Dow Jones Sustainability World Index

Anche nel 2014/2015, per l'undicesimo anno consecutivo, Enel farà parte del Dow Jones Sustainability World Index (DJSI World)...

Incontro a Rossano, auditorium Amarelli: #Iacalabriacherema e la Calabria che frena!

"Le Calabrie sono due: quella che rema e quella che frena. E nel secondo gruppo, che fa da potentissima zavorra contro ogni ipotesi...

Tissue: reinterpretazione del tessuto, una mostra di arte contemporanea. Stoffe, velluti, ricami...

Sabato 20 settembre alle ore 18.00 il Comune di Rubiera (Re) in collaborazione con la galleria Tiziana Severi Arte Contemporanea presenta,...

Vertice Anci in vista della Conferenza nazionale dei Piccoli Municipi del 5 novembre

Si è svolto questa mattina (16 settembre 2014, ndr) in Anci (Associazione Nazionale dei Comuni Italiani) un incontro della Consulta...

Ministero della Salute: farmaci e cannabis terapeutica, firma di un Protocollo

Giovedì 18 settembre, i ministri della Salute Beatrice Lorenzin e della Difesa Roberta Pinotti sottoscriveranno e presenteranno alla...