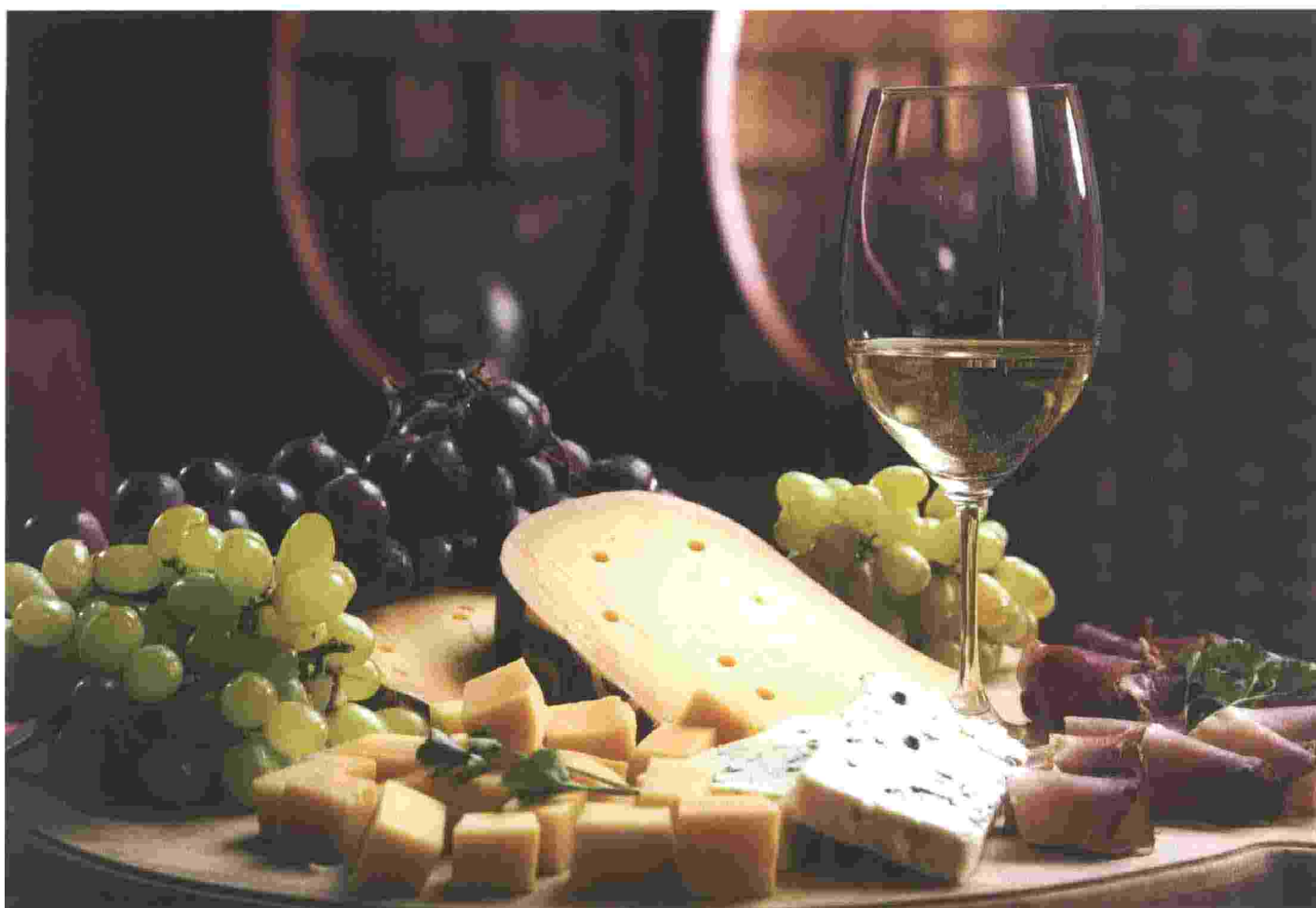


**VIVI****ENOGASTRONOMIA**

# Accademia Italiana della Cucina, festeggiati i cinquant'anni della Delegazione della Maremma Grosseto

Un bel convegno organizzato per festeggiare i cinquant'anni di vita della Delegazione della Maremma-Grosseto dell'Accademia Italiana della Cucina ha offerto lo spunto per parlare delle eccellenze agroalimentari di Maremma, ma anche di ristorazione, territorio, turismo. Sempre in ottica propositiva



54 • Maremma Magazine • Giugno 2018



Nella foto il tavolo dei relatori

**I**ncinquant'anni di vita della Delegazione della Maremma-Grosseto dell'Accademia Italiana della Cucina

hanno offerto l'occasione per fare il punto sulle eccellenze agroalimentari del territorio grossetano, tema del convegno svoltosi sabato 21 aprile all'Hotel Terme Marine Leopoldo II di Marina di Grosseto. Presenti numerosi accademici della cucina provenienti dalla toscana e da altre regioni, appassionati di cucina, produttori, ristoratori ed esperti, che si sono confrontati sulla storia delle produzioni agroalimentari locali, sulla loro evoluzione e sulla capacità della ristorazione di stare al passo con i tempi.

Dopo l'introduzione del Delegato Mauro Rustici e la relazione dell'Accademico Domenico Saraceno, che ha trattato ad ampio raggio il tema in tutti i suoi aspetti, sono intervenuti l'enologo Graziana Grassini, il capo Panel dell'Olio Valeria Cittadini, il direttore del Consorzio del Pecorino Toscano Andrea Righini e il ristoratore Emilio Signori.

L'argomento è stato poi approfondito in una tavola rotonda alla quale si sono aggiunti il ristoratore Matteo Donati, Luca Pollini direttore del Consorzio DOC Maremma, Simone Sargentoni del caseificio Il Fiorino, Roberto Tonini, già Fiduciario Slow Food Grosseto, Ulisse

Vivarelli, socio fondatore della Delegazione e il Dirigente scolastico dell'ISIS Leopoldo II di Lorena Alfonso De Pietro.

Partendo dall'immagine della Maremma dei primi del novecento, con i suoi limiti culturali e sociali, si è passati ad analizzare il virtuoso processo evolutivo che ha distinto il settore agroalimentare della Maremma in quest'ultimo mezzo secolo: un cinquantennio importante che ha interessato il territorio in modo diverso ed altrettanto intenso di quanto già avvenuto di radicalmente stravolgente in questa terra nella prima metà del novecento.

Grosseto, è noto, è una cittadina che quanto a valori culturali propri e tradizioni, non solo è considerabile di recente formazione, ma è costituita anche da un tessuto sociale rimescolato (e questo al netto degli attuali fenomeni migratori), che gli antropologi definiscono *società ricomposte*; la Maremma, nei suoi secondi cinquant'anni, affrancatasi dall'arretratezza dei tempi andati, divenuta terra fertile per un'agricoltura evoluta ed avendo scoperto anche la sua nuova vocazione, il turismo, ha mutato pelle, così come ha cambiato la qualità dei prodotti della sua terra.

Le relazioni hanno acceso i riflettori sugli esempi più significativi, senza nulla togliere al resto del vasto universo agroalimentare, tutto rappresentato in un buffet presentato alla fine dei lavori: si è parlato di vino, di olio e di formaggio, le tre principali eccellenze, senza dimenticare che oggi in Maremma è possibile anche parlare di alta qualità nel settore ortofrutticolo, in quello di salumi e insaccati, del riso, così come in quello cerealicolo, si veda ad esempio il fermento che recentemente si registra da parte di molini e pastifici per la coltivazione di grani antichi destinati alla produzione di paste alimentari a basso contenuto di glutine. Allora, pur con le sue eterne ed ancora non superate difficoltà legate alle carenze infrastrutturali, per colpa di una politica da un lato miope e dall'altro da sempre subalterna, e nonostante il carattere piuttosto individualista dei suoi abitanti dotati – com'è noto – di scarso spirito d'aggregazione, di flebile capacità imprenditoriale e di pochi danari, la Maremma ha saputo nel corso di un secolo mutare radicalmente veste e raggiungere quei risultati di eccellenza di cui si è parlato nel corso del pomeriggio.

Il punto più critico affrontato è stato

•••••  
Nell'occasione si è parlato di vino, di olio e di formaggio, le tre principali eccellenze, senza dimenticare che oggi in Maremma è possibile anche parlare di alta qualità nel settore ortofrutticolo, in quello di salumi e insaccati, del riso, così come in quello cerealicolo



quello relativo alla ristorazione e l'interrogativo comune è stato se, come avvenuto nell'ambito delle materie prime, l'attività di ristorazione in Maremma si sia parimenti saputa evolvere per rappresentare al meglio il territorio, per posizionarsi coerentemente con il suo livello e per valorizzare con capacità, tempestività e coerenza la qualità delle materie prime che nello stesso si producono.

La ristorazione, infatti, a tutti gli effetti è uno dei principali biglietti da visita di un luogo, ne esprime le capacità imprenditoriali, la creatività, la professionalità, è il termometro del benessere e cammina di pari passo con l'economia e la cultura del posto che deve rappresentare.

Tutti questi valori si devono tradurre nella capacità di saper mantenere fermi alcuni valori indiscutibili come la storicità dell'attività, il livello qualitativo, la costanza nell'offerta, la capacità evolutiva in grado di conciliare la tradizione con l'innovazione (non esagerando né con l'una né con l'altra), l'attenzione nella cura dei particolari, che significa

puntare sulla stagionalità dei prodotti (i menu devono cambiare spesso durante l'anno), conoscere le regole dell'accoglienza, disporre di personale in grado di dare risposte agli avventori, che conosca la filosofia del ristorante, le materie prime utilizzate in cucina, le caratteristiche dei vini e degli olii offerti e utilizzati: in una parola fornire al cliente un'offerta equilibrata in termini di ambiente, servizi e pietanze.

Dal convegno è emersa dunque la necessità che nel territorio si affermi una più raffinata ristorazione, moderna e di buon livello, dove siano messe insieme la qualità dell'offerta gastronomica, il collegamento al territorio, un adeguato servizio, una semplicità d'insieme che al contempo sia sinonimo di raffinatezza ed equilibrio e soprattutto la capacità di mantenere un'offerta costante, in modo da riuscire a distinguere un territorio come il nostro dove, senza ombra di dubbio, la gastronomia (*gastronomia*: dal greco l'insieme delle tecniche e delle arti culinarie, il far buona cucina) dovrebbe rappresentare uno dei principali elementi di attrazione turistica e di

collante culturale.

La presenza locale di un qualificato Istituto alberghiero può certamente concorrere alla formazione di nuovi soggetti in grado di dare il loro contributo in un processo evolutivo che merita il settore ed in alcuni casi qualche risultato è già tangibile.

L'auspicio comune degli intervenuti è che ciò si affermi e si consolidi, per il bene della categoria e per la soddisfazione degli amanti del buono e del bello, ai quali piacerebbe vedere in un ristorante della nostra epoca il raggiungimento di un effetto *sinestetico*, ovvero la fusione, in un'unica sfera sensoriale, delle percezioni di sensi distinti: ciò che in effetti dovrebbe significare la buona tavola, considerando l'avventore non come un affamato, o come un godurioso, né come un cultore della materia o un *semplice* esteta, bensì come un sinesteta puro, capace di trarre maggiore vantaggio dalle contaminazioni sensoriali andando alla ricerca estetica del bello (e del buono) che è ciò che offre all'occhio, alla mente e al gusto, proporzione e armonia, ordine e misura, tanto che la varietà degli elementi si disponga in gradi e si componga in un tutto plasmato e ordinato.

Con questa ambiziosa visione si è chiuso il convegno, in nome dei valori che l'Accademia Italiana della Cucina rappresenta, promuove e difende nel nostro paese dal 1953, quando il giornalista Orio Vergani ebbe l'intuizione, o meglio, sentì la necessità (e forse anche il dovere) di fondarla per il bene della civiltà della tavola italiana.



**ACCADEMIA  
ITALIANA  
DELLA CUCINA**