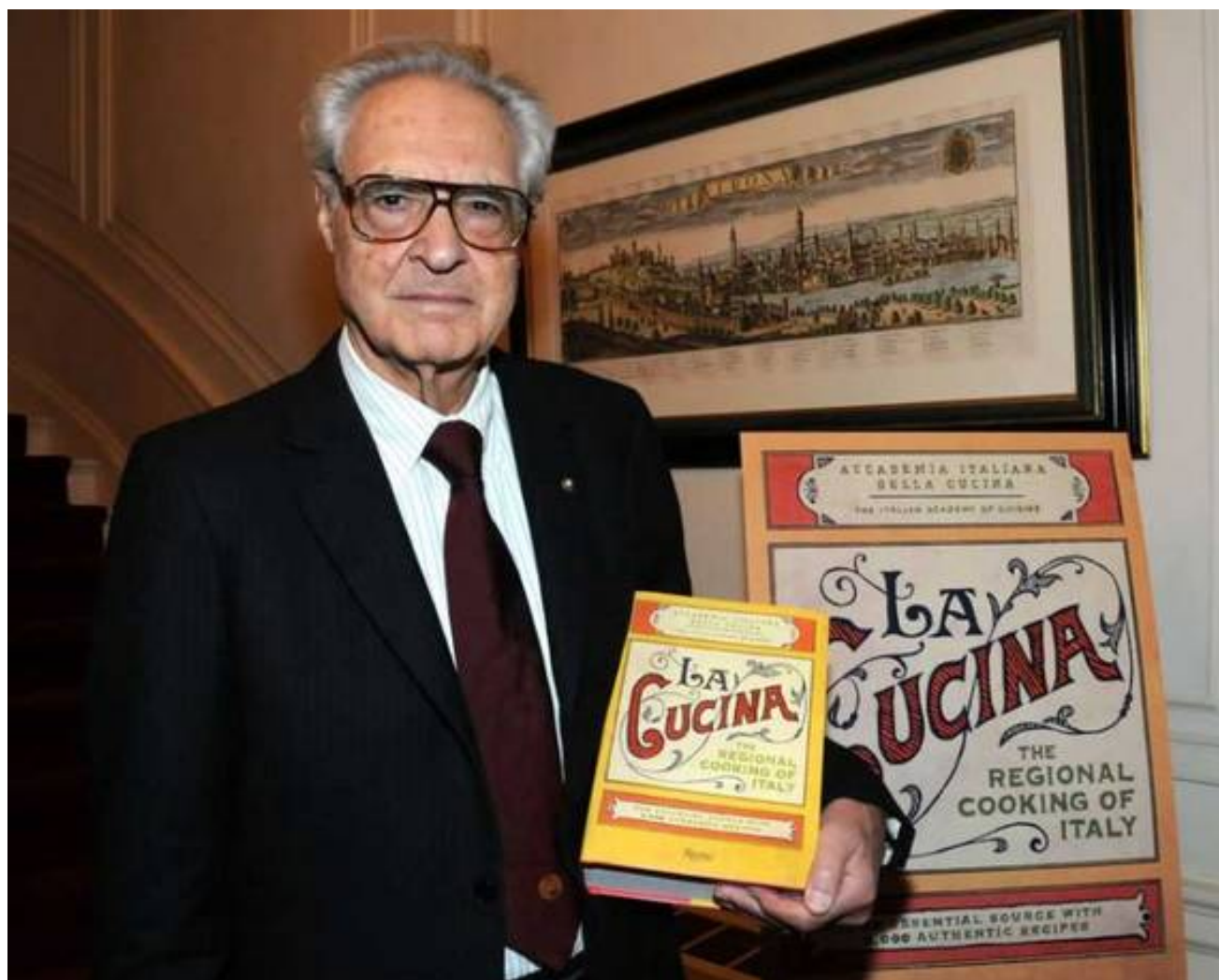


La Cucina: The Regional Cooking of Italy. 928 pagine di tradizione culinaria autentica in inglese

Letizia Airos (November 18, 2009)



"La Cucina - The Regional Cooking of Italy" è stato presentato al Consolato Generale di New York lo scorso novembre. Pubblicato da Rizzoli, il libro raccoglie, in lingua inglese, più di 2000 ricette della cucina tradizionale regionale italiana

928 pagine. E' un librone, lo abbiamo preso in mano per la prima volta lo scorso giovedì. Ma siamo sicuri che il suo peso sarà non solo fisico nel mondo della Cucina italiana. E' un tomo importante per addetti ai lavori e non. Le sue dimensioni sono un po' come quelle di un'antica bibbia. Ma questa



bibbia va tenuta vicino ai fornelli.

Si tratta de "La Cucina - The Regional Cooking of Italy", edito da Rizzoli Usa, pubblicazione presentata alla stampa e ai lettori americani nel Consolato Generale Italiano di New York, grazie anche al sostegno dell' Italian Government Tourist Board.

E' un'opera completa che raccoglie le migliori ricette della cucina regionale italiana. Essenziale, chiara, schematica, studiata per uno scopo preciso: quello di far realizzare i migliori piatti della cucina regionale italiana senza errori, con tutti gli ingredienti, i tempi, i colori, i sapori e gli odori giusti.

Ed il percorso che si intraprende nelle sue pagine è affascinante. Basta sfogliarlo per capire. Sotto gli occhi abbiamo uno spaccato del Bel Paese tra passato e presente. 2.000 ricette tipiche delle regioni italiane accuratamente catalogate che mettono insieme il meglio del meglio di anni del lavoro realizzato dall'Accademia della Cucina Italiana.

Ma cosa è l'accademia della Cucina Italiana? Ci rivolgiamo certo a quei pochi che ancora non la conoscono. Sul sito Internet si legge. " Non fu scelto a caso il nome Accademia, quando uomini sensibili ad ogni forma elevata di cultura, decisero di fondare l'Accademia Italiana della Cucina per rispondere al grido di dolore - 'La cucina italiana muore!' - che Orio Vergani, negli anni '50, aveva lanciato a proposito della civiltà della tavola. Percepirono immediatamente che proprio ad essi - rappresentanti dell'intelligenza italiana dell'epoca - spettava il compito, quasi un obbligo morale, di agire immediatamente in favore della salvaguardia di un patrimonio culturale importantissimo: quello del costume gastronomico italiano, che portava e porta con sé la storia, la tradizione, le nuove tendenze, l'identità di un popolo."

Bastano queste parole per far entrare nel vivo di un lavoro che ha impegnato il meglio dell'ambiente culturale, imprenditoriale, artistico e della comunicazione italiano.

Era dunque il 1953 e da Milano partiva quest'impegno. E anno dopo anno questa realtà è cresciuta fino ai giorni nostri.

Giovanni Ballarini il presidente dell' Italian Academy of Cuisine e tra gli autori del libro ci racconta così questo nuovo traguardo di una pubblicazione in lingua inglese.

"Quest'opera rappresenta il culmine del nostro lavoro. Con ricette che rappresentano il patrimonio del nostro Paese. Ogni ricetta è riferita alla sua regione di origine e non ci sono solo gli ingredienti ben descritti, ma anche le tecniche di preparazione che cambiano in relazione al territorio geografico."

"E' stato realizzato con la stessa attenzione nei particolari che ha contrassegnato il classico sulla cucina francese di Julia Child" ci ha detto Paolo Petroni, Segretario Generale del Centro Studi 'Franco Marengi' per l'Accademia della Cucina Italiana.

E ha anche accennato alle sfide legate alla traduzione in inglese di un panorama culinario così vasto e complesso. "Doveva essere comprensibile a tutti. Dare niente per scontato. Con una logica di facile comprensione ed immediata anche a chi non ha a che fare con termini, modi e misure italiane".

Inutile dirlo, visto la sua qualità intrinseca, il libro è stato subito accolto con grande entusiasmo da chef tra i due oceani. Negli Stati Uniti uno tra tutti: la notissima Lidia Bastianich che lo ha definito un "Must-Have reference book"

Ma va anche precisato: "Questa opera - come ci detto sempre Giovanni Ballarini - è rivolta sia al tipico consumatore che ai cuochi di alta cucina che trovano uno strumento che è una base sicura per la preparazione delle loro ricette."



Erano appena iniziati gli anni '50, quando l'Accademia Italiana della Cucina si costituì a Milano, nel ristorante dell'Hotel Diana. Chissà se già da allora i suoi fondatori erano consapevoli del ruolo che avrebbero avuto nei successivi 50 anni per la salvaguardia della cultura culinaria italiana? Certo non avrebbero mai immaginato il mondo di oggi e gli effetti di una sempre più inevitabile globalizzazione.

Oggi, ancora di più che allora, diventa vitale un lavoro che aiuti a tramandare pur rinnovandola la più variegata tradizione culinaria del mondo.

"La Cucina - The Regional Cooking of Italy" è uno strumento importante che consigliamo a tutti coloro che non solo vogliono saper cucinare bene italiano ma intendono avvicinarsi ad un patrimonio storico e culturale che passa anche attraverso ricette uniche ma ripetibili.

Si ripetibili, leggiamo e seguiamo con attenzione le istruzioni di questa bibbia.

Related Links: <http://www.accademiaitalianacucina.it> [2]

Source URL: <http://newsite.iitaly.org/magazine/article/la-cucina-regional-cooking-italy-928-pagine-di-tradizione-culinaria-autentica-in>

Links

[1] <http://newsite.iitaly.org/files/bal1258739558jpg>

[2] <http://www.accademiaitalianacucina.it>