

CONVEGNO AL MUSEO PEPOLI**I 20 piatti che hanno unito l'Italia**

La cucina italiana al centro di un convegno nazionale tenutosi al Museo Pepoli e organizzato dall'Accademia Italiana della Cucina, delegazione di Trapani, dal tema: «I venti piatti che hanno unito l'Italia: 150 anni di... cucina»; un modo, come ha rilevato Ignazio Aversa, per celebrare l'anniversario e per dire che l'Unità si è fatta e si fa anche a tavola: «Il cibo - ha detto il prof. Mimmo D'Alessio, consigliere di Presidenza - è la cosa che ha più unito l'Italia in questi 150 anni».



In un'indagine, promossa di recente, il 46 per cento degli italiani si sente tale grazie al cibo. Attorno a esso - ha detto la prof. Donatella Lippi, storica della cucina e direttore del Centro di Medical Humanities, Facoltà di Medicina Firenze - si recupera una tradizione del territorio, come ben ha fatto Pellegrino Artusi nel realizzare il Codice alimentare dell'Italia Unita in cui fa un mix tra cucina del Nord e quella del Sud, unendo cucina locale a quella nazionale e realizzando una sorta di compromesso fra tutti i sapori: «Il locale e il globale devono esser viste come facce della stessa medaglia, facendo passare il tutto attraverso il linguaggio che è quello che veramente unisce». I piatti italiani, soprattutto pasta e pizza, sono quelli che nel mondo hanno unito i popoli; i ristoranti italiani all'estero sono numerosissimi, anche se di piat-

ti e cibi italiani non hanno nulla, però «uno su quattro sono prodotti italiani», ha detto Marino Niola, docente di antropologia dell'alimentazione.

Gli interventi della prof. Oretta Zanini Di Vita, giornalista e storica della gastronomia e di Mario Ursino, coordinatore territoriale dell'Accademia per la Sicilia Orientale, hanno messo in evidenza le ricette del tricolore, passando attraverso i piatti regionali. Ursino ha evidenziato l'importanza della storia della Sicilia, grazie alle diverse dominazioni, e come la cucina siciliana sia stata un supporto alla cucina mondiale e abbia avuto un influsso in quella italiana, favorita dall'invenzione dei suoi abitanti. La scelta del luogo del convegno ha testimoniato il connubio strettissimo che esiste tra tavola e cultura, tra gusto e arte; non a caso la direttrice Valeria Li Vigni, ha presentato le opere d'arte raffiguranti i piatti e ciò che ha avuto a che fare con la tavola: scene conviviali e alimentari. Sulla stessa scia il prof. Sebastiano Tusa, soprintendente per i Beni Culturali che ha ripercorso il cammino storico che ha legato l'uomo alla scelta del cibo nel Mediterraneo, passando dalla caccia alla pesca e, poi, all'economia agricola. D'Alessio ha ricordato il ruolo dell'Accademia della Cucina che non solo è nata per un fatto d'unità e per tutelare i valori del cibo ma deve contribuire a creare un dialogo perché la cucina deve esser fatta d'amore e di tempo.

SALVATORE AGUECI