

# Cucina è Cultura: la bellezza del Garda fa da sfondo ad un convegno speciale

scritto da Raffaello De Crescenzo | 13/05/2022



**L'Accademia Italiana della Cucina, Delegazione di Rovereto e del Garda Trentino, ha realizzato e promosso un evento davvero gustoso. La Gazzetta del Gusto era presente e vi raccontiamo tutto**

Per celebrare il quinto anno di vita della **Delegazione di Rovereto e del Garda Trentino** dell'Accademia della Cucina Italiana, si sono scelti una location meravigliosa e un tema stimolante: *"Cucina è cultura. Tra arte, tradizione e sostenibilità. La cucina italiana: uno straordinario laboratorio di biodiversità culturale in una armonica diversità."*

**Cucina è cultura. Tra arte, tradizione e sostenibilità.**

Riva del Garda è stata selezionata come cornice ideale per ospitare il convegno, che ha visto alternarsi sul palco gli chef **Alfio Ghezzi** (titolare del Ristorante "Senso", all'interno del Mart di

Rovereto), **Andrea Irsara** (chef del Ristorante Gourmet “Stüa dla Lâ” in Alta Badia) e **Massimo Montanari** (Docente di Storia dell’Alimentazione e Presidente del Comitato Scientifico dell’Accademia Italiana della Cucina).

Ad intervistarli e “stuzzicarli”, i giornalisti **Leila Salimbeni** e **Morello Pecchioli**, con la moderazione di **Maddalena Fossati** (Direttrice della rivista “La Cucina italiana” dal 2017), che, per oltre 3 ore, si sono alternati sul palco allestito presso l’elegante **Hotel du Lac e du Parc**, di fronte a circa 200 partecipanti, fra cui anche numerosi studenti del Cfp di Tione.

Impeccabile l’organizzazione del Delegato **Germano Berteotti**, disinvolto padrone di casa, che ha prima lasciato la parola al Segretario Generale dell’Accademia Italiana della Cucina, **Roberto Ariani**, per poi coordinare gli interventi della autorità presenti: dal coordinatore scientifico, **Vittorio Rasera**, alla sindaco di Riva del Garda, **Cristina Santi**, passando per **Roberto Failoni** e **Silvio Rigatti**, rispettivamente Assessore all’artigianato, commercio, promozione, sport e turismo della Provincia autonoma di Trento il primo, e Presidente dell’Azienda del Turismo Garda Dolomiti S.p.A il secondo.

Grande assente, per motivi legati al suo rientro dall’estero, lo chef **Peter Brunel**, dell’omonimo ristorante stellato, sito in Arco (TN).

## L’intervento di Roberto Oriani

**Roberto Oriani** (Segretario generale dell’[Accademia Italiana della Cucina](#)) ha aperto i lavori facendo il punto della situazione sul mondo della ristorazione, evidenziando che:

«Le offerte di lavoro sono spesso limitate e poco retribuite. I giovani tendono a sentirsi avulsi dalla vita: non vogliono lavorare nei weekend quando tutti si divertono, quindi, come avviene da anni in altri Paesi, i servizi di sala e cucina saranno sempre più affidati a personale straniero, spesso non adeguatamente formato. L’Accademia deve cercare di tutelare la qualità della ristorazione italiana (in Italia e nel mondo), coinvolgendo i ristoratori ed anche gli accademici».

## Alfio Ghezzi: «Il cuoco è come un artista»

Succeivamente a questa doverosa premessa, **Alfio Ghezzi** ha preso la parola, intervenendo sul tema “*Affamati d’arte. Riflessioni sulla dimensione estetica e simbolica nel cibo e nell’arte*”. La relazione dello chef si è focalizzata sulle possibili commistioni tra arte e cucina, partendo da un’intervista che lo chef stesso aveva precedentemente rilasciato all’artista Mauro Cappelletti.

Partendo dai concetti di essenzialità e purezza, per cui l’arte non ha un fine bensì è un veicolo che permette di avvicinarsi al più profondo senso della vita, è possibile andare verso un’idea di cibo visto come arricchimento, come viaggio, come autenticità.

Lo stesso cibo, allora, può diventare un codice, un linguaggio in grado di rivelare qualcosa della società, delle tradizioni, del modo di vivere di un popolo.

Non si parla più solo della bellezza di un piatto, ma di un senso ben più profondo che, quando presente in una creazione gastronomica, fa sì che il cuoco possa essere considerato un vero artista. La ricerca sulle materie prime, sul gusto, è in continua evoluzione e l’arte della cucina deve svincolarsi dalla vista: il piatto deve esser buono, non semplicemente bello. Il linguaggio della cucina è il gusto e il vero obiettivo di chi sceglie di “parlare” questo linguaggio deve esser quello di

sorprendere, far pensare, emozionare...

L'arte ha le sue regole, proprio come la cucina che ha il compito di ricercare innanzitutto il buono più che il bello, senza venir meno alla sua funzione fondamentale: sfamare e soddisfare il gusto, coniugandosi con il desiderio di far pensare e stimolare la riflessione. Così facendo, la cucina può assurgere a vera e propria arte, in cui, come affermato dal critico d'arte Vittorio Sgarbi, «*Il cuoco è un artista dell'effimero, destinato a fare opere d'arte che finiscono in pochi bocconi*».

## **Il messaggio di Peter Brunel a Cucina è Cultura**

L'argomento successivo del convegno sarebbe dovuto essere quella della tradizione in contrapposizione all'innovazione, con relatore lo chef **Peter Brunel**, che non è riuscito ad esser presente, ma ha comunque fatto pervenire alcune interessanti riflessioni:

«La tradizione è il bagaglio culturale della cucina di ogni nazione e in Italia abbiamo una grande tradizione gastronomica».

È un po' come camminare in un museo in cui è possibile ammirare i tesori del passato, risultato dell'evoluzione dei gusti e dei contributi popolari e degli chef. Fondamentali, allora, diventano gli apporti delle popolazioni esterne che si sono poi integrate con il popolo italico, rendendolo unico al mondo. Tuttavia, nella continua evoluzione della cucina, possiamo affermare che la cucina di oggi, sarà la tradizione di domani e che il motore dell'evoluzione sia l'innovazione."

Essa è qualcosa che cambia le abitudini e necessita dell'accettazione della comunità, per diventare a sua volta una nuova tradizione, come, ad esempio, l'aggiunta dei pinoli nel pesto alla genovese, che poi sono diventati parte integrante della ricetta "tradizionale".

## **Andrea Irsara: sostenibilità, semplicità e stagionalità**

Conclusa la lettura di queste riflessioni, è stata poi la volta di **Andrea Irsara**, Chef del Ristorante Gourmet Stüa dla Lâ in Alta Badia, chiamato a relazionare sul tema della sostenibilità alimentare. Lo chef è partito dalla sua cucina, semplice e genuina, che cerca di preservare le materie prime: pochi ingredienti nel piatto, ma di grande freschezza e gusto, in grado di emozionare.

«Ciò che diamo alla natura, lo riprendiamo da essa - ha affermato lo chef, che ha poi aggiunto - il bello del lavoro del cuoco è apprezzare e saper utilizzare tutto ciò di cui dispone, facendo tesoro della stagionalità».

Si passa allora dal concetto di "km zero" al "km vero": l'importante non è la prossimità, ma la qualità e la bontà del prodotto.

Ogni lavoro fatto in passato aveva una logica, quella del rispettare la natura, lavorare nella stagionalità ed esser grati per ciò che si è e che si ha. La sostenibilità va capita e vissuta anche nella vita di tutti i giorni, ritagliandosi lo spazio per sé stessi e per i propri valori più importanti.

## **Massimo Montanari, Docente di Storia dell'Alimentazione**

L'intervento di Irsara è stato particolarmente apprezzato dai presenti e ha fatto da preludio alle considerazioni del prof. Montanari sul tema della **biodiversità culturale**. In Italia la cultura del cibo

si è costruita all'insegna della varietà, delle specificità e delle tipicità territoriali, su spazi ristrettissimi e a distanze minime. Micro ed ecoambienti hanno una diversità incredibile, così come geografia e storia hanno da sempre caratterizzato la nostra Nazione: la capacità di venire a contatto con altre culture ha caratterizzato gli scenari produttivi dell'Italia.

La biodiversità del patrimonio agroalimentare ha costruito, nel tempo, il carattere originario della cultura italiana, fatta di condivisione di espressioni territoriali differenti; la cultura italiana esiste grazie alla circolazione di saperi, esperienze e idee diverse. Ogni territorio sa esprimere le sue ricette, con un medesimo sentimento dei luoghi, del cibo, del territorio: tutti elementi che vanno a formare una comunità culturale.

Il momento chiave di questa costruzione storica è il Medioevo: in questo periodo, infatti, le città permettono la concentrazione di saperi e di prodotti da vendere; i villaggi e i borghi mettono in rete la propria cultura agronomica ed alimentare, che poi arrivano nelle grandi città dove assumono una sorta di primordiale Denominazione d'Origine.

È già allora che si va formando una cultura italiana, preesistente alla stessa Italia unita e di cui la gastronomia è parte integrante.

In conclusione, possiamo affermare che la cucina sia davvero il nostro valore identitario più grande e l'enorme variabilità che abbiamo, la rende davvero speciale ed unica.

Un convegno davvero... a regola d'arte, prima del quale si è tenuta una piacevole visita guidata della città, che ha fornito un quadro generale del Trentino, regione lussureggiante e da sempre attenta alle tematiche ambientali ed energetiche, con oltre 500 centrali idroelettriche.

Fabbriche di pezzi meccanici per macchine agricole e cartiere di importanza internazionale, hanno dato impulso all'economia del territorio, ben prima del boom economico, che ha di fatto permesso a tutta la Regione, di diventare uno dei massimi centri turistici della nostra Nazione, particolarmente amato soprattutto dai nostri vicini, provenienti dalla Germania.

Nel corso della passeggiata tenutasi prima del convegno, l'ottima guida turistica **Carmen Picciani**, ha raccontato come già nel 1865 Riva del Garda fosse una delle prime località di soggiorno e benessere:

«Il lago all'epoca iniziava a perdere la sua importanza commerciale, per l'arrivo della ferrovia, divenendo al contempo un'attraente meta turistica, nonché il giardino più a sud dell'impero austriaco».

Il lago di Garda, circondato da montagne, infonde a tutta la zona un microclima meraviglioso, che permette la crescita di oltre 170.000 olivi (Casaliva e Leccino le principali cultivar della zona), palme gigantesche, cipressi, betulle, buganvillee, etc...