Convegno AIC: L'Autentico in Tavola

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 23 Novembre 2009 01:00

Nell'ormai trascorso mese di Agosto, durante il mio peregrinare culinario su Internet, mi sono imbattuto nel sito dell'Accademia Italiana della Cucina. Dopo aver letto la rivista pubblicata dall'Accademia, liberamente scaricabile, e trovandomi d'accordo con le finalità dell'associazione ho inviato un'email al fine di avere maggiori informazioni sullo statuto e sul convegno programmato a Palermo per il 24 Ottobre 2009. Nel giro di qualche settimana sono stato contattato telefonicamente da Lucio Messina, responsabile locale AIC, il quale mi comunica le informazioni da me desiderate invitandomi a partecipare al convegno di Palermo, ho quindi accettato di buon grado segnandomi subito l'impegno in calendario.

Il 24 Ottobre verso le ore 10 sono arrivato a Palazzo dei Normanni, sede dell'Assemblea Regionale Siciliana, dove, nella prestigiosa Sala Gialla, si sarebbe poi svolto il convegno. Ottima l'assistenza da parte del personale dell'ARS che mi ha accompagnato lungo tutto il tortuoso tragitto tra i corridoi del palazzo fino a portarmi a destinazione. Registratomi al convegno e conosciuto l'affabile Lucio Messina, signore attempato ma di indubbia vitalità, sono finalmente entrato in sala dove ho notato subito l'elevata l'età media del pubblico ma, nonostante ciò, l'atmosfera era cordiale e rilassata. Il programma della mattinata era nutrito e i relatori tutti di livello elevato.



Il convegno si è aperto con un benvenuto da parte del responsabile locale AIC e organizzatore dell'evento **Dott. Lucio Messina** per continuare poi con il Presidente dell'ARS, **On.le Francesco Cascio**, il quale si è dilungato parecchio sulla bontà dei prodotti eno-gastronomici siciliani e sull'importanza che le istituzioni hanno loro riconosciuto tramite sostegni e politiche ad essi favorevoli. Il Presidente dell'ARS, scherzando sulle proprie insufficienti capacità degustatorie, ci ha poi intrattenuto illustrando come la calamità eno-gastronomica riesce ad attrarre sempre più turisti nella nostra regione e sull'indubbio valore salutistico della cosiddetta dieta mediterranea.

A seguire il Presidente Cascio il **Prof. Giovanni Ballarini**, presidente nazionale dell' Accadema Italiana della Cucina, ha dissertato sul tema del convegno riuscendo a rappresentarlo con le tre T di Tavola, Tradizioni e Terra.

Gaetano Basile, noto storico, scrittore, giornalista, gastronomo e socio ad onorem dell'AIC, con il suo divertente modo di raccontare, ci ha descritto come la dieta mediterranea sia nata in Sicilia molti anni prima che venisse scoperta dagli americani, di come Bologna sia "la dotta" e di come Palermo sia "la licca", di come bisogna diffidare dagli spot pubblicitari che hanno cambiato le verità culinarie e di come la globalizzazione ha rovinato i prodotti della nostra tavola con i pomodori olandesi, le cernie africane, il tonno del Ghana e i merluzzi del Cile, disquisizione interessante e propedeutica all'argomento del prossimo relatore.



Il **Dott. Paolo Petroni**, Presidente del centro studi "Franco Marenghi" dell'AIC, partendo dalla globalizzazione alimentare ha constatato, però, come i prodotti italiani siano sempre più richiesti. Purtroppo ancora oggi, nonostante si sia fatto molto sul fronte della difesa del Made in Italy subiamo un retaggio di menefreghismo a riguardo dei falsi alimentari i quali vengono analizzati in modo approfondito dalla relazione di Petroni. Un piatto può piangere a causa di un ingrediente falsificato oppure a causa di un arbitrario cambiamento della ricetta oppure a causa della cosiddetta innovazione buona che introduce nuove cotture e manipolazione degli ingredienti oppure a causa di errori dovuti ad incapacità oppure ancora a causa di denominazioni errate di ingredienti e ricette. Terminando ci è stata esposta una completa casistica di ciò che può succedere al Made in Italy alimentare tra tradizioni tradite e falsificazioni varie.

Ritorna di nuovo Gaetano Basile il quale ci ha raccontato come la Cassata è un falso storico in quanto così come la conosciamo noi è nata solo nel 1887 grazie all'inventiva del pasticciere palermitano Gulì che l'ha arricchita in

particolare di frutta candita colorata e di come invece fosse in precedenza ai tempi della dominazione araba. Inoltre ci ha evidenziato come anche noi siciliani siamo stati maestri del falso ricordando la pasta con le sarde alla palina dove le sarde non ci stanno proprio !

Il **Dott. Santo Caracappa**, direttore sanitario dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia, ci ha illustrato come l'interesse del consumatore si è spostato sempre di più verso i prodotti genuini anche grazie agli allarmi alimentari di questi ultimi anni come la BSE, l'uso d'ormoni, i prodotti transgenici e l'influenza aviaria. In questo contesto di allarme L'Istituto Zooprofilattico ha svolto un'importante ruolo di controllo, un vero baluardo a garanzia della salubrità alimentare grazie anche al proprio laboratorio interno di riferimento a disposizione degli allevatori e dei produttori. E' stato rimarcata anche la crescente importanza di compiti cui assolve l'istituto grazie anche alle certificazioni DOP e IGP che si sono aggiunte nel tempo come per esempio la Vastedda del Belìce, il Piacentinu Ennese e prossimamente anche l'Arancia di Ribera. DOP, IGP e STG da intendersi anche come garanzia di salubrità e sicurezza alimentare perché grazie all'operato dell'Istituto "che tiene gli occhi aperti sugli alimenti il consumatore può mangiare tranquillamente con gli occhi chiusi".

Ancora uno stacco di Gaetano Basile che ci ha portato prima nel Belìce e poi presso un noto caseificio produttore di formaggi di latte di mucca cinisara che da solo produceva più formaggio di quanto il latte delle poche mucche della razza in questione consentisse.



Quindi è la volta della relazione del **Dott. Silvio Borrello**, Direttore Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione del Ministero della Salute, il quale ci ha illustrato in dettaglio l'operato del suo ufficio a riguardo della sicurezza alimentare nazionale e di come bisogna intendere la tracciabilità, definizione che per il consumatore è sinonimo di genuinità e di certificazione di provenienza mentre invece per gli enti preposti ai controlli è rappresentata dalla capacità di controllare la filiera a ritroso al fine di rintracciare un prodotto consentendo il suo blocco nella diffusione in caso di difformità alle vigenti leggi alimentari. Inoltre vengono esposte delle ricerche che provano come la popolazione rappresentata dai minori si stia spostando sempre di più verso l'obesità o comunque verso il soprappeso, fenomeno più accentuato al sud rispetto che al nord. Il paradosso è rappresentato dalla dieta mediterranea tanto facilmente applicabile nel nostro paese ma così dimenticata proprio dalle regioni del sud Italia che più avrebbero bisogno di introdurla nell'alimentazione dei propri giovani cittadini. Spesso la dieta mediterranea e una sana alimentazione sono viste come una punizione mentre invece basterebbe educare i giovani a scegliere la qualità in luogo della quantità. La gioia che ci può dare un buon cannolo con la ricotta ce la meritiamo sicuramente ma con qualità degli ingredienti e con parsimonia, senza eccedere.

Ancora Gaetano Basile riprende le "gioie del cannolo" ricordandoci poi come i ragazzi d'oggi vivono di merendine a base di grassi non ben identificabili e di come la pubblicità abbia creato delle nuove realtà alimentari dove le mucche normali producono fruttolo e quelle viola cioccolato.

E' poi la volta del **Dott. Ermanno Coppola**, rappresentante della Coldiretti, che ci ha esposto il cambiamento del fabbisogno alimentare degli italiani dal dopoguerra ad oggi con gli inevitabili riflessi sui coltivatori. Da una richiesta di quantità nell'immediato dopoguerra si è passati, dagli anni 60 in poi, ad una sensibilizzazione

sulla sicurezza alimentare e sulla qualità dei prodotti. Dagli anni 90 in poi si è verificato un aumento mondiale dello spostamento delle popolazioni con le relative culture, tradizioni e religioni, ciò ha cambiato radicalmente l'approccio delle aziende agricole che si sono dovute adattare alle nuove esigenze del variegato consumatore. Nel versante della sicurezza alimentare dei consumatori così diversi per culture e tradizioni hanno posto ai coltivatori e agli organi di controllo delle nuove frontiere a garanzia dei prodotti in una continua lotta contro l'ingresso di alimenti non certificati nel nostro paese. Infine, a conclusione della relazione, il Dott. Coppola ha eseguito una veloce carrellata sulle certificazioni dei prodotti e dei produttori tutte tese alla valorizzazione del nostro patrimonio agro-alimentare perchè chi mangia sano mangia italiano.

Di nuovo Gaetano Basile ci ha parlato della recente insoddisfazione da parte dei produttori a riguardo dei prezzi dei prodotti cerealicoli ironizzando poi come le acque minerali in bottiglia facciano su e giù per la penisola al solo scopo di soddisfare i bisogni pubblicitari del consumatore, abbiamo così che l'acqua siciliana viene bevuta in Piemonte e che l'acqua Veneta viene consumata in Sicilia !



Chiude il lungo elenco di qualificatissimi interventi il **Prof. Dott. Antonino Bono**, Presidente del Corso di Laurea in Medicina e Chirurgia e Ordinario di Biochimica della Nutrizione dell'Università di Palermo, il quale ci ha mostrato la straconosciuta piramide alimentare con alla base l'attività fisica, al centro la frutta e i cereali per arrivare infine al vertice con le carni.

Il Prof. Bono focalizza la sua attenzione sulla frutta e in particolare sul grado di maturazione cruciale per la qualità dell'alimento in questione e indispensabile per il massimo beneficio delle sostanze in essa contenute. L'organismo umano fino ai 20 anni di età produce in proprio una quantità di sostanze antiossidanti sufficienti a mantenerlo giovane, al di sopra di quest'età inizia l'invecchiamento a causa della formazione dei cosiddetti radicali liberi, bisogna quindi assumere dall'esterno delle sostanze antiossidanti tramite una serie di alimenti che li contengono naturalmente al fine di contrastare i radicali liberi. I componenti della dieta mediterranea, soprattutto se di qualità, sono ricchi di sostanze che preservano le nostre cellule dall'invecchiamento e sono addirittura coadiuvanti nella prevenzione di alcune malattie cardiovascolari come per esempio il ficodindia indicato nel contrasto della formazione del colesterolo e dell'arteriosclerosi. La frutta matura, ma anche tanti prodotti agro-alimentari, contiene quelle sostanze che il nostro organismo richiede per una vita sana ed equilibrata ma a patto che il processo di maturazione si sia svolto in modo naturale e senza artifizi. In particolare è stato riscontrato come il colore della frutta dia indicazioni sul contenuto di sostanze antiossidanti e relative azioni benefiche. Il rosso, l'arancione, il blu e il verde agiscono in modo differente grazie alle sostanze che caratterizzano i diversi colori. Al contrario la carne contiene il ferro che è un ossidante.

Infine, a conclusione della mattinata così ricca d'autorevoli interventi i partecipanti sono stati tutti invitati dal Presidente della Regione a sedare i morsi dell'immancabile fame con un buffet presso il suggestivo ristorate sui tetti dell'Hotel Sole di Corso Vittorio Emanuele, pranzo all'altezza della situazione che ha saputo coniugare quantità e qualità. Il bilancio della giornata è sicuramente positivo, la mia partecipazione all'evento in questione mi ha permesso di allargare ancora di più le mie conoscenze tecniche sulla corretta alimentazione della macchina meravigliosa costituita dal nostro corpo umano.

Articolo in PDF

Normal 0 14 false false false MicrosoftInternetExplorer4

CONVEGNO: L'AUTENTICO IN TAVOLA

Nell'ormai trascorso mese di Agosto, durante il mio peregrinare culinario su Internet, mi sono imbattuto nel sito dell'Accademia Italiana della Cucina. Dopo aver letto la rivista pubblicata dall'Accademia, liberamente scaricabile, e trovandomi d'accordo con le finalità dell'associazione ho inviato un'email al fine di avere maggiori informazioni sullo statuto e sul convegno programmato a Palermo per il 24 Ottobre 2009. Nel giro di qualche settimana sono stato contattato telefonicamente da Lucio Messina, responsabile locale AIC, il quale mi comunica le informazioni da me desiderate invitandomi a partecipare al convegno di Palermo, ho quindi accettato di buon grado segnandomi subito l'impegno in calendario.

Il 24 Ottobre verso le ore 10 sono arrivato a Palazzo dei Normanni, sede dell'Assemblea Regionale Siciliana, dove, nella prestigiosa Sala Gialla, si sarebbe poi svolto il convegno. Ottima l'assistenza da parte del personale dell'ARS che mi ha accompagnato lungo tutto il tortuoso tragitto tra i corridoi del palazzo fino a portarmi a destinazione. Registratomi al convegno e conosciuto l'affabile Lucio Messina, signore attempato ma di indubbia vitalità, sono finalmente entrato in sala dove ho notato subito l'elevata l'età media del pubblico ma, nonostante ciò, l'atmosfera era cordiale e rilassata. Il programma della mattinata era nutrito e i relatori tutti di livello elevato.

Il convegno si è aperto con un benvenuto da parte del responsabile locale AIC e organizzatore dell'evento **Dott. Lucio Messina** per continuare poi con il Presidente dell'ARS, **On.le Francesco Cascio**, il quale si è dilungato parecchio sulla bontà dei prodotti eno-gastronomici siciliani e sull'importanza che le istituzioni hanno loro

riconosciuto tramite sostegni e politiche ad essi favorevoli. Il Presidente dell'ARS, scherzando sulle proprie insufficienti capacità degustatorie, ci ha poi intrattenuto illustrando come la calamità eno-gastronomica riesce ad attrarre sempre più turisti nella nostra regione e sull'indubbio valore salutistico della cosiddetta dieta mediterranea.

A seguire il Presidente Cascio il **Prof. Giovanni Ballarini**, presidente nazionale dell' Accademia Italiana della Cucina, ha dissertato sul tema del convegno riuscendo a rappresentarlo con le tre T di Tavola, Tradizioni e Terra.

Gaetano Basile, noto storico, scrittore, giornalista, gastronomo e socio ad onorem dell'AIC, con il suo divertente modo di raccontare, ci ha descritto come la dieta mediterranea sia nata in Sicilia molti anni prima che venisse scoperta dagli americani, di come Bologna sia "la dotta" e di come Palermo sia "la licca", di come bisogna diffidare dagli spot pubblicitari che hanno cambiato le verità culinarie e di come la globalizzazione ha rovinato i prodotti della nostra tavola con i pomodori olandesi, le cernie africane, il tonno del Ghana e i merluzzi del Cile, disquisizione interessante e propedeutica all'argomento del prossimo relatore.

Il **Dott. Paolo Petroni**, Presidente del centro studi "Franco Marenghi" dell'AIC, partendo dalla globalizzazione

alimentare ha constatato, però, come i prodotti italiani siano sempre più richiesti.

Purtroppo ancora oggi,

nonostante si sia fatto molto sul fronte della difesa del Made in Italy subiamo un retaggio di menefreghismo a riguardo dei falsi alimentari i quali vengono analizzati in modo approfondito dalla relazione di Petroni. Un piatto può piangere a causa di un ingrediente falsificato oppure a causa di un arbitrario cambiamento della ricetta oppure a causa della cosiddetta innovazione buona che introduce nuove cotture e manipolazione degli ingredienti oppure a causa di errori dovuti ad incapacità oppure ancora a causa di denominazioni errate di ingredienti e ricette. Terminando ci è stata esposta una completa casistica di ciò che può succedere al Made in Italy alimentare tra tradizioni tradite e falsificazioni varie.

Ritorna di nuovo Gaetano Basile il quale ci ha raccontato come la Cassata è un falso storico in quanto così come la conosciamo noi è nata solo nel 1887 grazie all'inventiva del pasticciere palermitano Gulì che l'ha arricchita in particolare di frutta candita colorata e di come invece fosse in precedenza ai tempi della dominazione araba. Inoltre ci ha evidenziato come anche noi siciliani siamo stati maestri del falso ricordando la pasta con le sarde alla palina dove le sarde non ci stanno proprio !

Il **Dott. Santo Caracappa**, direttore sanitario dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia, ci ha illustrato come l'interesse del consumatore si è spostato sempre di più verso i prodotti genuini anche grazie agli allarmi alimentari di questi ultimi anni come la BSE, l'uso d'ormoni, i prodotti transgenici e l'influenza aviaria.

In questo contesto di allarme L'Istituto Zooprofilattico ha svolto un'importante ruolo di controllo, un vero baluardo

a garanzia della salubrità alimentare grazie anche al proprio laboratorio interno di riferimento a disposizione degli allevatori e dei produttori. E' stato rimarcata anche la crescente importanza di compiti cui assolve l'istituto grazie anche alle certificazioni DOP e IGP che si sono aggiunte nel tempo come per esempio la Vastedda del Belìce, il Piacentinu Ennese e prossimamente anche l'Arancia di Ribera. DOP, IGP e STG da intendersi anche come garanzia di salubrità e sicurezza alimentare perché grazie all'operato dell'Istituto "che tiene gli occhi aperti sugli alimenti il consumatore può mangiare tranquillamente con gli occhi chiusi".

Ancora uno stacco di Gaetano Basile che ci ha portato prima nel Belìce e poi presso un noto caseificio produttore di formaggi di latte di mucca cinisara che da solo produceva più formaggio di quanto il latte delle poche mucche della razza in questione consentisse.

Quindi è la volta della relazione del **Dott. Silvio Borrello**, Direttore Generale della Sicurezza degli Alimenti e della

Nutrizione del Ministero della Salute, il quale ci ha illustrato in dettaglio l'operato del suo ufficio a riguardo della sicurezza alimentare nazionale e di come bisogna intendere la tracciabilità, definizione che per il consumatore è sinonimo di genuinità e di certificazione di provenienza mentre invece per gli enti preposti ai controlli è rappresentata dalla capacità di controllare la filiera a ritroso al fine di rintracciare un prodotto consentendo il suo blocco nella diffusione in caso di difformità alle vigenti leggi alimentari. Inoltre vengono esposte delle ricerche che provano come la popolazione rappresentata dai minori si stia spostando sempre di più verso l'obesità o comunque verso il soprappeso, fenomeno più accentuato al sud rispetto che al nord. Il paradosso è rappresentato dalla dieta mediterranea tanto facilmente applicabile nel nostro paese ma così dimenticata proprio dalle regioni del sud Italia che più avrebbero bisogno di introdurla nell'alimentazione dei propri giovani cittadini. Spesso la dieta mediterranea e una sana alimentazione sono viste come una punizione mentre invece basterebbe educare i giovani a scegliere la qualità in luogo della quantità. La gioia che ci può dare un buon cannolo con la ricotta ce la meritiamo sicuramente ma con qualità degli ingredienti e con parsimonia, senza eccedere.

Ancora Gaetano Basile riprende le "gioie del cannolo" ricordandoci poi come i ragazzi d'oggi vivono di merendine a base di grassi non ben identificabili e di come la pubblicità abbia creato delle nuove realtà alimentari dove le mucche normali producono fruttolo e quelle viola cioccolato.

E' poi la volta del **Dott. Ermanno Coppola**, rappresentante della Coldiretti, che ci ha esposto il cambiamento del fabbisogno alimentare degli italiani dal dopoguerra ad oggi con gli inevitabili riflessi sui coltivatori. Da una richiesta di quantità nell'immediato dopoguerra si è passati, dagli anni 60 in poi, ad una sensibilizzazione sulla sicurezza

alimentare e sulla qualità dei prodotti. Dagli anni 90 in poi si è verificato un aumento mondiale dello spostamento delle popolazioni con le relative culture, tradizioni e religioni, ciò ha cambiato radicalmente l'approccio delle aziende agricole che si sono dovute adattare alle nuove esigenze del variegato consumatore. Nel versante della sicurezza alimentare dei consumatori così diversi per culture e tradizioni hanno posto ai coltivatori e agli organi di controllo delle nuove frontiere a garanzia dei prodotti in una continua lotta contro l'ingresso di alimenti non certificati nel nostro paese. Infine, a conclusione della relazione, il Dott. Coppola ha eseguito una veloce carrellata sulle certificazioni dei prodotti e dei produttori tutte tese alla valorizzazione del nostro patrimonio agro-alimentare perchè chi mangia sano mangia italiano.

Di nuovo Gaetano Basile ci ha parlato della recente insoddisfazione da parte dei produttori a riguardo dei prezzi dei prodotti cerealicoli ironizzando poi come le acque minerali in bottiglia facciano su e giù per la penisola al solo scopo di soddisfare i bisogni pubblicitari del consumatore, abbiamo così che l'acqua siciliana viene bevuta in Piemonte e che l'acqua Veneta viene consumata in Sicilia !

Chiude il lungo elenco di qualificatissimi interventi il **Prof. Dott. Antonino Bono**, Presidente del Corso di Laurea in

Medicina e Chirurgia e Ordinario di Biochimica della Nutrizione dell'Università di Palermo, il quale ci ha mostrato la straconosciuta piramide alimentare con alla base l'attività fisica, al centro la frutta e i cereali per arrivare infine al vertice con le carni.

Il Prof. Bono focalizza la sua attenzione sulla frutta e in particolare sul grado di maturazione cruciale per la qualità dell'alimento in questione e indispensabile per il massimo beneficio delle sostanze in essa contenute. L'organismo umano fino ai 20 anni di età produce in proprio una quantità di sostanze antiossidanti sufficienti a mantenerlo giovane, al di sopra di quest'età inizia l'invecchiamento a causa della formazione dei cosiddetti radicali liberi, bisogna quindi assumere dall'esterno delle sostanze antiossidanti tramite una serie di alimenti che li contengono naturalmente al fine di contrastare i radicali liberi. I componenti della dieta mediterranea, soprattutto se di qualità, sono ricchi di sostanze che preservano le nostre cellule dall'invecchiamento e sono addirittura coadiuvanti nella prevenzione di alcune malattie cardiovascolari come per esempio il ficodindia indicato nel contrasto della formazione del colesterolo e dell'arteriosclerosi. La frutta matura, ma anche tanti prodotti agro-alimentari, contiene quelle sostanze che il nostro organismo richiede per una vita sana ed equilibrata ma a patto che il processo di maturazione si sia svolto in modo naturale e senza artifizi. In particolare è stato riscontrato come il colore della frutta dia indicazioni sul contenuto di sostanze antiossidanti e relative azioni benefiche. Il rosso, l'arancione, il blu e il verde agiscono in modo differente grazie alle sostanze che caratterizzano i diversi colori. Al contrario la carne contiene il ferro che è un ossidante.

Infine, a conclusione della mattinata così ricca d'autorevoli interventi i partecipanti sono stati tutti invitati dal Presidente della Regione a sedare i morsi dell'immancabile fame con un buffet presso il suggestivo ristorate sui tetti dell'Hotel Sole di Corso Vittorio Emanuele, pranzo all'altezza della situazione che ha saputo coniugare quantità e qualità. Il bilancio della giornata è sicuramente positivo, la mia partecipazione all'evento in questione mi ha permesso di allargare ancora di più le mie conoscenze tecniche sulla corretta alimentazione della macchina meravigliosa costituita dal nostro corpo umano.