1° Congresso Regionale Associazione Arte Cucina Enna

Scritto da Giovanna Gebbia
Venerdì 01 Marzo 2013 11:44

Nella prestigiosa cornice dell'**Hotel Federico II** di **Enna**, l'**Associazione Arte Cucina Enna** ha ufficialmente inaugurato la sua attività con un interessante convegno svoltosi il **26 Febbraio 2013** durante il quale, oltre a definire e comunicare gli scopi dell'associazione, sono state discusse le tematiche riguardanti le eccellenze dell'enogastronomia regionale e nuove frontiere di connessione con il territorio.

Un profilo, quello dell'associazione ovviamente, che qualifica subito il suo livello di qualità partendo proprio dai soci fondatori: **Giovanni Bilello**, **Angelo Franzò**, **Carmelo Giunta**, **Carmelo Corona**, **Nicolò Cisarò**, **Alessandro Russo**, **Giovanni La Rosa**, **Roberto Trimarchi**, la cui esperienza è rappresentativa di una cultura gastronomica profonda e della reale conoscenza della materia.

Fin dalla presentazione ad opera dello Chef **Angelo Franzò**, che da tempo è ormai promotore instancabile della gastronomia di qualità, viene messo in evidenza come il territorio assuma un'importanza fondamentale quando si affronta un tema così vasto e complesso come quello dell'enogastronomia, che ha un valore intrinseco e basilare tanto sul piano sociale quanto su quello produttivo.

E' spettata al direttore amministrativo dell'**Hotel Federico II** Dott. **Davide Selvaggio** aprire la sessione dei lavori cui ha fatto seguito la successione degli argomenti proposti dai relatori.

Funghi e tartufi in Sicilia, curata dal micolo Prof. **Giovanni Di Bella**, il Prof **Antonino Sportaro** dirigente della Scuola Alberghiera di Enna, "La De.CO. Ambasciatore dell'Identità territoriale" del Direttore della LURSS Onlus Dott. **Nino Sutera**, "il Paese del Vino che non conosce il vino" a cura del sommelier professionista **Carmelo Corona**, hanno messo in evidenza, oltre alla produttività specificatamente regionale, una rinnovata capacità di movimento e di attuazione di idee che hanno sorpassato gli stereotipi ai quali eravamo, ed in parte siamo ancora, legati.

Argomenti che parlano in maniera articolata e non più sommaria, che esprimono una nuova consapevolezza e, soprattutto, sono espressione di una presa di coscienza che valica quell'assistenzialismo, quella errata convinzione legata alla presenza delle istituzioni senza le quali sembrava che nulla potesse muoversi!

Invece il movimento c'è eccome, ci sono la volontà e la competenza, la professionalità e la passione, la forza produttiva e l'energia, ci sono in definitiva tutti gli elementi, o ingredienti se vogliamo usare un termine più idoneo, per attuare un nuovo scenario dove le associazioni di professionisti sono vettori e veicoli sui quali viaggia un'aria nuova di libertà, traino e forza del territorio.

Arte Cucina Enna propone anche una didattica di formazione rivolta sia ai professionisti che agli amatori con uno scopo comune, formare e informare per migliorare sia la conoscenza delle materie prime che le tecniche di preparazione confrontando la tradizione con l'innovazione.

L'evento, dunque, non è stato l'ennesimo esempio di carattere promozionale, ma la dimostrazione di un vero e proprio impegno preso per contribuire a rilanciare un'economia assolutamente bisognosa di sostegno, e quindi di valide iniziative, che vadano al di là del solo buon cucinare, buon mangiare e buon bere, ma dimostrino come un territorio sia espressione di una forza produttiva legata al corretto utilizzo delle forze lavoro, delle risorse umane, la ricerca e la tutela delle eccellenze e dei prodotti, ma anche la conoscenza di una serie di processi produttivi e di valori storici che non possono essere valutati in maniera frammentata, ma vanno interconnessi tra loro per controbattere ad una politica che usa la massa critica, i consumatori per intenderci, come una grande bocca ignorante da fagocitare per mero guadagno.

Foto gentilmente concessa da: Alessandro Russo