

Conclusioni

Il mio compito è quello di concludere i lavori di due importanti università, quella di Parma e quella di Padova. Io sono di Firenze, quindi mi sento ospite ospitante di tutti voi. Un saluto particolare al mio caro amico e predecessore professor Ballarini, presidente onorario dell'Accademia, che ci ha voluto onorare della sua presenza, e un saluto e un ringraziamento a tutti gli altri relatori. È stata una serie di relazioni molto interessanti, che hanno trattato il tema della gastronomia sotto diverse angolazioni. Voi sapete che la gastronomia in questo momento è sugli scudi, è seriamente di moda, è in televisione in continuazione, è su tutti i giornali. Le scuole alberghiere sono prese d'assalto. Una volta ad andare all'istituto professionale era chi non riusciva a sfondare nei licei, «Facciamo qualcosa e andiamo all'istituto professionale alberghiero». Adesso, invece, è di gran moda e gli istituti professionali sono pieni di alunni, tutti vogliono fare il corso di cucina, poi la realtà della vita è diversa e solo una piccola percentuale di quelli che escono fanno la professione. È un argomento importantissimo che noi come Accademia Italiana della Cucina seguiamo con grande attenzione.

Sono stati oggi trattati diversi aspetti. Abbiamo cominciato dagli albori, da quando Eva diceva: «Mangia la mela». Su questo si sa che la Bibbia non dice che frutto era, parla del frutto dell'albero della conoscenza ma non dice che è la mela, quasi certamente non è la mela, non si sa che cosa sia. La mela è stata usata per tre motivi particolari. Il primo è che l'origine della parola è *malum*, quindi male, quindi torna abbastanza il discorso. Il secondo è che è un frutto che era noto un po' in tutto il mondo allora conosciuto. Il terzo, che è forse il primario, è perché viene bene disegnato. Quando si fa un albero

* Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina

una mela rossa fa sempre un bell'effetto, altri frutti sarebbero meno adatti. Probabilmente, fu in realtà un fico, anche perché Eva dopo aver scoperto la sua nudità si coprì con la foglia dell'albero e coprì con la foglia del melo è dura, mentre coprì con la foglia del fico è più facile.

Abbiamo poi sentito qualche accenno alle religioni che hanno influenzato la gastronomia. Mentre la religione ebraica e quella islamica hanno delle regole fisse, è stato ricordato che il cattolicesimo non ha regole, Gesù fa mangiare tutto, anzi, abolisce anche l'immolare gli animali. Gesù è stato molto bravo, ci ha detto: «Mangiate quello che volete», però poi ci ha pensato la Chiesa a mettere un vincolo, ha detto: «No calma. Mangiate quello che volete, ma con parsimonia». Le punizioni sono essenzialmente di carattere gastronomica, cioè «mangiate pane e acqua», ci sono poi tutte le vigilie, il giovedì e il venerdì di magro, le Quaresime, una volta la vigilia era due volte a settimana, quindi erano di più i giorni che non si mangiava di quelli che si mangiava. La religione poi mette la gola tra i peccati capitali. Quindi, voi capirete che una religione che mette la gola fra i peccati capitali influenza pesantemente i costumi di un Paese e di un popolo. E questo non è un fattore secondario del perché l'Italia è sempre rimasta indietro rispetto a Paesi che non avevano questo tipo di problema. La cucina come arte gastronomica nasce in Francia e lì prospera. Noi arriviamo a una cultura gastronomica solamente dal '900 in poi, prima non se ne parlava, si mangiava per vivere non per godere, anzi, era peccato e lo dice san Tommaso D'Aquino, che esplicitamente dice: «Mangiare è peccato». Questo capite cosa comporta? Comporta tante cose che derivano da un fenomeno che dovrebbe essere studiato maggiormente.

Il gusto ha anche degli aspetti pratici. Da un punto di vista fisiologico il gusto è importante, perché la nostra natura ci ha dato questo senso fondamentale dell'amaro e del dolce, dove l'amaro è cattivo, quindi pericoloso, quindi velenoso. Quindi, da un primo assaggio si sente se quel cibo può essere ingerito o meno. Poi sappiamo che non è così, ma come linea di fondo il gusto è un elemento primordiale, ci fa mangiare, come il piacere ci fa procreare, perché se fosse doloroso, probabilmente, l'umanità si sarebbe estinta subito e non sarebbe andata così avanti.

Abbiamo visto poi anche i tanti bollini che caratterizzano la nostra produzione. Siamo il Paese in Europa con il maggior numero di bollini. Noi abbiamo bollinato tutto, tra prodotti DOP, prodotti IGP, prodotti a denominazione specialità tradizionale garantita, prodotti PAT, si supera abbondantemente il migliaio di prodotti che sono bollinati. Alla fine di tutta questa bollinatura ci arrivano legnate in continuazione. In una settimana abbiamo avuto l'OMS che ci ha detto di non mangiare bistecche e salumi, una botta

a livello mondiale. Poi hanno inquisito i produttori principali di olio extra vergine di oliva. Queste sono delle botte di immagine impressionanti. Come diceva il nostro politico Andreotti, a pensar male si fa peccato, ma spesso si indovina. Ora, perché addosso ai salumi? Casualmente l'Italia è uno dei Paesi a maggior produzione di salumi conservati e tutti hanno detto: «Il prosciutto non rientra, perché il prosciutto è carne salata», e invece: «No, attenzione, rientra benissimo anche il prosciutto tra questi prodotti». Poi leggendo lo studio ci si accorge che è stato fatto in Paesi particolari, un po' vecchiotto e che conclude dicendo: «Ci potrebbe essere qualche correlazione», ma non dà numeri, non dà niente. I titoli dei giornali dicono: «Attenzione, tutti i salumi insaccati e conservati e le carni rosse sono cancerogene per il colon». Capirete che questa è una botta a tutta la produzione nazionale a livello mondiale. L'olio d'oliva è ricorrente, ogni tanto si scopre che dentro l'olio di oliva non c'è quello che c'è scritto sulle etichette. Le etichette sono fatte appositamente per tutelare il produttore, è una illusione che l'etichetta tuteli il consumatore, perché il consumatore vuole sapere poche cose semplici: da dove vengono le olive, in che anno sono state prodotte, magari anche qualche caratteristica organolettica, tipo l'acidità, eccetera. Tutte le tre cose che ho detto non ci sono, ma non solo non ci sono perché il produttore non le mette, non ci sono perché non si possono mettere per legge, perché la legge dice che deve essere scritta una certa cosa uguale per tutti. Olio extravergine di oliva è olio extravergine di oliva, non ci può essere scritto che acidità ha, perché deve essere al di sotto dello 0,8, punto e basta, se poi è 0,4 o 0,5 non interessa, se le olive sono italiane devono esserlo al cento per cento, se sono della Comunità Europea si scrive della Comunità Europea senza scrivere da dove vengono, se sono extra Comunità Europea si scrive extra Comunità Europea, se io faccio l'olio a Reggello non lo posso scrivere, devo essere fuori dal DOP. Tutte le informazioni che ci servono non ci sono, anche se l'etichetta è piena di numeri e di scritte piccolissime. Voi capirete che io posso scrivere quello che voglio ma contro la truffa non c'è la legge che tenga. La truffa infrange la legge, quindi posso anche scrivere che dentro c'è un olio meraviglioso fatto sulle colline fiorentine e poi dentro c'è oliaccio comprato all'estero. D'altra parte, quando uno compra tonnellate e tonnellate di olio dai Paesi del Mediterraneo da qualche parte finiranno; d'altra parte, quando una bottiglia d'olio extravergine di oliva costa 3,50 euro qualcosa ci deve essere dentro. Perché quella comprata ieri l'altro a Reggello costava 15,00 euro a bottiglia? Ci sarà qualche differenza tra questi due prodotti.

La spesa alimentare italiana poi è pesantemente condizionata dalla grande distribuzione e dal tipo di confezione. Si parlava del prosciutto di grande qua-

lità, oggi la maggior parte dei prosciutti e dei salumi è venduta in vaschetta in atmosfera modificata, con prezzi che sono almeno il doppio di quello che costerebbe comprare il prosciutto sulla carta. Basterebbe fare un controllo, solo che non si legge, si prende la vaschetta perché è comoda, dura tanto, il colore rimane lo stesso per una settimana, però guardate il prezzo. Idem per le insalate sotto vuoto, pulite, comodissime, ma con la spesa per quella lattughina comprate due cespi grossi così di lattuga, il prezzo è quattro/cinque volte superiore a quello che c'è dentro.

Si è parlato anche della forte innovazione nel settore alimentare. Noi siamo molto avanti. Io vorrei solo citare un esempio di grande innovazione industriale, che è quella della Ferrero. La Ferrero ha innovato il settore dolciario italiano con dei prodotti ancora oggi irriproducibili, tipo il Mon Chéri, il Pocket Coffe, il Rocher e altri prodotti del genere che sono famosi in tutto il mondo, con delle tecnologie avanzatissime, innovative, inventate in Italia e che ancora non sono state clonate, un po' per i brevetti ma un po' anche perché non ce la fanno a trovare i modi per duplicare quella grande ingegnoseria che ha avuto Ferrero.

La parte conclusiva di Davide Cassi è stata di grande interesse, c'è poco da aggiungere, ha spiegato tutto, ha spiegato come è nata, ha spiegato i limiti, ha spiegato cosa fanno queste macchine e ha detto una cosa importante, cioè che ormai le tecniche sono dominio di tutti. Qualunque cuoco può comprare una macchina e i venditori di macchine spiegano anche come usare la macchina stessa. La cucina italiana che è famosa in tutto il mondo non riesce poi a sfondare nelle graduatorie internazionali dei ristoranti, perché ha un vissuto fortissimo, che è: la cucina italiana è la cucina della nonna, pasta e fagioli, tagliatelle, e questo è il vissuto. Le mode, che poi sono anche spinte dalle grandi aziende, variano ogni anno, c'è il momento spagnolo, poi c'è il momento svedese, poi il momento sudamericano. Ci sono i ristoranti di queste zone che propongono dei piatti nuovi, degli abbinamenti nuovi, colpiscono l'immaginazione, vanno ai primi posti e l'Italia è sempre in fondo, si piazza al quarantesimo, cinquantesimo posto. Se tutto il mondo apprezza la cucina italiana, com'è possibile che quando si fanno le graduatorie siamo sempre messi male? Quest'anno ha avuto un grande riconoscimento Massimo Bottura che si è piazzato bene al secondo posto, con una cucina innovativa, chiamiamola così, creativa. È uno che è nato in zona, quindi conosce bene le tradizioni, i suoi genitori cucinavano in maniera tradizionale e lui stesso sa bene cos'è la cucina tradizionale ma, sicuramente, se avesse continuato a fare tagliatelle non sarebbe arrivato al secondo posto in queste classifiche, anche se avesse fatto tagliatelle deliziose. Quindi, ha saputo utilizzare le macchine,

ma soprattutto ha saputo utilizzare il cervello, perché la macchina la usano tutti. La famosa bassa temperatura ormai la fanno anche le pizzerie, quindi non è quello, è il cervello che deve guidare i cuochi. Sappiamo bene che molte delle innovazioni che fanno i cuochi poi decadono, cioè sono pochi i piatti che restano nella storia. Secondo la Comunità Europea basta una generazione per creare la tradizione, per noi sono troppo pochi 25/30 anni per creare una tradizione, ce ne vogliono almeno quattro volte tanto. Ci sono però dei piatti creati da alcuni cuochi che ormai sono diventati noti e fanno parte proprio della nostra tradizione, il farro con il pesce, la passatina di ceci con i gamberi. Ci sono delle innovazioni che ormai restano, per non parlare dei paccheri con i gamberi. Sono degli abbinamenti classici, ma la gastronomia va molto veloce. Va molto veloce grazie a questi grandi cuochi che stanno portando la cucina italiana ai primi posti nel mondo. Non c'è grande albergo, non c'è grande catena alberghiera che non voglia un ristorante italiano al proprio interno e vuole un cuoco di primissimo livello, i quali troppo spesso fanno i cuochi virtuali, nel senso che danno il loro nome, prendono i soldi, danno qualche idea e se ne vanno. Spesso sono imprese fallimentari, perché credono che con il loro nome possono risolvere il problema, in realtà poi sul posto ci vogliono delle persone, dei cuochi, capaci di realizzare quello che la cucina italiana esprime.

Si parla di due cucine e di due culture, ma noi come Accademia Italiana della Cucina abbiamo ben chiaro cosa sono queste due culture. Noi siamo ancorati alla tradizione, non c'è niente da fare, noi vogliamo i tortellini in brodo come devono essere fatti, le tagliatelle devono essere fatte in quel modo e con quel ragù, la ribollita deve essere fatta in quel modo, poche variazioni. Io dico che uno spaghetti al pomodoro che sembra sempre uguale, in realtà nel tempo è variato, abbiamo una pasta migliore, avete visto quante paste ci sono, artigianali, di Gragnano che costano un sacco di soldi, abbiamo dei pomodori eccezionali, il basilico stiamo a vedere se sa di menta o non sa di menta, l'olio deve essere perfetto, una volta l'olio puzzava. Una volta gli spaghetti venivano cotti la mattina nei ristoranti e li condividevano con il pomodoro o con il ragù a seconda del cliente che li ordinava, ora devono essere sempre espressi, quindi un semplice piatto di spaghetti si è innovato nel tempo, è cambiato. Le innovazioni piccole negli ingredienti e nelle modalità esecutive sono quelle che l'Accademia Italiana della Cucina apprezza in modo particolare, però apprezza anche gli sforzi per cambiare la struttura concettuale della gastronomia italiana, senza eccessi. Mi dispiace, qui dobbiamo essere chiari. Ieri ero con Gualtiero Marchesi, che può essere considerato il padre della cucina moderna italiana, che ci ha fatto un risotto alla milanese spettacolare

come deve essere fatto. Mi spiace, ma per me sopra il risotto la polvere di caffè o di liquirizia non vanno bene. Ci sono dei limiti all'innovazione, si può scherzare, si può provare, ma non mi va la cenere bruciata di capperi messa sopra, come va di moda ora. Noi dobbiamo fare in modo che ci sia una grande, grandissima apertura nei confronti dei cuochi, ma ricordate che i veri grandi cuochi quegli scherzetti non li fanno o se li fanno commettono degli errori e si autocorreggono, altrimenti si va nella burletta della cucina. Bisogna sperimentare, sperimentare, sperimentare ma il piatto deve essere buono, non si fa solo per stupire. Deve essere buono, se io rimango estasiato da un aroma, da un profumo, il cuoco è riuscito nel suo intento, se lo fa tanto per fare, tanto per dire: "Io ho innovato", non è questo il modo per migliorare e rendere celebre la cucina italiana nel mondo.