

L'incontro dell'Accademia della Cucina

La storia di una terra raccontata dai sapori

La lectio magistralis tenuta dal maestro Vitaro e la passione di Branda

Arcangelo Badolati

La cultura del cibo, in un mondo sempre più interculturale, diventa scoperta dei luoghi e dei popoli: oggi si apprezza il cibo di qualità e la buona cucina tradizionale per scoprire nuovi mondi, tessere relazioni e scambiare esperienze. Le comunità sono legate a un territorio specifico, non solo dal punto di vista geografico, ma anche dal punto di vista sociale, culturale, storico e culinario. Un piatto racconta l'identità delle comunità entro le quali si consuma e svela la biodiversità e la creatività umana che quel luogo sa esprimere. Tutto questo patrimonio culturale è sapientemente custodito dall'Accademia Italiana della Cucina, fondata nel 1953 e riconosciuta nel 2003 quale "Istituzione Culturale" della Presidenza della Repubblica Italiana. La delegazione cosentina, presieduta da **Rosario Branda**, sta svolgendo un ruolo assai significativo in questa direzione con iniziative che si susseguono raccontando i cibi, le pietanze, i vini, i dolci, i liquori abbinabili, di volta in volta, all'incendere delle diverse stagioni.

L'ultima significativa manifestazione organizzata dagli "accademici" s'è svolta a Rende per celebrare il gelato, "signore" indiscusso dell'estate.

L'Accademia ha promosso un incontro-lezione con Alberto Vitaro, uno dei "maestri" italiani del ge-

lato che ha deciso di tornare nella sua terra d'origine e di sperimentare l'arte antica della pasticceria e del gelato attraverso pure la contaminazione con prodotti tipicamente calabresi.

La "lectio magistralis" tenuta da Vitaro ha riguardato l'utilizzo del bergamotto, del limone di Rocca Imperiale, dei liquori al caffè e all'anice prodotti nella nostra regione con l'applicazione dei loro profumi anche attraverso la nublizzazione (pratica cara appunto alla produzione di profumeria).

«È importante fare rete» hanno spiegato all'unisono Vitaro e Branda «per sviluppare una virtuosa circolazione delle migliori produzioni in tutti i campi e ampliare la loro affermazione sulla scena internazionale». Un sogno, una esagerata velleità? Nient'affatto considerando l'entusiasmo emerso tra i numerosissimi partecipanti durante l'incontro tenuto con Vitaro. La Calabria è cibo, spezie profumate, agrumi, pesche e dolci straordinari.



La lezione **Rosario Branda** e il maestro Alberto Vitaro

