

VALLE D'AOSTA

AOSTA

CONFERENZA SUL FUTURO DELLA CUCINA ITALIANA

Tra le diverse iniziative per le celebrazioni del cinquantesimo anniversario della Delegazione, al Maserati Mountain Lounge di Courmayeur, si è svolto l'incontro organizzato in collaborazione con la Fondazione Courmayeur su "Il futuro della cucina italiana. Tradizione e innovazione", volto ad approfondire un tema che sta animando dibattiti anche a livello nazionale. Nel corso dell'appuntamento, al quale è intervenuto Fausto Arrighi, già direttore Guida Michelin, il Delegato Andrea Nicola ha messo in risalto le peculiarità della cucina valdostana interpellando illustri esponenti degli ultimi cinquant'anni di storia culinaria della regione, quali Leo Garin, Piero Roullet e Denise Marcoz.

A introdurre la conferenza, il Presidente del Comitato scientifico della Fondazione. Lodovico Passerin d'Entrèves: "La cucina italiana è un valore fondamentale per il nostro Paese e l'ha resa famosa in tutto il mondo. La ristorazione oggi è divenuta un fenomeno sociale, basti vedere l'attenzione che i media tradizionali le riservano. Quando un fenomeno assume una tale rilevanza, anche i protagonisti diventano personaggi: oggi i grandi chef hanno raggiunto il successo internazionale; la lotta per avere le stelle Michelin e per scalare le posizioni nelle classifiche è divenuta quasi angosciosa. L'evoluzione di questo fenomeno sociale sta portando molti cambiamenti: per esempio, vediamo ristoranti stellati aprire un bistrot; grandi alberghi proporre ristoranti stellati al loro interno;



chef rinomati prestare la loro immagine per i prodotti della grande distribuzione".

Sulla questione è intervenuto anche Giuseppe De Rita, Presidente della Fondazione Courmaveur e del Censis: "Il momento cruciale nell'evoluzione della cucina italiana si è verificato intorno agli anni Sessan-

INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI	pagina 31
VITA DELL'ACCADEMIA	46
Valle d'Aosta, Piemonte	46
Liguria	47
Lombardia	48
Trentino - Alto Adige	50
Veneto	51
Friuli - Venezia Giulia, Emilia Romagna	52
Toscana	53
Marche	57
Umbria, Lazio	58
Abruzzo	60
Molise, Puglia	61
Basilicata, Calabria	62
Sicilia, Sardegna	63
Europa	64
Nel mondo	65
CARNET DEGLI ACCADEMICI	67

Ai Delegati: ricordiamo che i "commenti" delle riunioni conviviali devono essere contenuti in 800 (massimo 1000) caratteri, spazi inclusi.

I testi della rubrica "Dalle Delegazioni" non devono superare i 2500 caratteri.

ta, quando è uscita dalle case per entrare nei ristoranti e si è verificato l'incontro magico tra coloro che avevano piacere di cenare fuori casa e coloro che, invece, cucinavano per gli altri. In seguito, il mercato, che chiedeva menu sempre più raffinati, ha portato agli chef stellati e alla dimensione attuale". "Se oggi il settore gastronomico è rinomato in tutto il mondo, il merito non è solo di due o tre grandi chef, ma di milioni di persone che hanno coltivato la cucina della tradizione. Una dimensione collettiva che comprende l'ambiente, il villaggio, il cru. E, considerato il meccanismo della stampa internazionale che privilegia i singoli, valorizzare questa dimensione totale potrebbe essere più faticoso", ha sottolineato De Rita. (Andrea Nicola)

CULTURA DELLA TAVOLA E GASTRONOMIA SOLIDALE

Nell'ambito dei festeggiamenti del cinquantesimo anno di attività, al "Jardin de l'Ange" di Courmayeur, la Delegazione ha promosso un momento di riflessione e confronto su due differenti temi. Il primo prende spunto dalla mostra "Menu delle Montagne", ospitata dal Museo Transfrontaliero del Monte Bianco nel centro storico di Courmayeur, conclusasi recentemente. Con oltre 200 menu della tradizione gastronomica alpina, l'esposizione ha fornito una panoramica completa proveniente dalle montagne di tutto il mondo, dall'Europa all'Asia. E nel cuore delle Alpi, non poteva mancare una sezione dedicata alla Valle d'Aosta, con oltre quaranta menu forniti dall'Auberge de la Maison di Courmayeur.

"I menu sono testimoni dei tempi, rivelatori di progetti ga-