

Incontro Domani il presidente dell'Aic Giovanni Ballarini consegnerà al Capo dello Stato il libro «I menu del Quirinale»»

Il pranzo è servito: così mangia un Presidente

Una delegazione dell'Accademia italiana della cucina sarà ricevuta da Napolitano

Nicole Fouqué

Da Luigi Einaudi a Maria José del Belgio, da un ospite illustre come lo Zar Nicola II al buongustaio Giuseppe Saragat, la storia del nostro Paese è stata fatta anche passando dalla tavola. Che la cucina fosse uno dei punti saldi grazie ai quali da sempre l'Italia esporta il proprio nome nel mondo era cosa nota, ma domani ci sarà un'ulteriore conferma a sancire questa realtà. Nell'ambito dei festeggiamenti per i 150 anni dell'Unità d'Italia una rappresentanza dell'Accademia italiana della cucina, sarà accolta al Quirinale dal Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano. Un'occasione nella quale il presidente dell'Aic Giovanni Ballarini consegnerà al Capo dello Stato il libro «I menu del Quirinale», vera e propria antologia di ricette

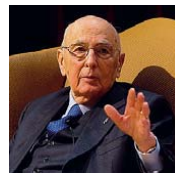
Il volume mette in evidenza il legame che unisce il cibo all'identità di un'intera nazione

con 250 menu serviti a presidenti, re e regine di tutto il mondo; un volume che evidenzia i valori artistici, culinari e culturali degli ultimi 150 anni della storia d'Italia, interpretando attraverso l'evoluzione dei menu, il legame che unisce il cibo all'identità di un'intera nazione. *L'Espresso*

vuti dal Presidente dello stato è certamente un onore - spiega Giovanni Ballarini - un riconoscimento che va a coronare i 60 anni di attività dell'Accademia italiana della cucina e un'ulteriore dimostrazione di quanto la buona tavola sia importante per la cultura e l'espressione del nostro Paese. L'Accademia italiana della cucina da sempre si pone l'obiettivo di divulgare la conoscenza e la tradizione dei piatti della nostra terra cercando di tutelarne l'autenticità che ci identifica nel resto del mondo». In apertura del libro, il Presidente della Repubblica scrive una nota di approvazione, riportando che il volume illustra, attraverso una suggestiva e ricca collezione di menu relativi ad attività istituzionali di rappresentanza del Quirinale, l'evoltersi, all'interno della cultura gastronomica e degli usi del protocollo ufficiale, della civiltà italiana della tavola. *****



Incontro col Presidente In senso orario, il Quirinale, Giorgio Napolitano e Giovanni Ballarini.



Quei pranzi da re

↳ VITTORIO EMANUELE II Il re aveva gusti semplici, amava la polenta, i formaggi piemontesi e valdostani, i salumi delle Langhe, la lepre e il cinghiale. Vini: Barolo e Barbaresco, oppure Barbera e Grignolino.

↳ UMBERTO II Questo il menu del suo matrimonio: uova alla Montebello, alguata con salsa tartara, fagiani allo spiedo con crescioni, insalata fiorentina, gelato alla crema palermitana e la classica torta nuziale.

↳ LUIGI EINAUDI Menu in occasione della visita del ministro sudanese Nur el Din: timballo di spaghetti alla romana, risotto in tazza, filetto di manzo alla brace, legumi di stagione, saint honoré e cestini di frutta. Per quanto riguarda i vini compaiono Riesling, Chianti Melini e Marsala Florio. Leggendaria la cena coi giornalisti del «Mondo», quando divise una pera con Enrico Flaiano.

↳ GIORGIO NAPOLITANO Menu in occasione del pranzo in onore di Pellegrino Artusi. Crostini di tartufi, cappelletti all'uso di Romagna, torti fritti, cardì gratinati in abbinamento alla piastina romagnola, pesche ripiene e infine torta di mandorle e noci. Tra i vini dominano il Morose Spumante rose brut da uva di un Centesimo, il Notturno Sangiovese Igt e i Croppi Albana di Romagna. *****

Il primo re d'Italia era inappetente, la moglie una buongustaia Tavola da gourmet: oltre 500 specialità all'anno

«Il «menu del Quirinale» racconta la storia d'Italia attraverso l'inedita collezione dei menu dei quattro re d'Italia e degli undici Presidenti della Repubblica e si avvale, in apertura, di una nota meritoria di Giorgio Napolitano che riassume funzioni e obiettivi dell'opera. «Sono due i modi di cucinare del Quirinale e bisogna fare una distinzione quando si parla: spiega Giovanni Ballarini - il primo è quello definito «riservato», dove il Presidente si ritrova abitualmente con qualche strettissimo ospite. Il secondo invece

quello di rappresentanza, quando il capo dello stato si ritrova con circa 80 o 90 invitati ufficiali». In questo caso è di basilare importanza saper miscelare bene vini e cibi, proprio per non creare «incidenti diplomatici». «I menu sono ristrettissimi e selezionati con criteri e tecniche particolari. Le importanti occasioni conviviali avvenute al Quirinale ci permettono di capire la personalità e la storia dei tanti personaggi che vi sono stati accolti».

altissimo contenuto gastronomico, i menu dei re d'Italia presentavano un'ampia varietà di vivande: nel corso dell'anno raggiungevano le 500 preparazioni culinarie. Chi invece non era avvezzo alla mondanità e alla buona tavola era Vittorio Emanuele II, primo re d'Italia, che al pranzi di Stato mangiava così poco da creare perfino imbarazzo nei commensali. Di tutt'altro palato la Regina Margherita, che amava molto i ricicciati, e, da perfetta anfitrione, rese la tavola dei Savoia una delle più celebri d'Europa. ***** n.f.

Graficamente pregevoli e di

ALMA/1 PRESENTATO IL LIBRO DEI CONIUGI PADOVANI

L'Unità d'Italia? E' stata fatta in cucina

«Italia buon Paese», 150 anni della nostra storia raccontati attraverso cibi, gusti e ricette

Caterina Zanirato

Alma non è solo cucina, ma anche cultura e letteratura. All'interno dell'accademia di Colorno, infatti, ieri è andato in scena un vero e proprio viaggio letterario: grazie anche alla presentazione di «Italia buon Paese», edito da Blu edizioni, di Clara e Gigi Padovani, che rivisita i 150 anni dell'Unità d'Italia attraverso l'evoluzione della cucina nel nostro Paese.

Una schiera di esperti e critici gastronomici ha presentato il libro dei coniugi Padovani: Andrea Grignaffini, direttore di



A quattro mani Gli autori del libro Gigi e Clara Padovani.

Spirito di vino, Sandro Piovani, giornalista della Gazzetta di Parma e Gualtiero Marchesi, rettore di Alma.

Quindici capitoli, dedicati ad ogni decennio della storia d'Italia dopo il 1861, che prendono in

esami cibi, gusti, ricette: per ogni capitolo, infatti, è stata ripresa una ricetta dell'epoca. Il risultato è uno spaccato di Italia realistica e d'eccellenza, con sapori che vanno dagli agnellotti alla borghese, preparati in casa Sa-

voia nel 1863, al minestrone col battuto all'aglio del decennio successivo, dalla farinata che si preparava durante la prima guerra mondiale all'ultravivile, piatto futurista, dal tiramisù nato a Lodi al raviolo aperto di Gualtiero Marchesi, fino ai moderni «cyber eggs» di Davide Scabin e alle 5 diverse stagionature di Parmigiano reggiano di Massimo Bottura.

Perché in fondo, la cucina ha contribuito all'Unità d'Italia più di ogni altra cosa: «Siamo un popolo diviso per tantissime cose, ma non a tavola - spiega Clara Padovani - Analizzando la storia della cucina si scopre molto: si è passati dalla malnutrizione della fine dell'800 al consumismo. L'omologazione di tutti gli italiani è avvenuta attraverso l'arrivo dei prodotti come la Nutella, i Pavesini, i surgelati, le sottili». Dopo la prima guerra mondiale siamo diventati tutti simili.

Senza contare l'approccio alla cucina: «Durante il fascismo non si spreca nulla e si invitava a consumare solo cibi italiani - spiega Gigi Padovani -. Negli anni '70 si è diffusa la cultura del fast food, per poi tornare alle tradizioni».

ALMA/2 DIBATTITO SUL SAGGIO DI NICOLA DANTE BASILE

Olio e vino: fare squadra per sconfiggere la crisi

La crisi c'è e si vede. Sia nel settore del vino, che ha trovato la sua fortuna con l'export verso l'estero, e soprattutto per quanto riguarda l'olio. Proprio di questi due settori ha voluto parlare nel suo libro «Olio e vino, eccellenze d'Italia prima e dopo la crisi» il giornalista Nicola Dante Basile, aprendo il dibattito ad Alma a cui hanno partecipato il presidente della scuola Albino Ivardi Ganapini, Michele Zonin, dell'omonimo gruppo vinicolo, Antonello Maietta, presidente Ais, Giovanni Mantovani, direttore generale Fiere Verona e Vinitaly, Fabio Carlesi, direttore ente vini enoteca di Sieda, Paolo Coppini, di Arte olearia Coppini, e Mauro Martellosi, direttore del Premio Armonia per il vino.

Una tavola rotonda moderata da Andrea Sinigaglia, direttore operativo di Alma, che ha toccato i seguenti argomenti: primo su tutti il



Incontro i relatori del dibattito ad Alma.

fatto che se si è disposti a spendere per l'eccellenza in campo enologico, non lo si è per quanto riguarda l'olio. «Purtroppo noi italiani siamo bravi in tutto tranne che nel far squadra - spiega Basile -. Per quanto riguarda il mondo dell'olio la Spagna in 20 anni ci ha superato alla grande. La soluzione è quella di metterci a lavorare tutti insieme per difendere la qualità italiana e

non gli interessi personali». Nel suo libro, edito da Dalai, Basile prende in considerazione vari esempi di aziende che sono riuscite a non farsi schiacciare dalla crisi e a guardare al futuro. E' il caso della Zonin, che investendo sulle eccellenze autoctone quale Lambrusco, Prosecco, Fiano sta aumentando le vendite all'estero, dove i vini sono apprezzati. ***** c.z.

Galleria. Opere esposte nella sede in via Farini



L'arte del '900 all'associazione culturale 99

Una nuova galleria d'arte in via Farini. Guttuso, Schifano, Soldati, Aubertin e molti altri artisti di spicco del secolo scorso: le opere sono visibili nella sede dell'Associazione culturale 99, al numero 29 di via Farini. Gli orari di apertura della galleria sono dalle 18 alle 20 dal lunedì al venerdì e dalle 16 alle 20 il sabato e la domenica. Nella foto, i fondatori dell'associazione, Alberto Montacchini e Paolo Dossi.



AI NOSTRI CLIENTI

OFFRIAMO

1 ORA DI PARCHEGGIO GRATUITO

ALL'ORA DI PRANZO

2 ORE DI PARCHEGGIO GRATUITO

ALL'ORA DI CENA

PRESSO IL DUC

SCEGLI IL TIPO DI COTTURA...

WOK E ALLA PIASTRA!

APERTO TUTTI I GIORNI - 12:00-15:00 / 19:00-24:00



Ristorante Giapponese
MISHI - MISHI

Viale A. Fratti, 28 - 43100 PARMA
Tel. 0521-783825 - www.mishimishi.it

MENÙ FISSO MEZZOGIORNO

BUFFET A VOLONTÀ, ILLIMITATO

€ 9,90

MENÙ FISSO SERA

BUFFET A VOLONTÀ, ILLIMITATO

€ 15,00

Raccolta differenziata della plastica

*Per la salute
*Per l'ambiente

*Per la natura
*Per il risparmio energetico