



LA CENA ECUMENICA

DI GIUSEPPE DELL'OSSO

“Il gelato è un prodotto strettamente legato alla tradizione con un'incredibile varietà di gusti e di forme, consolidati da una ben radicata esperienza di cui noi italiani siamo i maestri a livello mondiale”.

Fra breve tutti **gli Accademici in Italia e nel mondo (ormai quasi settemila)** si riuniranno per l'ormai tradizionale **“cena ecumenica”** del 13 ottobre. Il nostro incontro, ovunque e alla stessa ora, attorno a questa **straordinaria tavola virtuale ma ben concreta**, è davvero universalmente sentito e rappresenta, per la nostra Accademia, un singolare motivo di **aggregazione simultanea unica nel suo genere**. Il tema proposto per quest'anno è molto articolato: **“Il gelato e la cucina del freddo”**. Tradizione e novità unite da un sottile legame che è, al tempo stesso, un vincolo e una scelta. **Cultura e tecnologia allacciate tra loro.**

La cucina del freddo è un nuovissimo sistema tecnologico per la preparazione dei cibi. Si tratta di innovazioni che l'Accademia non può certo ignorare anche perché, come è ormai riconosciuto, **l'Accademia precorre i tempi**, sempre rivolta, con **uno sguardo attento e interessato, anche al domani** senza peraltro trascurare **i grandi valori della nostra civiltà della tavola.**

Il gelato, invece, è un prodotto strettamente legato alla tradizione con un'incredibile varietà di gusti e di forme, consolidati da una ben radicata esperienza di cui **noi italiani siamo certamente i maestri a livello mondiale.** Ogni Delegazione, la sera del 13 ottobre, saprà dare il giusto valore a questa tradizione per gli Accademici e gli ospiti riuniti a tavola.

I gelatai italiani, provenienti da tutta la penisola, **hanno diffuso nel mondo questo antico** prodotto che ha nel freddo la sua ragion d'essere e nei prodotti di stagione (specialmente la frutta) il senso dei tanti gusti me-

scolati e variati. Infatti **da secoli il gelato italiano è un importante simbolo della nostra cultura e della nostra gastronomia.**

L'Accademia da tempo ha valorizzato questo prodotto nel corso di vari incontri culturali.

Oggi, tutti parlano del gelato che viene considerato anche un vero e proprio alimento. I nutrizionisti e i dietologi consigliano il gelato non più come un semplice dessert o una merenda ma alla stregua di **una importante componente dell'alimentazione (non solo estiva)**, ricco com'è di notevoli apporti nutritivi. **Una profonda trasformazione, dunque, negli usi e costumi alimentari** non soltanto italiani ma anche di molti altri Paesi, **ovunque sia giunto un gelataio italiano a proporre le sue specialità.**

La cena ecumenica avrà anche il merito di mettere in luce le infinite specialità regionali legate al gelato, come per esempio l'impiego della nocciola delle Langhe in Piemonte o del pistacchio di Bronte e delle mandorle di Avola in Sicilia, per non parlare delle ciliegie di Vignola nel Modenese o dei gelati ai frutti di bosco, da sempre tipici della gelateria cadorina. Ma non bisogna dimenticare che l'industria italiana è leader mondiale nella produzione di macchine per il gelato artigianale o industriale, così come è prima nel mondo nella produzione di macchine per il caffè espresso. **Un momento importante per il successo del “made in Italy” e del “Sistema Italia”.**

Questo incontro accademico annuale può assumere anche **una grande valenza mediatica.** Già negli anni scorsi si è visto che la cena ecumenica ha ottenuto larghissimi echi sui mezzi di comunicazione.

Quest'anno l'interesse è acuito dalla singolarità dell'argomento assunto a emblema della nostra cena ecumenica. Affinché l'Accademia si apra sempre di più al mondo esterno, sarà utile che tutti i Delegati invitino ai loro incontri i rappresentanti dell'informazione locale e nazionale. Ogni volta che un giornalista è stato presente a una iniziativa accademica, **la risonanza sulla stampa è stata infatti immediata e positi-**

va. I risultati della ricerca accademica (nelle ricette e nelle relazioni culturali) su questo particolare argomento verranno così diffusi e apprezzati, affinché questo **importante arricchimento culturale non vada disperso o dimenticato.** E l'Accademia, anche in questo campo, sarà in grado di dimostrare la propria validità intellettuale.

GIUSEPPE DELL'OSSO
See English text page 77

Post scriptum

Ciascun Accademico troverà, allegata a questo numero della rivista, due copie della locandina a colori che annuncia la cena ecumenica dedicata al gelato. Sarà cura di ognuno farle affiggere nei luoghi d'interesse culturale del proprio territorio (circoli, associazioni, biblioteche ecc.) o nei locali pubblici più rappresentativi.

L'AGENDA DEL PRESIDENTE

27 MAGGIO 2005	Ankara (Turchia)	6 LUGLIO 2005	Ginevra e Losanna (Svizzera)
Inaugurazione della mostra "Cinquant'anni di cucina italiana"	<i>pagina 49</i>	Consegna dei premi dell'Accademia internazionale	<i>pagina 53</i>
18 GIUGNO 2005	Milano	9 LUGLIO 2005	Orbetello
Riunione dei Comitati territoriali della Lombardia	<i>pagina 19</i>	Inaugurazione della Delegazione della Maremma-Presidi	<i>(nel prossimo numero)</i>
19-20 GIUGNO 2005	Bilbao (Spagna)	10 LUGLIO 2005	Isola d'Elba
Convegno dell'Accademia internazionale sulle cucine regionali	<i>pagina 54</i>	Convegno su "La tavola dell'imperatore"	<i>pagina 48</i>
25 GIUGNO 2005	Sabbioneta	15 LUGLIO 2005	Lunigiana
Convegno sulle paste ripiene	<i>pagina 47</i>	Inaugurazione della mostra itinerante "50 anni di cucina italiana"	<i>(nel prossimo numero)</i>
27 GIUGNO 2005	Roma	19 LUGLIO 2005	Düsseldorf (Germania)
Riunione del Consiglio di Presidenza		Inaugurazione della Delegazione	<i>(nel prossimo numero)</i>
29 GIUGNO 2005	San Giovanni Rotondo		
Inaugurazione della Delegazione del Gargano	<i>pagina 28</i>		

