



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953

ISTITUZIONE CULTURALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

“QUANTA TRADIZIONE NELLA NOSTRA INNOVAZIONE...” I GRANDI CHEF ITALIANI SI RACCONTANO IN UNA RICERCA DELL’AIC

Una ricerca dell’Accademia Italiana della Cucina svela lo stato dell’arte della gastronomia italiana top. Da Alajmo a Bottura, da Cracco a Sultano, da Cedroni a Iaccarino: 20 grandi chef italiani raccontano il loro modo di fare ristorazione e di concepire il rapporto con il passato. Innovatori nel segno della tradizione, non sono attratti dalla cucina molecolare ma l’80% utilizza moderni metodi di cottura. Il più grande maestro della nostra cucina? Per la metà degli chef intervistati è Gualtiero Marchesi...

Tradizione e innovazione. Una dicotomia che negli ultimi mesi sta animando il dibattito gastronomico nazionale, non senza polemiche. Per molti non se ne dovrebbe neanche parlare visto che esiste solo la buona cucina e il confine tra i due concetti è labile e soggettivo... Tuttavia nella pratica, la questione esiste, quindi tanto vale affrontarla con metodo ed analisi. Come ha fatto **l’Accademia Italiana della Cucina** - Istituzione Culturale della Repubblica Italiana - con la ricerca **“Tradizione e innovazione nella cucina italiana”**: un’ **indagine, unica nel suo genere**, realizzata attraverso un **questionario** sottoposto a **20 top chef italiani** per conoscere, attraverso il loro privilegiato punto di vista, lo **stato in cui versa oggi la ristorazione italiana di qualità**.

Protagonisti della ricerca gli attori principali della nostra tavola divenuti veri e propri “divi”: da **Massimiliano Alajmo a Carlo Cracco, da Massimo Bottura a Ciccio Sultano, da Moreno Cedroni ad Heinz Beck**, solo per citarne alcuni.

*“Perché se da un lato è indubitabile che la cucina della tradizione nasce in casa - afferma **Paolo Petroni, Presidente del Centro Studi dell’Accademia Italiana della Cucina** - è altrettanto vero che il guizzo innovativo trova la sua culla nelle cucine dei ristoranti. Per il nostro studio abbiamo selezionato alcuni grandi locali che a nostro parere bene rappresentano, anche territorialmente, il momento storico della nostra cucina. Oggi infatti solo i cuochi più avveduti dispongono di quelle conoscenze e di quelle attrezzature indispensabili per creare i presupposti di una cucina in continuo divenire”.*

La ricerca, presentata **mercoledì 23 giugno a Milano**, è un capitolo fondamentale dell’omonimo volume - **“Tradizione e Innovazione nella cucina italiana”** - che rappresenta l’ultima iniziativa culturale dell’**Accademia Italiana della Cucina**, da oltre cinquant’anni impegnata in difesa della civiltà della tavola.

*“Se la tradizione nei suoi molteplici aspetti deve essere conservata come dimostra lo studio presente in questo libro - afferma **Giovanni Ballarini, Presidente dell’Accademia Italiana della Cucina** - va sempre anche messa in discussione, altrimenti rischia di degradare in stereotipi. Tradizione ed innovazione sono due aspetti di un’unica dinamica vitale: un’innovazione infatti per ritenersi buona*

deve comunque accrescere o per lo meno mantenere l'autorevolezza e il valore di precedenti conoscenze."

L'INNOVAZIONE IN CUCINA: L'UTILIZZO DEI METODI DI COTTURA MODERNI

Dalla ricerca dell'Accademia Italiana della Cucina emerge un dato su tutti: la tanto chiacchierata e discussa **cucina molecolare non pare trovare sponda in nessuno dei ristoranti esaminati**. Certo l'innovazione in questi ristoranti esiste eccome, ma buona parte di essa trae origine dalle innovative attrezzature di cucina, tanto che **l'80% circa dei ristoranti coinvolti dichiara di utilizzare metodi di preparazione e cottura considerati moderni**.

Tuttavia come emerge dalla **ricerca** i nostri grandi chef rifiutano una connotazione netta e si definiscono, quasi tutti, **tradizionali e innovativi allo stesso tempo**. Non mancano alcuni estremi: **Massimiliano Alajmo** delle **"Calandre"** definisce la propria cucina **"molto tradizionale"** mentre **Heinz Beck** della **"Pergola"** si considera assolutamente **"innovativo"**. C'è anche chi descrive la propria cucina **"creativa italiana"** come Aimo Moroni del **"Il luogo di Aimo e Nadia"** oppure **"solare"** come Valeria Piccini Menichetti del ristorante **"Caino"**.

UN PRANZO NEI RISTORANTI ITALIANI TOP COSTA IN MEDIA 150 EURO A TESTA....

Ma **quanto costa oggi pranzare nei migliori ristoranti italiani?** In media senza vino - ci dice la ricerca dell'AIC - si spendono circa **150 euro a testa**. Sia chiaro, questo è un dato in linea con la media europea ed è di gran lunga inferiore ai grandi ristoranti francesi.

Ma è un prezzo che vale la pena spendere se pensiamo alla **cura maniacale con cui vengono trattati i clienti** in questi grandi ristoranti. Infatti a fronte di una media di **45 coperti** per locale abbiamo **8 addetti alla sala** e ben **11 addetti alla cucina**, per un totale di **19 addetti totali**. Significa in media che **ogni addetto del ristorante si prende cura di 2,4 clienti**. Addirittura l'**"Enoteca Pinchiorri"** e **"La Pergola"** con 36 addetti (18 in cucina e 18 in sala) a fronte di 55-60 coperti hanno una media di **1 addetto ogni 1,6 clienti...**

TRIONFA LA SPERIMENTAZIONE: OGNI ANNO IN MEDIA 20 NUOVI PIATTI NELLA CARTA DEI MENU

Ma l'**innovazione** nei ristoranti top fa rima anche con **sperimentazione**. **Ogni anno** nei ristoranti italiani selezionati dall'indagine **vengono provati in media circa 20 nuovi piatti**.

Tuttavia **non tutti i piatti "nuovi" ideati dai grandi chef** finiscono poi nella carta dei menu: in media **solo la metà delle prove termina con successo**. Il tempo dedicato alla sperimentazione? Scopriamo che alcuni come **"Al Sorriso"** o **"Dal Pescatore"** creano nuove proposte culinarie tutti i giorni o chi come **"Miramonti L'Altro"** lo fa almeno due volte a settimana. Mentre il ristorante **"La Frasca"** preferisce farlo nei periodi fuori stagione e **"Perbellini"** ha affermato di sperimentare **"poco"** essendo la propria cucina **"molto immediata"**. Infine una curiosità. Se alcuni chef fanno provare in anteprima le nuove proposte gastronomiche a collaboratori del locale o ad amici fidati scopriamo che **6 su 19** (circa il 30%) **sperimentano direttamente con la clientela...**

LA TRADIZIONE IN CUCINA: REGINA INCONTRASTATA E' LA MATERIA PRIMA DI QUALITA'

Se estro e creatività vengono declinati dagli chef in tanti modi diversi, così come sono differenti i metodi di cottura utilizzati nelle cucine, tutti i più grandi ristoratori italiani concordano nel mettere **la materia prima di qualità** al primo posto nella scala di valori che rendono unica la nostra ristorazione. Le maggiori preferenze vanno **all'utilizzo di prodotti tipici del territorio situato nelle vicinanze del ristorante** e acquistato spesso nei mercati locali. **Non manca chi ha un orto, un terreno in proprio** o amici fidati che riforniscono il locale di pesci e derrate varie. Mentre **per altri come**

Massimiliano Alajmo e Carlo Cracco la vicinanza non ha molta importanza: si può acquistare insomma ovunque per il mondo purchè la materia prima sia di eccellente qualità.

LE FONTI DI ISPIRAZIONE: NON VISITANO ALTRI COLLEGHI, MARCHESI IL PIU' GRANDE MAESTRO

Ma qual è oggi la fonte di ispirazione maggiore per un grande chef? Partiamo da un dato importante: **12 chef su 20 hanno affermato di non visitare gli altri colleghi**, mentre alcuni lo fanno non tanto per ispirarsi ma per capire e scambiare opinioni. Molto più articolato è invece il panorama delle fonti di ispirazione. **Sette chef** hanno dichiarato di rifarsi alla **cultura del proprio territorio**, mentre **sono 3 quelli che hanno affermato di attingere soprattutto a libri di antica tradizione**. Alcuni invece hanno indicato altre forme di espressione artistica come **la musica e l'arte** mentre altri parlano di sensazioni e stati d'animo come profumi, suoni e colori.....

Ma chi è **il più grande maestro della cucina italiana?** 7 intervistati preferiscono non rispondere, mentre gli altri italiani non hanno dubbi ad indicare **con 9 risposte su 20 Gualtiero Marchesi**, seguito a ruota da **Nadia Santini** (Dal Pescatore) **con 6**, **Ezio Santin** (Antica Osteria del Ponte) e **Fulvio Pierangelini** (Gambero Rosso, oggi gestito dalla moglie) **con 3**.

Indice dei ristoranti selezionati nella ricerca:

"Al Sorriso", Soriso (Novara)	Chef: Luisa Vallazza
"Cracco", Milano	Chef: Carlo Cracco
"Il luogo di Aimo e Nadia", Milano	Chef: Aimo Moroni
"Miramonti, L'altro", Concesio (Brescia)	Chef: Philippe Levèille
"Ambasciata", Quistello (Mantova)	Chef: Romano Tamani
"Dal Pescatore Santini", Canneto sull'Oglio (Mantova)	Chef: Nadia e Giovanni Santini
"Le Calandre", Rubano (Padova)	Chef: Massimiliano Alajmo
"Perbellini", Isola Rizza (Verona)	Chef: Giancarlo Perbellini
"Osteria La Francescana", Modena	Chef: Massimo Bottura
"Enoteca Pinchiorri", Firenze	Chef: Annie Fèolde
"Caino", Montemerano (Grosseto)	Chef: Valeria Piccini Menichetti
"San Domenico", Imola (Bologna)	Chef: Valentino Marcattili
"La Frasca", Cervia (Ravenna)	Chef: Marco Cavallucci
"Madonnina del Pescatore", Senigallia (Ancona)	Chef: Moreno Cedroni
"La Pergola", Roma	Chef: Heinz Beck
"Don Alfonso 1980", Sant'Agata sui due Golfi (Napoli)	Chef: Alfonso ed Ernesto Iaccarino
"Taverna del Capitano", Massa Lubrense (Napoli)	Chef: Alfonso Caputo
"La Locanda di Alia", Castrovillari (Cosenza)	Chef: Gaetano Alia
"Duomo", Ragusa	Chef: Ciccio Sultano
"L'Albereta", Erbusco (Brescia)	Chef: Gualtiero Marchesi

Ufficio stampa Accademia Italiana della Cucina

INC – Istituto Nazionale per la Comunicazione

Simone Ranaldi 06 44160883 3355208289 s.ranaldi@inc-comunicazione.it