



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953

ISTITUZIONE CULTURALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

AIC: “SALVIAMO LA TRADIZIONE DIMENTICATA”, 40 RICETTE REGIONALI DA ADOTTARE PER IL NATALE

Anche l'ultimo baluardo del “desco familiare” deve fare i conti con il cambiamento dei costumi alimentari imposto dalla globalizzazione. Dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, nelle tavole del Natale gastronomico si trovano sempre più piatti di uso comune - in primis lasagne e salumi - mentre l'antica tradizione è relegata oramai in secondo piano: così rischiamo di perdere per sempre ricette centenarie patrimonio della nostra cultura. L'Accademia italiana della Cucina - in occasione della cena della Vigilia e del pranzo di Natale - invita le famiglie italiane a riportare alla luce una ricetta dimenticata del proprio territorio e mette a disposizione di tutti il ricettario nazionale della cucina regionale (www.accademiaitalianacucina.it) oltre al suo ultimo libro intitolato “La cucina delle festività religiose”.

Almeno a Natale, stop all'omologazione alimentare. La parola d'ordine è riscoprire le ricette della tradizione che altrimenti rischiano di scomparire per sempre dalle nostre tavole. E' questo il grido di allarme lanciato dall'**Accademia Italiana della Cucina** che scende in campo per difendere le radici cultural-gastronomiche dei tanti campanili italiani. Come testimonia una recente ricerca sul menu degli italiani a Natale (Federalimentare-GPF), fatta eccezione per alcuni capisaldi - **tortellini in brodo, cappone, bollito misto, baccalà e capitone** – si riscontrano numerose “assenze ingiustificate” dei piatti simbolo della tavola natalizia. Al contrario trionfano grandi classici come le lasagne (sia per la Vigilia che per il pranzo di Natale), in continuità con il pranzo della domenica ma lontano dai rigorosi dettami della tradizione. Si registrano persino inedite incursioni – oggi 1 italiano su 4 mangia i salumi anche la sera della Vigilia - che rompono tutti i ponti con la tradizione religiosa legata alla cena di “magro”.

Una cucina, insomma, che non vive più come la raccontano i vecchi libri di ricette o come la ricordano i nostri nonni. Ed è proprio partendo da questo quadro un po' sbiadito di un'Italia gastronomica ricca ma a volte immemore che l'**Accademia Italiana della Cucina**, in occasione del Natale invita le famiglie italiane ad **“adottare” una ricetta regionale “dimenticata”**, riscoprendo il valore sociale, tradizionale e “religioso” della madre di tutte le feste. Per farlo mette a disposizione del pubblico la sua ultima iniziativa editoriale intitolata **“La cucina delle festività religiose”**, oltre al **ricettario nazionale della cucina regionale italiana** (oltre 2.000 ricette tradizionali) disponibile gratuitamente online sul sito www.accademiaitalianacucina.it.

*“La cena della Vigilia e il pranzo di Natale - afferma **Giovanni Ballarini, Presidente dell’Accademia Italiana della cucina** - devono restare il baluardo di quello che una volta veniva definito desco familiare. Cioè l’abitudine di raccogliere la famiglia attorno alla tavola, per il rito del pranzo o della cena delle feste. Un rito caratterizzato da pietanze nelle quali era distillata una sapienza che sapeva coniugare materie prime locali di qualità e abitudini di consumo diverse in ogni angolo d’Italia. Se 360 giorni l’anno tutto questo è difficilmente compatibile con i ritmi e le abitudini di vita moderni, dove l’omologazione del gusto diventa un compromesso difficile da evitare, almeno a Natale prestiamo attenzione alle differenze che costituiscono la ricchezza della nostra cultura gastronomica nazionale”.*

Le ricette da adottare per il prossimo Natale:

Valle d’Aosta: Mocetta, Carbonata

Piemonte: Agnolotti al pin, Bue bollito

Liguria: Cappon magro, Pandolce

Lombardia: Casoncelli in brodo, Cappone ripieno con mostarda di Cremona

Veneto: Ravioli in brodo di cappone, polenta e baccalà

Trentino Alto Adige: Canederli, Zelten

Friuli Venezia Giulia: Brovada e muset

Emilia Romagna: Tortellini in brodo, Panone di Natale

Toscana: Arrostiti misti, dolci senesi

Marche: Maccheroncini di Campofilone al sugo, Pizza de Natà

Umbria: Cappelletti ripieni di cappone e piccione, Panpepato

Lazio: Abbacchio al forno, Pangiallo

Abruzzo: Minestra di cardi, Ferratelle

Molise: Pizza di Franz in brodo

Campania: Cappone imbottito con Insalata di rinforzo

Puglia: Anguilla arrostita con alloro, Cartellate

Calabria: Scilatelle con ragu di maiale, Quazunielli

Basilicata: Minestra di scarole, Picciliatedd

Sicilia: Pasta con le sarde, Mustazzoli

Sardegna: Culurgiones de casu, Pabassinas di noci

Ufficio stampa Accademia Italiana della Cucina

INC – Istituto Nazionale per la Comunicazione

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