

La guida senza stelle alla buona tavola tradizionale

«Tuteliamo i locali storici che offrono cibi semplici e ben fatti». I giudizi **dell'Accademia della cucina**

Niente stelle, cappelli o forchette, solo giudizi degli amanti della buona tavola. Torna la «Guida 2019 alle Buone Tavole della Tradizione» edita da Vallardi e realizzata **dall'Accademia italiana della cucina**. La nuova edizione sarà per la prima volta disponibile anche in libreria: la guida seleziona soltanto un numero ristretto di ristoranti (765 in Italia e 113 all'estero) astenendosi appunto dall'attribuire stelle, cappelli o forchette, utilizzando per le valutazioni non ispettori dedicati, ma i propri Accademici, persone normali, svincolate per statuto dal mondo della ristorazione, che amano gustare i buoni piatti tradizionali segnalati come «da non perdere».

Una guida che ha lo scopo di valorizzare quei locali che consiglieremmo all'amico che vie-

ne a visitare la nostra città. «Rispetto a qualche anno fa — ricorda Paolo Petroni, da poco rieletto presidente dell'Accademia — la tutela della cucina tradizionale si è molto aggravata. Da un lato stanno scomparendo i locali storici che offrivano una cucina semplice ma ben fatta: molti nomi anche noti si stanno adagiando su piatti preparati con palese stanchezza, con ingredienti di bassa qualità, serviti in modo maldestro. Dall'altro i ristoranti di grido rifuggono la tradizione considerandola una barriera per le alte valutazioni delle guide gastronomiche. Talvolta troviamo lacune impressionanti nelle proposte di piatti cosiddetti innovativi, anche da parte di chef blasonati. Oggi è più vero che mai che la buona tradizione deve

essere riconquistata».

L'Accademia italiana della cucina ebbe tra i padri fondatori Orio Vergani, grande inviato del *Corriere*. Vergani intuì la dimensione culturale dell'alimentazione e l'Accademia tutela le radici storiche e i valori della nostra cucina. Non a caso oggi può contare anche su un centro studi che annovera esponenti di spicco della cultura nazionale.

«Il nostro centro studi — continua Petroni — è il motore culturale dell'Accademia, ne fanno parte soprattutto membri non accademici. Ne era membro attivo anche Gualtiero Marchesi, ci sono poi dietologi, nutrizionisti, esperti in diritto dell'alimentazione, storici della gastronomia, giornalisti, scrittori, professori universitari docenti di

materie legate al mondo della cultura gastronomica.

Possibile diffondere il verbo della tradizione culturale e culinaria nell'era del digitale? «Non si può vivere nel mondo globalizzato senza il supporto del digitale — concorda il presidente dell'Accademia —. Continueremo a migliorare il nostro sito internet (www.accademia1953.it) e potenzieremo la nostra guida ai ristoranti on line disponibile gratuitamente su piattaforma Apple e Android. È stata scaricata da oltre 100 mila utenti, forse è la guida italiana più scaricata al mondo, se si pensa che gli Accademici in totale sono poco meno di 8.000, si ricava bene l'idea del seguito e del ruolo che svolge la nostra Associazione».

Isidoro Trovato

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I consigli

Niente simboli ma la segnalazione «da non perdere». Il centro studi motore culturale

Le origini

● La «Guida 2019 alle Buone Tavole della Tradizione» è edita da Vallardi ed è realizzata **dall'Accademia italiana della cucina**

● La nuova edizione è disponibile anche in libreria

● L'Accademia annovera fra i padri fondatori Orio Vergani, tra i grandi inviati del *Corriere*: intuì la dimensione culturale dell'alimentazione

● Paolo Petroni, da poco rieletto presidente dell'Accademia, lancia l'allarme: «Stanno scomparendo i locali storici che offrivano una cucina semplice ma ben fatta. Dall'altro lato i ristoranti di grido rifuggono dalla tradizione»

La storia



● Paolo Petroni (nella foto) è stato rieletto presidente dell'Accademia italiana della cucina

● L'Accademia è stata fondata da Orio Vergani nel 1953 nel ristorante dell'hotel Diana. I soci si sono assunti il compito di salvaguardare i principi della civiltà della tavola italiana

La parola

ACCADEMICI

I giudizi in base ai quali si struttura la «Guida 2019 alle Buone Tavole e Tradizioni» sono forniti dagli «Accademici»: persone normali, svincolate per statuto dal mondo della ristorazione, che amano gustare i buoni piatti tradizionali segnalati come «piatti da non perdere». La guida seleziona 765 ristoranti in Italia e 113 all'estero: non assegna stelle, cappelli o forchette ma riporta consigli e pareri **dell'Accademia italiana della cucina**.

