

ATENEIO ACCADEMIA INTERNAZIONALE DELLA GASTRONOMIA: PREMIATI IL PADRE DELLA «MOLECOLARE» E IL CRITICO

In cucina? Ci vuole cultura ma anche la scienza aiuta

Cassi: «Le nostre scoperte sono per tutti». Grignaffini: «Sposare vini e cibo»

Luca Molinari

Parma sugli scudi alle premiazioni dell'Accademia internazionale della gastronomia. Ieri mattina, nell'aula Magna del nostro Ateneo sono stati consegnati due importanti riconoscimenti ai parmigiani Davide Cassi, fondatore e direttore del laboratorio di Fisica gastronomica del nostro Ateneo, e Andrea Grignaffini, critico enogastronomico che scrive, tra l'altro, sulla rubrica «Gusto» della «Gazzetta». Nell'occasione è stato premiato anche lo storico dell'Università di Bologna Massimo Montanari, specialista della storia dell'alimentazione.

La cerimonia, incardinata all'interno del convegno «Cuci-

na come scienza e come cultura», si è aperta con i saluti del rettore, Gino Ferretti, e del presidente internazionale dell'Accademia, Jaques Mallard, che hanno sottolineato l'alta professionalità dei premiati.

Il vice presidente Giovanni Ballarini, presidente dell'Accademia italiana della cucina, ha quindi presentato i riconoscimenti leggendo il messaggio inviato da Nunzia De Girolamo, ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali.

«Ai tre premiati - si legge nella nota del titolare del dicastero - voglio indirizzare le mie più sentite congratulazioni e il mio ringraziamento per impegnarsi costantemente con passione e dedizione alla tutela e alla pro-

mozione della nostra cultura enogastronomica. Ora come non mai l'Italia ha bisogno di questo entusiasmo».

A Cassi è stato consegnato il premio «Grand Prix de la Science de l'Alimentation», in quanto pioniere nelle ricerche scientifiche e culinarie.

«Sono molto contento - ha affermato il «padre» della cucina molecolare - perché è la prima volta che questo riconoscimento va a un fisico. Abbiamo lavorato molto sulla cucina molecolare, portando innovazioni inizialmente utilizzate soltanto nell'alta cucina, ma che ora si stanno allargando alla ristorazione».

Il «Prix du Sommelier» è invece andato ad Andrea Grignaf-

fini, in qualità di enogastronomo. «Questo riconoscimento - ha dichiarato lui - è più che mai pertinente con l'attività che ho svolto negli ultimi dieci anni, lavorando sul legame tra gastronomia ed enologia. Oggi, infatti, vino e bevande sono diventate molto più di un complemento, in un certo senso "entrano" nel piatto».

Montanari ha quindi ricevuto il «Prix de la Littérature gastronomique», in virtù delle sue opere dedicate alla storia dell'alimentazione. «Oggi parlare di gastronomia - ha rimarcato - implica un sapere umanistico che ci fa comprendere meglio cosa accade nel nostro cervello dopo che abbiamo ingerito qualcosa». ♦

La ricetta del professore

Seppie al forno? No, alla lavastoviglie

■ **Cuocere a 65°C con il programma a pieno carico della vostra lavastoviglie. E' il consiglio di Davide Cassi per ottenere morbide seppioline. «Si tratta sicuramente di un metodo di cottura innovativo e inconsueto - spiega - che consente al gusto e ai nutrienti di non evaporare, rimanendo intrappolati negli alimenti». Per poter cuocere il cibo durante un lavaggio in lavastoviglie (vuota) si deve riporre gli ingredienti dentro i sacchetti per il sottovuoto (quelli adatti alla cottura) oppure in barattoli**

di vetro chiusi ermeticamente. I litri d'acqua calda riversati sul sacchetto durante il programma di lavaggio cuociono il cibo con un meccanismo di trasferimento del calore detto «a convezione». Questo calore è ottimale per la cottura di quei cibi che necessitano di temperature moderatamente elevate, ma prolungate nel tempo. Non dovrete far altro che preparare gli ingredienti, imbustarli, sigillarli e far partire il lavaggio. Dopo circa un'ora il vostro piatto sarà pronto per essere servito.



Aula magna Da sinistra, i premiati Cassi e Grignaffini. Nell'altra foto, al tavolo dei relatori, Ballarini e Mallard.