

Het is u misschien ontgaan, maar 2013 is een feestjaar in de Italiaanse keuken. Dit jaar is het namelijk zestig jaar geleden dat in Milaan de **Accademia Italiana della Cucina** werd opgericht. De kans bestaat dat u de naam niet kent, maar het logo wel herkent. Het is dat logo dat u wel eens ziet op de voordeur van uw favoriete Italiaanse restaurant. In dat geval bent u een fijnproever en nemen wij u graag mee naar het echte Italië.

## La Civiltà della Tavola Italiana

# 60 JAAR KEURMERK VOOR ITALIAANSE RESTAURANTS

**J**e zou de *Accademia Italiana della Cucina*, kortweg AIC, enigszins kunnen vergelijken met een organisatie als Monumentenzorg. Deze 'accademici' waken namelijk over het culinair erfgoed van Italië. Niet alleen in het land zelf, maar in tientallen landen waar de Italiaanse keuken redelijk is ingeburgerd. Op initiatief van journalist, schrijver en fotograaf Orio Vergani, in juli 1953, zijn inmiddels meer dan 6.000 smaakmeesters bij de AIC betrokken, verdeeld over meerdere delegaties. Ook in Nederland nemen de leden regelmatig de proef op de som. Hier zijn drie delegaties voortdurend bezig met de Italiaanse horecazaken en dan moet u niet alleen denken aan avonden van het grote genieten. Tijdens de bezoeken aan de restaurants vormen eten en drinken namelijk slechts een onderdeel van dit kritische college. Hoe authentiek zijn de gerechten, hoe Italiaans is de brigade en wat is de missie van de gastheer? Maar onderschat ook de 'nieuwe' Italiaanse keuken niet. Een belangrijke eigenschap van de Italiaanse cultuur is voortdurend vernieuwen, zowel wat betreft ingrediënten en smaak als uitvoering en presentatie. Kortom: hier moet het verschil worden gemaakt tussen een Italiaans restaurant en een *ristorante Italiano*.

### Bolognese? BologNEE!

Er is geen land ter wereld dat zich wereldwijd zo breed laat smaken als Italië. Dat is zowel een zegen als een zonde, want de tradities van weleer worden te pas en te onpas met voeten getreden. Neem de Napolitaanse pizza, die door de emigrerende Italianen werd meegenomen naar Amerika en daar in 'verkeerde' handen viel. Er ontstonden allerlei 'verbasteringen', zoals een Pizza Pepperoni met salami in plaats van paprika. Zo had Napels het niet bedoeld! En wat te denken van de klassieke Carpaccio uit Venetië: die bestaat onder dezelfde naam inmiddels uit de meest wilde variaties. Of heeft u wel eens een *Spaghetti Bolognese* besteld in welk willekeurig land of restaurant dan ook? Bologna huilt, net als Venetië en Napels. En net als Vergani, die zestig jaar geleden besloot het kaf van het koren te scheiden. Hij besloot, vol van passie en historisch besef, de Italiaanse keuken te ordenen en verzamelde met wijsgeren en wetenschappers der 'culinaria' de meest traditionele gerechten uit alle Italiaanse regio's. Neem die beroemde Bolognese-saus als voorbeeld: ten eerste doen de Bolognesen hun ragù niet op de spaghetti, maar door de tagliatelle. En over de saus hebben Vergani en consorten in 1982 maandenlang vergaderd om te komen tot een bindende uitspraak. Kook authentiek met ons mee: Snipper wortel, ui en selderij, en fruit het in olijfolie. Voeg zeer

fijngesneden rundvlees en pancetta toe en bak dit bruin. Blus het geheel met witte wijn en laat het verdampen. Doe er kleine hoeveelheden tomatenblokjes en bouillon bij en laat het geheel enkele uren pruttelen op laag vuur. Wees zuinig met kruiden, die overigens uitsluitend vers horen te zijn! Eventueel vlak voor het serveren een scheutje room toevoegen, maar alleen bij droge pasta's en in dit geval nooit bij tagliatelle!

### Convivale met de wereld aan tafel

Het uitbrengen van de gastronomische cultuurbijbels, vol originele informatie, wetenswaardigheden en recepten, maar ook het *Manifesto del Cinquantenario* waarin zestien criteria zijn beschreven, werden de maatstaf voor de duizenden accademici die zich in binnen- en buitenland over Italiaanse potten en pannen wilden buigen. Maar aan die eervolle taak werden wel strikte voorwaarden verbonden. Zo kun je jezelf niet aanmelden bij de AIC, maar *word* je gevraagd. Bovendien moet je over kennis van de Italiaanse gastronomie beschikken zonder zelf actief te zijn in de horeca en uiteraard is de liefde voor Italië – in woord en daad – een vanzelfsprekendheid. Eenmaal goed bevonden door het college in Milaan, wacht de academicus enkele bijzondere bijeenkomsten met zijn delegatieleden; van workshops en lezingen tot de herhaaldelijke diners bij de te toetsen restaurants.

Fijnproevers die verlangen naar een ultiem avondje Italiaans, doen er goed aan om de bekende lijstjes van Michelin, Lekker of Lens dit keer te negeren. Vertrouw op de 'voorproevers' van de *Accademia Italiana della Cucina*, die in Nederland al 35 restaurants hebben beloofd met één of meer 'Tempietti'. In de afgelopen tien jaar werden vier ervan bovendien extra onderscheiden voor hun uitzonderlijk prestaties. Zij kregen een *Diploma di Buona Cucina: Rusticana* (Arnhem), *Il Campanile* (Markelo), *Quattro Gatti* (Amsterdam) en *Roma* (Den Haag). Officieel wordt ieder jaar op de derde donderdag van oktober een zogeheten *Cena Ecumenica* georganiseerd. Alle accademici in de wereld benutten op deze dag een menu bereid op basis van een jaarlijks thema, dat wordt uitgeschreven door Milaan. Dit jaar valt de samenkomst op 17 oktober en is er uiteraard extra aandacht voor het 60-jarig bestaan van de AIC. Het thema van deze avond is het credo dat voor ieder diner geldt: ontmoeten en samen genieten. De drie Nederlandse delegaties komen bijeen tijdens een avond die verrijkt zal worden met vele culturele activiteiten, verzorgd door het Italiaans Cultureel Instituut in Amsterdam.



AIC Presidente Giovanni Ballarini

## De drie regionale delegaties in Nederland

### Utrecht

Delegato  
Aris Spada



### Amsterdam/Leiden

Delegato  
Alberto Gianolio



### Den Haag

Delegato  
Ciro Pernice



Het internationale magazine van de AIC: 'Civiltà della Tavola'



## Academische termen...

Accademico:	Hij of zij die toegelaten wordt tot de AIC
Delegazione:	Regionale groep 'accademici'
Delegato:	Voorzitter van een Delegazione
Consulta:	Bestuur van een Delegazione
Consultore:	Bestuurslid
Simposio:	Bijeenkomst in combinatie met restaurantbezoek door een Delegazione
Simposiarca:	Organisator van het Simposio
Cena Ecumenica:	Jaarlijks diner (derde donderdag van oktober) voor alle Delegazioni, op basis van een thema door het hoofdbestuur in Milaan voorgeschreven
Conviviale:	Bijeenkomst met culturele insteek
Tempietto:	Tempel als scoresymbool; van 1 tot maximaal 4, vergelijkbaar met Michelinster (hoe meer Tempietti hoe hoger het niveau van het betreffende restaurant)
Campana:	Koperen handbel waarmee een diner officieel geopend en afgesloten wordt
Civiltà della Tavola:	Internationaal magazine van de AIC

## Academische feiten...

- De AIC is opgericht in 1953 door Orio Vergani
- AIC is in Italië erkend bij wet als culturele organisatie van de Italiaanse Republiek
- Er bestaan wereldwijd 288 delegaties, waarvan 211 in Italië
- Alle delegaties bij elkaar bestaan uit 7.500 'accademici'
- Wereldwijd zijn op dit moment 1.500 restaurants goed bevonden, waarvan 35 in Nederland
- Accademico/a kan men alleen worden als je hiervoor gevraagd wordt