

COMUNICATO STAMPA

Il giorno 5 Aprile , sabato prossimo, presso la Sala Convegni della Fondazione della Cassa di Risparmio di Tortona si terrà un convegno dal titolo “ GLI ITALIANI AMANO ANCORA LA BUONA TAVOLA ? “ a cui parteciperanno il Presidente dell’ACCADEMIA ITALIANA della CUCINA prof. Em. Giovanni BALLARINI ed il Segretario Generale dott. Paolo PETRONI che presenteranno i risultati di una seria analisi condotta dall’Accademia tramite i suoi ottomila membri sul territorio nazionale ed all’estero sullo stato della cucina italiana, uno dei vanti della nostra civiltà’.

L’Accademia Italiana della Cucina, fondata nel 1953 da un gruppo di persone, guidate dal giornalista Orio Vergani, diventata poi nel 2003 una istituzione culturale della Repubblica Italiana, ha lo scopo di tutelare le tradizioni della cucina italiana, di cui promuove e favorisce il miglioramento in Italia ed all’estero con le sue più di duecento Delegazioni ed ottomila accademici.

Purtroppo la nostra “ buona tavola” è messa in crisi da una serie di eventi esterni che vanno dal cambiamento di base della nostra società e delle abitudini degli italiani nel tempo ma anche dalla falsificazione o, peggio, dall’adulterazione dei vari alimenti che fanno parte integrante della nostra cucina, creando non solo imbarazzo e confusione ma anche disincanto nel consumatore oltre che a danni ,e non solo economici ,di notevole portata. Per analizzare questi temi interverranno il Capitano dei Carabinieri Renato GIRAUDO, responsabile del gruppo NAS (Nucleo AntiSofisticazioni) di Alessandria che illustrerà le attività del gruppo e la metodologia di intervento, l’Avvocato Silvio BOLLOLI del Foro di Alessandria che spiegherà l’evoluzione della legislatura per la produzione e messa in commercio di alimenti ed il Medico Dott. Luigi PRATI, noto professionista in Tortona, che parlerà dei problemi attuali relativi ad allergie ed intolleranze da alimenti che, ultimamente, sono apparse ed

hanno messo in crisi molti consumatori,quasi a prefigurare una vendetta del cibo nei loro confronti.

Per risollevare il morale dei presenti Luigino BRUNI, noto giornalista e gastronomo , parlerà delle “ eccellenze “ in termini di cibo e gastronomia dell’Alessandrino, vasta zona che va dalla pianura del Monferrato fino agli Appennini, mettendo in luce i vari piatti della cucina locale che sono apprezzati dai consumatori.

In chiusura uno sguardo al futuro, rappresentato dal cibo degli astronauti nello spazio durante le loro missioni in orbita intorno alla Terra. Dalle prime missioni degli anni 60 di breve durata, Gagarin nel 1961 fece un giro attorno alla Terra in un’ora e mezza, fino allo Skylab ed alla Stazione Spaziale Internazionale dove gli astronauti possono stare per qualche mese, la preparazione del cibi si e’ notevolmente evoluta . Di questo parleranno l’Ing. Luigi BUSSOLINO, ingegnere aerospaziale progettista di satelliti e di lanciatori di satelliti , che e’ anche il Delegato di Alessandria dell’Accademia Italiana della Cucina, e,soprattutto, la Dott.ssa Liliana RAVAGNOLO della ditta ALTEC , ditta a cui partecipano l’Agenzia Spaziale Italiana ,la Thales Alenia Space e la Regione Piemonte, che si occupa delle missioni degli astronauti italiani nello spazio ,inclusa la loro alimentazione, ed ha collaborato brillantemente con l’astronauta italiano PARMITANO ,che e’ stato sei mesi nello Stazione Spaziale in orbita intorno alla nostra Terra.

Moderatore del Convegno sarà l’Ing. Luigi BUSSOLINO , che ne e’ anche l’organizzatore. Sponsors della manifestazione L’Accademia Italiana della Cucina e la Fondazione della Cassa di Risparmio di Tortona.