Cinquant'anni cotti bene e serviti a puntino

▶ Promossa dal presidente Massimo Alberti, cena di compleanno dell'Accademia della Cucina

▶ Il convivio si è tenuto alle Tre Vaselle di Torgiano Il saluto a Mario Bellucci, uno dei soci fondatori

LA FESTA

Cinquant'anni festeggiati bene ed in perfetta forma, quelli della delegazione di Perugia dell'Accademia Italiana della Cucina. Anche nella considerazione che, se per un uomo i cinquanta sono ancora pieni di giovanile ardore, per una associazione sono talora un traguardo irraggiungibile.

Ma tant'è, e numerosi soci del sodalizio perugino si sono stretti intorno all'attuale presidente, il dottor Massimo Alberti, ed hanno fatto festa grande, con ovvio simposio, nello scenografico 'Tre Vaselle Resort&Spa di Torgiano.

Alberti, però, ha voluto differenziare questa importante solennizzazione non relegando la festa al solo banchetto. Ha infatti deciso di dare un taglio culturale all'incontro organizzando un interessantissimo convegno, dal titolo 'Non solo cibo', in questo corroborato e confortato dall'importante riconoscimento che nel 2003, l'allora presidente della Repubblica Azeglio Ciampi, concesse all'Accademia Italiana della Cucina, quale 'Istituzione Culturale della Repubblica Italiana', in occasione del cinquantennale dalla fondazione, avvenuta nel 1953 ad opera del grande giornalista Orio Vergani.

Nel suo discorso di apertura del convegno, svoltosi nell'elegante sala Dioniso, il presidente ha salutato calorosamente il professor Mario Bellucci, unico socio fondatore vivente tra quei protagonisti della vita intellettuale e professionale perugina che nel 1965 decisero di divenire accademici della cucina. Bellucci è stato oggetto di calorosi applausi da parte dei soci, applausi che hanno raggiunto anche il professor Renato Palumbo, delegato onorario per meriti acquisiti in molti anni di appartenenza al sodalizio. Con Bellucci, vanno ricordati come fondatori, Giorgio Caini e Francesco Tei, insieme agli amici Carlo Abbozzo, Mario Bellucci, Renato Bessio, Ghino Meniconi Bracceschi Visconti, Giacomo Enea Troiano.

Per rendere omaggio alla importante ricorrenza sono stati presenti il sindaco e l'assessore alla cultura del comune di Torgiano Marcello Nasini e Sylvie Beal, l'assessore alla cultura del comune di Perugia Teresa Severini, Marcello Ariani segretario generale dell'Accademia, Guido Schiaroli coordinatore regionale, con i delegati delle Accademie di Pisa Franco Milli, di Empoli Marta Ghezzi, delle Valli Alto Tevere Vittorio Landi.

«Scopo principale della Accademia - ha poi spiegato Alberti, che oggi ricopre la carica che è stata di Giorgio Caini, Luigi Barsanti, Renato Palumbo, Elmo Mannarino - è quello di tutelare la tradizione della cucina italiana, promuovendone e favorendone il miglioramento, anche organizzando iniziative dirette alla ricerca storica, ma per dare un tono diverso a questo anniversario abbiamo deciso di invitare illustri relatori a trattare da par loro temi legati alla cultura e alla civiltà della tavola come, tovagliati, stoviglie, vasellame, allestendo anche apparecchiature di alcune epoche del passato».

Nella sala Dioniso infatti erano stati apparecchiati alcuni tavoli con stoviglie e teli d'epoca, ghirlande di fiori dal medioevo all'ottocento che davano un colpo d'occhio molto elegante ed interessante.

Quindi Francesca Romana Lepore ha discettato de 'La tavola nei secoli' ricordando le cinquanta regole di buone maniere dettate fin dal 1260 da Buonvicin della Riva; Clara Baldelli Bombelli Cucchia di 'Tessuti e merletti da tavola' passando in rassegna tutti i tradizionali metodi e laboratori umbri di tovagliati; Franco Cocchi ha trattato 'Vasellame l'evoluzione delle produzioni da mensa nelle ceramiche di Deruta' mostrando i 'serviti' di casa Baglioni per Paolo III, e di Nicola Francioli detto il Co; e Francesco Federico Mancini de 'La tavola Umbra nell'arte, mostrando affreschi e tele da Giotto a Frans Hals'.

Luigi Foglietti







Alcuni momenti della festa di compleanno dell'Accdemia A sinistra, l'assessore Severini e (sopra) il presidente Alberti



Domani, a "Le tre vaselle" di Torgiano, un convegno e, nel pomeriggio, visite al Museo del vino e al Museo regionale della ceramica di Deruta

La delegazione dell'Accademia della cucina festeggia mezzo secolo di vita

di **Elio Clero Bertoldi**

▶ PERUGIA - Per i primi cinquant'anni di vita della delegazione di Perugia (1965-2015), l'Accademia Italiana della Cucina ha messo in cantiere una interessante e importante iniziativa culturale: un convegno dal titolo "Non solo cibo" in programma domani mattina a "Le tre vaselle" di Torgiano.

In pratica verranno trattati non solo i temi squisitamente gastronomici delle epoche passate, ma anche tutto quello che girava intorno al cibo: tavoli, tovagliato, stoviglie, vasellame.

Ad illustrare questi temi sono stati chiamati Francesca Romana Lepore (la Tavola nei secoli), Clara Baldelli Bombelli Cucchia (Tessuti e merletti da tavola), Franco Cocchi (Vasellame) e Francesco Federico Mancini (La tavola umbra nell'arte).

Le conclusioni saranno tratte da Roberto Ariani, segretario generale dell'Accademia Italiana della Cucina. Il tutto tra le ore 9,30 e le 13.

Nel pomeriggio, alle 15.30, visita al Museo del vino e, alle 17.30, visita al museo regionale della ceramica di Deruta.

Ovviamente saranno ricordati anche i fondatori della delegazione perugina dell'Accademia e cioè Giorgio Caini, Francesco Tei, Carlo Abbozzo, Mario Bellucci, Renato Bessio, il conte Ghino Meniconi Bracceschi Visconti, Giacomo Enea Troiano, Luigi Bersanti, Renato Palumbo, Elmo Mannaioli, Massimo Alberti e tutti coloro che in questi 50 anni si sono succeduti alla guida della delegazione. ◀

Vetrine ad hoc nel centro commerciale, una mostra mercato con prodotti di qualità e spettacoli fino a

"IL MESSAGGERO" DEL 30.09.2015

...oraggio ... Leo Cenci ... La vita ... diretta"

Ringrazio Dio di avermi dato il cancro perché ho visto la vita in modo diverso, più interiore, non ho più dato per scontato di avere la salute». Un messaggio disarmante nella sua crudezza. E' quello di Leonardo Cenci. Tutti lo conoscono bene, ma ora lo ha potuto ascoltare l'Italia intera o comunque le tante persone collegate di pomeriggio su Rai Uno. Dopo la grande impresa di portare a termine la Mezza maratona di Foligno, domenica scorsa, la storia di Leo è approdata, infatti, alla trasmissione "La vita in diretta". La sentenza terribile Leo ha raccontato a Marco Liorni e al pubblico come nel luglio 2012 gli siano stati dati solo 4 mesi di vita per un cancro incurabile e inoperabile. «Ero un atleta, avevo fatto sette maratone e stavo preparando la maratona di New York ma sentivo un calo fisico, da lì il primo check up e, con una lastra al torace, ho visto che ero tutto contaminato. Poi il 9 agosto dalla biopsia ai polmoni è giunta la sentenza definitiva. Dovevo vivere pochi mesi ma quest'anno ho acceso la mia terza candelina. Ho la determinazione di potercela fare».





li autori nazionali), one di Radio Rai 3 e Umbrialibri 2015.

all'anteprima l'as- a culturadi Perugia erini: «Sono entusia- a preview. Sono an- pinione che la basili- etro come sede 2015 ratteristiche di una ria cittadella. Peral- e di una galleria, di ltura con il dipartì- graria. Non per que- della Penna smette- e punto riferimento nozione della lettura al Circolo dei lettori con temi spesso lega- e dunque al cibo. In i giunga la conferma nza di **Paolo Poli** per prossime iniziative. ima del 2 ottobre nel- na del complesso di l'assessorato alla cul- rappresentato, offre - spettacolo sul ban- gino del 1823 dal tito- con Rossini.

Stella Carnevali

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TITOLO TITOLO

«I libri sono un antidoto alla tristezza»



Accademia della Cucina mezzo secolo buongustaio

VISTI AL CLUB

Era il 1965 quando a Perugia Giorgio Caini e Francesco Tei, insieme agli amici Carlo Abbozzo, Mario Bellucci, Renato Bessio, Ghino Meniconi Bracceschi Visconti, Giacomo Enea Troiano, tutti appartenenti all'intellighenzia cittadina e al mondo delle professioni, decisero di fondare una delegazione della Accademia Italiana della Cucina. Solo dodici anni prima, era il 1953, il grande giornalista Orio Vergani aveva varato a Milano l'importante sodalizio, tanto importante che, nel 2003, l'allora presidente della Repubblica Carlo Azeglio Ciampi, la insignì del riconoscimento di Istituzione culturale nazionale.

Quest'anno quindi, la delegazione perugina, celebra l'importante ricorrenza del cinquantennio di vita e la celebra facendo 'festa grande'. "Lo scopo principale della Accademia - spiega l'attuale delegato di Perugia, l'agronomo Massimo Alberti, succeduto nella carica a Giorgio Caini, Luigi Barsanti, Renato Palumbo, Elmo Mannarino - è quello di tutelare la tradizione della cucina italiana, promuovendone e favorendone il miglioramento, anche organizzando iniziative dirette alla ricerca storica".

E Alberti aggiunge: "Per dare degna rilevanza a questo anniversario abbiamo deciso di organizzare un convegno che si svolgerà sabato prossimo a Le Tre Vaselle, Resort &Spa di Torgiano, dal titolo eloquente 'Non solo cibo', in quanto riteniamo che anche il modo di presentare le vivande sia strettamente legato alla cultura e alla civiltà della tavola e per una volta abbiamo voluto dare maggiore visibilità non tanto al cibo quanto a ciò che ad esso è strettamente collegato: tavoli, tovagliati, stoviglie, vasellame, allestendo anche apparecchiature di alcune epoche del passato".

Al convegno parteciperanno il dottor Roberto Ariani, recentemente nominato segretario generale dell'Accademia, che, nell'occasione, incontrerà tutti i delegati umbri arrivati a Perugia da Foligno, Gubbio, Orvieto, Spoleto, Terni, Valli dell'Alto Tevere, per festeggiare, insieme al coordinatore regionale dottor Guido Schiaroli.

Relatori Francesca Romana Lepore che tratterà il tema 'La tavola nei secoli'; Clara Baldelli Bombelli Cucchia 'Tessuti e merletti da tavola'; Franco Cocchi 'Vasellame l'evoluzione delle produzioni da mensa nelle ceramiche di Deruta'; Francesco Federico Mancini 'La tavola Umbra nell'arte'. "La giornata - chiude Massimo Alberti - dopo la rituale conviviale, si concluderà con un programma che prevede la visita del Museo del Vino di Torgiano, che attraverso innumerevoli e preziosi manufatti narra 5000 anni di storia della vite e del vino e il suo rapporto con l'alimentazione e a seguire quella del Museo regionale della ceramica di Deruta, il più antico museo del genere che custodisce maioliche derutesi dal periodo arcaico al Novecento".

Luigi Foglietti

SABATO PROSSIMO ALLE "TRE VASELLE" DI TORGIANO IL CONVEGNO "NON SOLO CIBO"

L'esclusiva della stella