

CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA, FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI,
CON DECRETO DEL MINISTRO PER I BENI E LE ATTIVITÀ CULTURALI DEL 18 AGOSTO 2003
È STATA RICONOSCIUTA

ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA
(Art. 1 Legge 534/96)

www.accademiaitalianacucina.it



L'Accademia nello spazio

DI GIUSEPPE DELL'OSSO

“Questo evento ha ridato agli astronauti una dimensione umana riacciando l'uomo alle più profonde radici della civiltà”.

Gli astronauti della stazione spaziale internazionale hanno potuto gustare alcune specialità della cucina italiana a bordo della loro navicella, “ospiti” di Paolo Nespoli, l'italiano che si trovava con loro nel quadro di un'importante missione interplanetaria, realizzando così il primo convivio spaziale della storia. Tutto questo è stato possibile grazie alla nostra Accademia, che ha attivamente operato in sintonia con le agenzie spaziali americana, europea e italiana per superare tutti gli ostacoli connessi alle condizioni di subgravità esistenti all'interno del modulo spaziale.

Nelle pagine che seguono questo evento d'importanza interplanetaria (è proprio il caso di dirlo) viene descritto in tutti i particolari.

Non si tratta soltanto di un obiettivo raggiunto, sia pure di eccezionale valore culturale e scientifico: ma di un avvenimento davvero straordinario che impone, al di là del fatto in sé, un momento di riflessione.

Ho avuto modo di illustrare questo evento al Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano nel corso di un incontro al Quirinale. E, conversando con il Capo dello Stato, gli ho detto tra l'altro che, forse, l'Accademia si è spinta un po' oltre quelli che sono, o dovrebbero essere, i confini della sua missione culturale legata alla gastronomia e alla civiltà della tavola.

Ma, ragionandoci sopra, ci si accorge che non siamo “andati oltre”, anzi. Con questa operazione abbiamo portato nello spazio la nostra civiltà della tavola, la nostra cultura, la nostra tradizione e la nostra storia, la nostra umanità.

Vorrei a questo punto affermare, entrando forse nel paradosso, che l'Accademia, portando il cibo italiano nello spazio, ha sconfitto la chimica delle pillole nutritive e prive di qualsiasi personalità a tutto vantaggio del gusto, dei sapori, della delicatezza e del piacere che accompagnano ogni cibo.

Non è stato facile far coincidere i principi della buona cucina e le esigenze di un equipaggio che, nello spazio, è costretto a vivere in condizioni di subgravità. E in questa delicatissima fase l'intervento della tecnologia è stato assolutamente determinante.

Insomma, sia pure con l'aiuto della tecnologia più avanzata che l'ha aiutata a superare il problema dell'assenza di gravità, la cultura anche questa volta ha vinto. E si tratta di una cultura nata in Italia, scaturita da quella civiltà della tavola il cui primato è riconosciuto in tutto il mondo.

E, adesso,... anche nello spazio.

Non ci è dato di sapere, allo stato attuale delle cose, se questo esperimento gastronomico, peraltro perfettamente riuscito, potrà avere un seguito, con tutti i perfezionamenti del caso. Ma un'importante traccia rimane, e rimarrà, incontrovertibile: la nostra Accademia ha lanciato al mondo, dalle profondità spaziali, un autentico messaggio di civiltà. Questo incontro conviviale ha ridato agli astronauti quella dimensione umana che sembrava annullata dalla tecnologia spaziale, riacciando l'uomo alle più profonde radici della civiltà.

In fondo, per noi Accademici tutto questo pur essendo eccezionale non è una novità. Un messaggio culturale l'Accademia lo invia costantemente, da oltre mezzo secolo, in Italia, in Eu-

ropa, in tutti i continenti. È un messaggio che, tra l'altro, trova la sua più alta dimensione in quella cena ecumenica che vede riuniti nello stesso giorno e alla stessa ora, attorno a una grande tavola virtuale, i quasi ottomila Accademici sparsi in Italia e nel mondo. E mi è gradita l'occasione per complimentarmi della perfetta riuscita dell'incontro davvero globale dello scorso 12 ottobre, dedicato in tutte le latitudini alla cucina dell'orto.

Per ritornare dalla terra allo spazio, è opportuno sottolineare il notevolissimo risalto che questa autentica "impresa" accademica ha avuto

sulla stampa italiana. Nelle pagine che seguono riproduciamo una parte dei titoli apparsi sui più importanti giornali, segno che l'Accademia riesce a stimolare l'interesse generale quando s'impegna in operazioni, come questa, di grande rilievo mediatico.

Non è stato né semplice né facile ottenere questo risultato. Incontri, riunioni, prove ed esperimenti hanno comunque consentito esito, questo straordinario risultato nato da una felice idea del Delegato di Miami dell'Accademia, Emanuele Viscuso, e concretizzato in oltre quindici mesi di intenso

lavoro. E in questa mia "lettera" voglio esprimere tutta la mia riconoscenza e il mio sentito ringraziamento a lui e a tutti coloro che, con l'apporto di idee, consigli, esperienze, perseveranza ed entusiasmo hanno consentito il raggiungimento di un traguardo che all'inizio sembrava impossibile e che, invece, è stato conseguito.

Nella prospettiva di sempre più importanti traguardi culturali, auguro a tutti gli Accademici un buon Natale e un felice Capodanno.

GIUSEPPE DELL'OSSO

See English text page 78

L'AGENDA DEL PRESIDENTE

12-14 ottobre 2007 Pescara Aternum
Convegno su "La cucina mediterranea tra le due sponde dell'Adriatico" *(a pagina 26)*

19-21 ottobre 2007 Barcellona (Spagna)
Ventennale della Delegazione *(a pagina 50)*

24 ottobre 2007 Belluno-Feltre-Cadore
Convegno "La cucina bellunese tra le due guerre mondiali" *(nel prossimo numero)*

26-27 ottobre 2007 Penisola Sorrentina e Nola
Convegno sulla frutta secca *(a pagina 24)*

3-4 novembre 2007 Lisbona (Portogallo)
Convegno sul baccalà *(a pagina 21)*

5 novembre 2007 Roma
Incontro con i ristoratori italiani nel mondo *(a pagina 70)*

6 novembre 2007 Roma
Incontro al Quirinale con il Presidente della Repubblica *(a pagina 6)*

7 novembre 2007 Milano
Incontro con i direttori dei Centri Studi regionali *(a pagina 27)*

9 novembre 2007 Torino
Firma della convenzione con l'Università *(nel prossimo numero)*

16 novembre 2007 Isernia
Convegno sul tartufo *(nel prossimo numero)*

17 novembre 2007 Parma
Cinquantennale della Delegazione *(nel prossimo numero)*

18 novembre 2007 Parma
Convegno "I nuovi consumi alimentari" *(nel prossimo numero)*





DALLO SPAZIO ALLA STAMPA

LA MISSIONE DELLO SHUTTLE

Niente pillole ma piatti italiani ai banchetti degli astronauti

FARMIGLIANO reggiano, ravioli di maiale, tortellini e fettuccine, tacchino affumicato, praline al cioccolato con caffè: ecco alcune delle specialità dall'ardimento ai dolci, offerte dall'astronauta italiano Paolo Nespoli

con Nasa, Esa e Ari, le Agenzie spaziali americane, europee e italiane. Di questa impresa storica ha parlato il presidente dell'Aic Giuseppe dell'Osso al presidente della Repubblica Giorgio Napolitano.

TOCCO DI CLASSE

Il menù italiano vola in orbita

Il Made in Italy goloso prende quota. Anzi, è proprio il caso di dirlo, va letteralmente in orbita. Pochi giorni fa è stato, all'interno di un menù italiano. Un lavoro messo a punto con un lungo lavoro di confronto con la Nasa, Esa e Asi. Il

La portata, selezionata da Esa, Asi, e Nasa, sono state pensate e proposte dall'Accademia Italiana della Cucina che ha lavorato un anno intero per mettere a punto, compatibilmente con le sofisticate tecnologie, la scelta del menù. Di questa impresa storica storica Giuseppe dell'Osso, presidente dell'Accademia Italiana della Cucina, ha parlato, ieri mattina, con il presidente della Repubblica Giorgio Napolitano nel corso di un incontro avvenuto al Quirinale.

Rivoluzioni in orbita

TORTELLINI NELLO SPAZIO

Basta cibi liofilizzati nello Shuttle per gli astronauti pasta e dolci italiani

IL PARMALESE...
 L'idea di sottoporre gli astronauti a un pasto totalmente diverso dalle pillole liofilizzate cui sono abituati è stata dell'Accademia Italiana della Cucina.

Proibiti Niente carne e pesce: hanno odori troppo forti

E in orbita un menu fettuccine e tortellini

Per la prima volta gli astronauti nello spazio hanno pranzato con prodotti non liofilizzati

Giuseppe dell'Osso

Il cibo è stato accuratamente sigillato in vaschette, sterilizzato, sottovuoto racchiuso in involucri di plastica. Non sono stati posti in considerazione il vetro per analisi di sicurezza ed alimenti come la carne ed il pesce.



SUBSTITUIRE foto non-illustrata - per gli astronauti

Quali siano stati gli effetti sulla digestione degli «orbitali» non è dato ancora sapere. Certo è che ad essere scelti, spiegano dall'Accademia della Cucina, sono stati quei prodotti che meglio si prestavano, per le loro caratteristiche, al primo convivio spaziale interplanetario.

Dell'impresa, Giuseppe dell'Osso, presidente dell'Aic ha parlato con il Presidente della Repubblica Napolitano nel corso di un incontro avvenuto al Quirinale. Ad ideare il progetto è stata la delegazione della Florida

L'idea di sottoporre gli astronauti a un pasto totalmente diverso dalle pillole liofilizzate cui sono abituati è stata dell'Accademia Italiana della Cucina

Le portate, selezionate da Esa, Asi, e Nasa sono state pensate e proposte dall'Accademia Italiana della Cucina.

PRIMO CONVIVIO INTERPLANETARIO

LA GASTRONOMIA ITALIANA CONQUISTA GLI ASTRONAUTI

Il primo convivio interplanetario...
 L'idea di sottoporre gli astronauti a un pasto totalmente diverso dalle pillole liofilizzate cui sono abituati è stata dell'Accademia Italiana della Cucina.

La cucina italiana nello spazio

L'Accademia Italiana della Cucina ha offerto il primo "Convivio spaziale" a bordo del Discovery dove si trovano l'astronauta italiano Paolo Nespoli, tortellini, Fettuccine, Fregola sarda, parmigiano.

www.accademiaitalianacucina.it

Per Viscuso si tratta del "primo convivio spaziale della storia". Spero che in futuro il presidente dell'Accademia Italiana della Cucina, Giuseppe dell'Osso, possa conferire a tutti gli astronauti coinvolti nella missione il titolo di "Accademico onorario"



Sardegna sulla ISS

Fregola sarda nello Spazio

La fregola sarda va nello Spazio. È l'unico piatto a essere tra i protagonisti di un "primo convivio spaziale" sulla Stazione Spaziale Internazionale ISS abitato dagli astronauti che in questi giorni Paolo Nespoli e i compagni, la fregola sarda con polpettone di maiale e compagna, la fregola sarda con polpettone di maiale e compagna tra i primi piatti italiani a tortellini, fettuccine, ravioli, Reggiano e parmigiano.

Parmigiano e praline nello spazio

Dieta mediterranea per la missione degli astronauti con Nespoli

Le portate, selezionate da Esa, Asi, e Nasa sono state pensate e proposte dall'Accademia Italiana della Cucina che ha lavorato un anno intero per mettere a punto con le loro tecnologie la scelta del menù italiano. A ideare il progetto è stata la delegazione della Florida dell'Accademia Italiana della Cucina e in particolare il delegato Emanuele Viscuso, esperto in programmi di ristorazione aerospaziale e di filosofia della Nutrizione all'Italian Culinary Institute di New York. Il cibo è stato accuratamente sigillato in vaschette, sterilizzato, sottovuoto racchiuso in involucri di plastica. Non sono stati posti in considerazione il vetro per analisi di sicurezza ed alimenti come la carne ed il pesce.

IGN ITALYGLOBALNATION

partecipa al finanziamento del Gruppo Editoriale L'Espresso

Spazio, menù italiano 'in orbita' sul Discovery

Dopo sei mesi, il primo di Paolo Nespoli con i compagni, la fregola sarda con polpettone di maiale e compagna, la fregola sarda con polpettone di maiale e compagna tra i primi piatti italiani a tortellini, fettuccine, ravioli, Reggiano e parmigiano.

A ideare il progetto è stata la delegazione della Florida dell'Accademia Italiana della Cucina e in particolare il delegato Emanuele Viscuso

SHUTTLE

Banchetto spaziale made in Italy con fettuccine e tortellini

Dopo sei mesi, il primo di Paolo Nespoli con i compagni, la fregola sarda con polpettone di maiale e compagna, la fregola sarda con polpettone di maiale e compagna tra i primi piatti italiani a tortellini, fettuccine, ravioli, Reggiano e parmigiano.

IL MENU DEGLI ASTRONAUTI

Crema di olive
Paté di pomodori secchi
Parmigiano reggiano
Provolone piccante
Cracker

Tortellini al formaggio
Fettuccine in bianco
Minestrone
Linguine in brodo
Risotto alle verdure
Fregola con peperoni dolci

Asparagi
Verdure miste grigliate
Melanzane al pomodoro
Fagiolini e funghi
Cavolfiori con formaggio
Patate dolci
Ricci di mandorle

siderio di trasferire nello spazio il gusto del cibo italiano ha trovato un partner ideale nell'Accademia.

Ecco come si è proceduto. Il cibo è stato accuratamente sigillato in monoporzioni, sterilizzato, messo sotto vuoto e racchiuso in contenitori di plastica. Se alcuni prodotti sono arrivati nello spazio, molti non hanno superato la rigorosa selezione praticata dagli organizzatori della spedizione spaziale, ma questo soltanto per motivi tecnici collegati agli standard della Nasa. La scorsa estate, infatti, dirigenti delle agenzie spaziali Asi ed Esa e alcuni Accademici si sono riuniti per un assaggio "mirato" di tutti i prodotti individuati dall'Accademia, con l'obiettivo di scegliere i cibi più adatti a essere inviati nello spazio.

A spuntarla, alla fine, al di là del gusto e della qualità sono stati alcuni prodotti le cui caratteristiche si prestavano meglio a un primo esperimento di pranzo spaziale.

Sono stati assaggiati, ma non hanno varcato il portellone dello Shuttle, alcuni autentici protagonisti della tavola italiana come il prosciutto di Parma, lo speck, la mortadella, il pecorino sardo e toscano, la caciotta vaccina pugliese, il caciocavallo e i taralli. Non hanno potuto essere inseriti nemmeno il risotto ai funghi e quello alla milanese, il panettone e il pandoro. Ce l'hanno fatta, invece, alcuni altri capolavori della nostra buona tavola, come il parmigiano reggiano e il provolone, i tortellini, le fettuccine e l'interessantissima fregola sarda, anche se, quest'ultima, è stata accompagnata da un condimento di peperoni dolci non proprio ortodosso.

Alla fine sono state inserite nel menu anche altre ricette semplici della tradizione italiana, come le melanzane al pomodoro e le verdure grigliate, il paté di pomodori secchi, il paté di olive e un'autentica rivelazione per gli astronauti: i ricci di mandorle siciliani, squisiti confetti lavorati con albume d'uovo.

See International Summary page 78

straordinario momento di relax, se di relax si può parlare nell'ambito di una missione spaziale.

Le diverse portate, selezionate da Esa, Asi e Nasa, sono state pensate e proposte dall'Accademia Italiana della Cucina che ha lavorato con questi enti per mettere a punto, nel rispetto delle loro tecnologie, la scelta di un menu italiano.

Ricordando l'incontro con il Presidente della Repubblica, Giuseppe Dell'Osso ha detto tra l'altro: "Il Capo dello Stato è rimasto colpito e ha fatto i complimenti a tutta l'Accademia per questo sforzo di valorizzazione della cultura gastronomica italiana. In effetti, gli ho detto, ci siamo spinti forse anche un po' oltre quelli che sono i normali confini della nostra missione, che per statuto ci vede come paladini della civiltà della tavola italiana sia nel nostro Paese che, più in generale, nel mondo. Aver propiziato il primo vero pasto nello spazio, dove in genere ci si nutre soltanto con pillole e cibi liofilizzati, e averlo

fatto con ricette italiane ci riempie di orgoglio".

A ideare questo progetto rivoluzionario è stata la Delegazione di Miami (Florida) dell'Accademia e in particolare il Delegato di Miami Emanuele Viscuso. "Una sfida vinta, una rivoluzione culturale e gastronomica", ha commentato Viscuso, felice per essere stato l'artefice di un cambio di rotta nella ristorazione dello spazio. "Per anni ho discusso con il dottor Russell Romanella, direttore della Stazione spaziale internazionale, sulla necessità di dare un valore aggiunto all'alimentazione degli astronauti".

Era infatti importante pensare al loro cibo non soltanto in termini di nutrimento ma anche di speciale gratificazione e piacere gustativo per bilanciare le carenze di ogni genere, anche psicologiche, che gli astronauti si trovano a vivere nello spazio.

Non è stato facile coniugare il meglio dei sapori italiani con le esigenze degli astronauti, a causa delle limitazioni imposte dall'ambiente, ma il de-

A LETTER FROM THE PRESIDENT

see page 3

THE ACCADEMIA GOES INTO SPACE

The astronauts on the international space station were able to taste some Italian culinary specialities on board their space ship as a “guest” of Paolo Nespoli, an Italian who is taking part with them in an important interplanetary mission and as a result became the host of the first dinner party in space. This was made possible thanks to our Accademia which worked together with the American, European and Italian space agencies to overcome the obstacles created by the absence of gravity in the space module.

This major interplanetary (literally) event is described in full detail in this issue of the magazine.

It wasn't merely the case of realising an objective, even one of exceptional cultural and scientific significance, but rather doing something truly extraordinary which goes beyond the event in itself and leads us to a moment of reflection.

I had the opportunity of describing this event to the President of the Italian Republic, Giorgio Napolitano, during a meeting at the Quirinale Palace and while speaking with the Head of the State, I mentioned among other things that maybe the Accademia had gone beyond what is or should be the limits of its cultural mission in relation to gastronomy and the civilisation of the table.

Thinking about it, however, we can safely say we did not go “overboard”, in fact by doing this, we have taken our civilisation of the table, our culture, our traditions, our history and our humanity into space.

At this point I would like to state somewhat paradoxically that the

Accademia, by introducing Italian food into space, has beaten the chemically prepared food pills with no personality and favoured good taste, aroma, delicacy and the many pleasures which accompany all food.

It wasn't easy to reconcile the principles of good cuisine and the requirements of a team on a mission in space who are required to live in an environment without gravity. In this intricate phase the intervention of technology was essential.

In other words, even though we had to resort to using the assistance of the most advanced technology to help overcome the problem of weightlessness, culture was victorious yet again, and more specifically Italian culture, born in Italy, nurtured by the civilisation of the table and considered the best in the world.

And now, also in space.

At the present time, we don't know whether this gastronomic experiment, which turned out perfectly, will be repeated, with, of course, any tweaking which might be deemed useful. An important fact remains and will continue to remain without any doubt: our Accademia has sent an authentic message to the world from the depths of space about our culture. This dinner has given back to the astronauts that human dimension which they had seemed to have lost with all the space technology surrounding them, thus reconnecting man to the deepest routes of civilisation.

At the end of the day, for Accademia members, all of this, though truly exceptional, is not new. For over half

a century, the Accademia has been constantly sending cultural messages throughout Italy, Europe and to all the five continents. It is a message which, amongst other things, finds its highest expression in the ecumenical dinner which sees all of the approximately 8,000 Accademia members spread out in Italy and around the world reunited on the same day and at the same time around a large virtual table. In this context I am delighted to have this opportunity to thank everyone for successfully organising a worldwide event on the 12th of October, dedicated to the cuisine of the orchard.

To go back to the space world, it is useful to underline that this authentic “challenge” by the Accademia received significant coverage in the Italian press. In the magazine we reproduce some of the headlines which appeared in the major newspapers, an indication that the Accademia is able to attract general interest when it engages in events such as these which are of particular relevance to the media.

It wasn't either simple or easy to achieve this result. Many meetings, discussions, experiments made it possible to obtain this extraordinary result which arose out of a congenial idea of the Miami Delegate, Emanuele Viscuso, and was brought to fruition after over 15 months of intense work.

In this “letter” I would like to extend my most sincere gratitude to him and everyone, who with their ideas, advice, experience, perseverance and enthusiasm made it possible to realise a goal which at the beginning seemed impossible but which in the end we were able to bring to fruition.

With the prospect of achieving ever more significant cultural goals, I send my best wishes to all Accademia members for a Merry Christmas and a Happy New Year.

GIUSEPPE DELL'OSSO