

# LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

## Accademia Italiana della Cucina: Dieci anni e lo sprint iniziale aumenta!

Marco Tajè · Thursday, May 25th, 2017

Forse non tutti sanno che nel 1953 il giornalista lombardo Orio Vergani ha fondato una associazione riconosciuta poi dalla Repubblica Italiana nel novero di quelle culturali cui ha dato il nome di Accademia Italiana della Cucina che si è diffusa rapidamente in tutto il mondo attraverso le varie Delegazioni (gruppi che lavorano sul territorio di competenza).

Lo scopo principale dell'Accademia Italiana della Cucina è quello di diffondere l'interesse per il "buon cibo" cucinato secondo tradizione e quello non secondario di rinverdire le tradizioni italiane insegnando a tutti e, non ultimi, anche agli Accademici, a mangiare in maniera corretta.

Nell'immaginifico popolare invece gli Accademici vengono dipinti come signori ben pasciuti che dedicano gran parte delle loro giornate ad assaggiare cibi e pietanze preparate appositamente per loro solo da Chef stellati: niente di più falso perchè gli Accademici hanno sempre rivolto l'attenzione alle piccole e grandi realtà della ristorazione che si trovano sul territorio della proprie Delegazione al fine di far crescere la buona cucina; quindi nè quella che prevede piatti esageratamente abbondanti nè quella esotica bensì le tradizioni locali incoraggiando tutti gli Chef.

In pieno accordo con i principi fondanti dell'Accademia Italiana della Cucina, dopo un accurato studio su alcuni ristoranti, la Delegazione Alto Milanese dell'Accademia Italiana della Cucina ha deciso di festeggiare il traguardo dei dieci anni di lavoro svolto sia con la classica cena che presentando un evento culturale: il nuovo testo tratto da un'idea della Delegazione dell'Alto Milanese della Accademia Italiana della Cucina e scritto da Raffaele Baroffio "A tavola nell'Alto Milanese all'inizio del ventesimo secolo".

La cena che si è tenuta all'Idea Verde di Olgiate Olona anche per collegare idealmente le idee sfornate dagli Accademici nei primi dieci dalla fondazione della Delegazione, e che conteneva qualche pietanza del libro, ha avuto l'approvazione passionata degli Accademici intervenuti, degli ospiti ed anche di quelli provenienti dalla Delegazione Duomo di Milano nella persona del Delegato Andrea Cesari de Maria e gentile signora Marilena accompagnati dal Vice Delegato delle medesima Delegazione Maria Luisa Mandelli Frosio col marito Franco.

Il legame e la sinergia fra le varie Delegazioni è un altro cardine dell'Associazione e quando la disponibilità degli Accademici a condividere esperienze, fatti e conoscenze è totale i risultati sono molto soddisfacenti e si vedono bene.

Ad aprire la conviviale è stato come al solito il Delegato Franco Rossi che dopo i rituali saluti agli Accademici ed agli ospiti presenti, fra cui l'Assessore alla Cultura del Comune di San Vittore Olona Maura Pera, ha sottolineato con parole sentite il traguardo raggiunto nel tempo grazie alla fattiva collaborazione di tutti gli Accademici che godono ancora del piacere di stare insieme a tavola sia per il cibo che per la bellezza del discorrere attorno ad un desco.

Proprio partendo dalle abitudini un po' dimenticate della vita familiare che si svolgeva nelle cucine delle famiglie patriarcali dei primi del XX secolo il Delegato e lo scrittore Raffaele Baroffio hanno dato vita ad un libro che fa rivivere quei momenti così lontani nel tempo ma molto vicini nei nostri cuori con i loro profumi ed abitudini che varrebbe la pena ripercorrere e rivalutare anche oggi.

La parola è poi passata all'autore che, riassumendo la storia narrata nel libro ed indicando alcune ricette particolari ha anche incuriosito i presenti con aneddoti legati alla sua vita da ragazzo presso la casa dei nonni alla presenza dello Zio Milanese.

Il testo, consegnato personalmente dal Delegato ai presenti, verrà anche omaggiato alla Biblioteca dell'Accademia Italiana della Cucina per essere inserito fra gli oltre ottomila volumi esistenti presso la struttura e riguardanti esclusivamente libri di cucina.

### **Delegazione Alto Milanese dell'Accademia Italiana della Cucina**

This entry was posted on Thursday, May 25th, 2017 at 12:43 am and is filed under [Cronaca](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.