

Accademia Italiana della Cucina. **70 anni, un manifesto per la cucina del futuro.**

L'AIC è una istituzione nata con l'intento di preservare la tradizione culinaria italiana. Ha svolto la sua opera ininterrottamente per 70 anni, inizialmente con riunioni presso i ristoranti con un intento conviviale, per poi evolversi verso la cultura gastronomica con convegni e pubblicazioni di libri fino ad ottenere, per questo suo impegno, il prestigioso riconoscimento di Associazione Culturale della Repubblica Italiana.

Negli anni ha raccolto un patrimonio inestimabile di ricette e fatti di costume legati alla cultura culinaria italiana assumendo un ruolo di leadership nel promuovere iniziative che valorizzino la cucina nazionale in Italia e all'estero.

Proprio il suo contatto diretto sul campo le permette di intercettare le nuove tendenze sul nascere e di individuarne le criticità.

Come ad esempio il fenomeno del food delivery e delle dark kitchen (*cucine senza sala nate per la preparazione di cibo per il solo consumo domestico*) che, se da un lato consente una convivialità spostata dalle sale dei ristoranti alla tranquillità domestica e consente la raccolta di dati di consumo macro con conseguente riduzione degli sprechi grazie alla programmazione delle scorte, dall'altro tende a proporre poche ricette che soddisfano la maggioranza dei consumatori mettendo a rischio quelle preparazioni che, per laboriosità o particolarità degli ingredienti, non sono nella top ten delle richieste.

O fenomeni come la turistificazione dell'offerta culinaria per cui i turisti, che visitano il nostro paese con l'intenzione di fare anche una esperienza enogastronomica, si accontentano poi di piatti ripetitivi, banali e spesso mal preparati conducendo ad un impoverimento dell'offerta generale.

In occasione dei suoi 70anni l'AIC ha ritenuto importante riassumere in un Manifesto i principi basilari per la tutela e lo sviluppo della cucina italiana in Italia e nel mondo.

Alcuni principi sono universalmente riconosciuti come fondamentali e pressanti, basti pensare alla sicurezza alimentare, alla lotta allo spreco, alla sostenibilità alimentare, alla necessità di evitare l'impiego di specie protette o vietate.

O ancora l'importanza e l'attualità della Dieta Mediterranea considerata non solo salutare, ma anche la dieta più sostenibile che, con alcuni accorgimenti, si adatta molto bene a diete caratterizzate da un profilo nutrizionale sovrapponibile a quello della DM. A questo proposito mi viene subito in mente la dieta di Okinawa nello spirito di massimo rispetto delle culture di altri paesi che anima l'AIC.

L'impegno dell'AIC nel valorizzare la cucina regionale, le sue tradizioni e i prodotti tipici trova forte eco soprattutto all'estero dove il successo della nostra cucina spesso si scontra con mistificazioni e prodotti falsamente italiani che danneggiano non solo l'immagine del Made in Italy ma anche il consumatore finale che viene imbrogliato. Fondamentale il ruolo dell'educazione alimentare che viene sempre più veicolato al di fuori della famiglia tramite social media, i cuochi, forza trainante per l'evoluzione dei gusti, e auspicabilmente da programmi educativi ad hoc all'interno delle scuole, non solo di settore.

Il futuro pare ben carico di responsabilità e sfide che non si possono mancare ma che siamo ben equipaggiati ad affrontare. Non c'è presente che non abbia radici nel passato così continueremo a nutrirci dei piatti tipici ma fatti in modo diverso, più sano. La tecnologia è al servizio della missione e contribuisce alla creazione di prodotti alimentari sempre più personalizzati che migliorino persino la nostra salute.

Emanuela Orighi, Legazione di Tokyo AIC