



A scuola con le tradizioni

Accademia Italiana della Cucina
delegazione Elba



di Rossana Galletti

Il cibo, si sa, è cultura e il legame con il territorio, da un punto di vista sociale, storico e ambientale, è elemento essenziale per declinarne l'identità anche nel piatto. Per questo la Delegazione Elbana dell'Accademia Italiana della Cucina da tempo, in accordo con le scuole dell'Isola, racconta le tradizioni agricole e le produzioni locali, coinvolgendo gli esperti e i "custodi" di questo grande patrimonio collettivo che sono le radici contadine dell'Elba. Quando il turismo non era ancora la principale fonte economica, il versante occidentale viveva, da millenni, di agricoltura, allevamento e pesca. Vigneti e castagneti, coprivano le pendici del Monte Capanne, arrivando fino al mare. L'AIC, con la Scuola primaria di Marciana del Comprensivo "G.Giusti", ha coinvolto gli alunni dell'intero quinquennio su un tema poco conosciuto: "La castagna ed il suo utilizzo in cucina ma anche nell'economia della popolazione rurale". Ma non solo. Sono state raccontate, per favorirne la valorizzazione, le varietà orticole autoctone, partendo dalla cipolla di Patresi. Ne è l'ambascia-

tore Vincenzo Anselmi, un custode di varietà antiche, il quale ha messo a disposizione dei bambini un appezzamento di terreno dove sono state applicate le tecniche di coltivazione, mostrando il loro utilizzo in cucina e proponendogliele come pietanza. Lo stesso è stato fatto per una varietà di cavolo nero spontaneo, molto usato nelle famiglie contadine. Prodotti molto poveri ma, sicuramente, gustosi e nutritivi.

Molto articolato il programma con gli Istituti superiori, a partire dalla Scuola Alberghiera dell'ISIS Foresi: nel primo biennio sono stati proposti cenni storici sulla cultura dell'alimentazione, introducendo gli studenti alla terminologia tecnica. Nel successivo triennio si è parlato dell'evoluzione della cucina nei vari periodi storici, introducendo quella tipica del territorio. Il percorso, seguito nelle sue fasi dagli Accademici, ed in particolare da Alvaro Claudi e Iolanda Rizzi, si è concluso con la preparazione di banchetti sia con piatti locali che internazionali.

Il secondo progetto ha coinvolto l'Istituto Agrario della

Scuola ITGC Cerboni, in particolare la classe III, con la messa a dimora di Fruttifere Autoctone elbane – 80 piante antiche, fra meli, peri, peschi, susini, ciliegi e viti – grazie ad uno studio finanziato dalla Regione Toscana, svolto nel 2012 dalla Scuola Superiore Sant’Anna di Pisa con l’Accademico Prof. Agostino Stefani, che ha predisposto le schede tecniche di ciascuna specie, evidenziandone, oltre alle necessità colturali, i valori nutritivi fino a 4 volte maggiori rispetto alla frutta che abitualmente si trova in commercio. La caratteristica delle piante autoctone, resistenti e adatte al terreno insulare, è che necessitano di cure ridotte. Obiettivo delle attività proposte nelle scuole è stato quello di raccontare il patrimonio inestimabile di tradizioni e saperi da tramandare alle nuove generazioni, in un percorso di conoscenza e consapevolezza e di dialogo intergenerazionale. Questo è anche lo scopo sociale dell’Accademia Italiana della Cucina.

Cooking is culture and has strong ties with the territory from a social, historical and environmental point of view: this link is fundamental for understanding what is on the plate. This is why the Elban branch of the Academy for Italian Cooking, in agreement with the schools on the Island, has for some time now been explaining the history of agricultural traditions and local production, involving experts and the “guardians” of this great wealth. In the Primary School in Marciana, they have talked about the chestnut and how important it was for the ancient inhabitants; with the participation of Vincenzo Anselmi, a guardian of ancient varieties, they have also learned about the Patresi onion and wild kale that were the basis of traditional rustic dishes. With the students of the ISIS



Foresi Hotel School, the AIC has dealt with the historical background of food culture and the evolution of cooking through the ages, introducing typical local cuisine, with the collaboration of Academics Alvaro Claudi and Iolanda Rizzi. The ITGC Cerboni’s Agricultural Institute has planted some of Elba’s native fruit trees – 80 ancient plants including apple, pear, peach, plum, cherry trees and vines – under the guidance of Prof. Agostino Stefani. The aim of the AIC is to remind everyone of the priceless heritage of tradition and the know-how to be handed down to new generations.

Essen ist Kultur. Das Verständnis dessen, was auf dem Teller liegt – im Zusammenspiel mit regionaler Verbundenheit – ist aus sozialer, historischer und ökologischer Sicht von grundlegender Bedeutung. Aus diesem Grund hat der elbanische Ortsverein der Accademia Italiana della Cucina eine enge Zusammenarbeit mit den Schulen der Insel ins Leben gerufen. Ziel ist es, die Geschichte der landwirtschaftlichen Traditionen und der lokalen Erzeugnisse zu vermitteln – unterstützt von Experten, die als Bewahrer dieses wertvollen Erbes gelten. An der Grundschule von Marciana berichtete Vincenzo Anselmi, ein lokaler Kenner, über die Bedeutung der Kastanie für die früheren Inselbewohner. Ebenso sprach er über die Zwiebel von Patresi und den wilden Schwarzkohl – zentrale Zutaten traditioneller Gerichte. Mit den Schülern der Hotelfachschule ISIS Foresi diskutierten die AIC-Mitglieder Alvaro Claudi und Iolanda Rizzi über historische Aspekte der Esskultur und die Entwicklung der Küche im Wandel der Zeit. Unter der Leitung von Professor Agostino Stefani wurden gemeinsam mit der Landwirtschaftsschule ITGC Cerboni rund 80 einheimische Obstbäume gepflanzt – darunter alte Sorten von Äpfeln, Birnen, Pfirsichen, Pflaumen, Kirschen und Weinreben. Das Ziel der Accademia Italiana della Cucina ist es, die Traditionen der italienischen Küche zu bewahren und die Kultur des gemeinsamen Essens als lebendigen Ausdruck der nationalen Identität an kommende Generationen weiterzugeben.