

Il gala della prima edizione venerdì primo dicembre

“L'Oro della Bollente” libri a tavola La festa per i vincitori a Palazzo Levi



Acqui Terme. Dapprima una attesa decisamente prolungata (quasi quaranta minuti, poiché molti ospiti erano impegnati ad Alessandria nell'evento, sempre a sfondo gastronomico e di valorizzazione del territorio *Alle radici del gusto*, promosso da Alexala, Regione Piemonte e Fondazione CRAL: l'inizio, alle 15, evidentemente troppo vicino all'orario delle 17.30 della cerimonia acquese).

Ma poi, finalmente, verso le 18.10, in Palazzo Levi, in un'aula del consiglio comunale davvero colma di persone (aperta anche la tribuna, anche qui i posti tutti occupati), il Premio *L'Oro della Bollente*, di taglio letterario - nazionale - sulla tradizione storica e gastronomica italiana ha potuto celebrare, venerdì primo dicembre, il suo gala. Con conduzione affidata a Samuela Mattarella.

Bene ha fatto il Sindaco Rapetti, dapprima, a presentare le proprie scuse per l'inconveniente (a nostro parere facilmente evitabile: mai bello far aspettare...), poi soffermandosi sulle motivazioni dell'iniziativa, chiamando a sé Claudio Barisone, Presidente dei Discepoli Escoffier Italia, da 42 anni punto di riferimento della Pro Loco di Ovrano, patria della focaccina, che Acqui ha eletto quale sua prima De.Co.

Dalla bandierina ai 300 eventi

Prima delle premiazioni, diversi gli apporti.

Assente l'onorevole Enzo Amich (la giornata era effettivamente difficile per i trasporti ferroviari), Renato Gagnino (ma era proprio il caso di presentarlo sottolineandone l'appartenenza politica ai “Fratelli d'Italia”? La tavola non dovrebbe essere territorio “neutro”? Evidentemente no, se una bandiera deve sventolare) ne ha letto il messaggio di saluto. Quindi altri

contributi sono giunti dagli assessori regionali Protopapa e Poggio (l'identità, la cultura acquese dei premi, la valorizzazione della storia e della tradizione che passa dai ricettari) e dagli assessori acquesi Gallizzi e Benazzo.

Dal primo un assunto magnifico: “Acqui può fare Turismo con la Cultura”. Ma, attualmente, poco realistico: dubitiamo che “i 300 eventi promossi con limitate energie finanziarie” (sue le parole), dunque ordinari, con tanto volontariato e buona volontà e ben vengano quest'anno possano aver conseguito risultati d'eccezione. L'assunto di cui sopra può valere per la Firenze, per la Torino dei grandi musei; e noi non sappiamo dove collocare la nostra piccola Antologica, e attendiamo dal Civico Archeologico la disponibilità delle nuove sale. Quanto ai concorsi si è assistito ad una moltiplicazione (da Gallizzi con orgoglio sottolineata: e proprio il 5 dicembre son stati diramati i nomi anche dei vincitori di Graphic Novel e Tesi di Laurea già Premio “Acqui Editore e Inedito”). L'incremento clamoroso; ma è certo che tutti insieme i premi non hanno il peso di uno “Strega”.

Un dubbio viene: questa strategia “premio diffuso/premiopoli”, di certo molto impegnativa e dispersiva, siamo sicuri sia da preferirsi ad un'altra che potrebbe garantire, nel segno di una concentrazione, la crescita di un “Acqui Storia” (dalla sua ha, però, la tradizione) che si percepisce sempre un po' incompiuto?

Tavola, diete, longevità, storia e pranzi

Spiegati i significati legati alle fasce Escoffier da Claudio Barisone, approfondito il rapporto tra il discepolo italiano di Cocconato Silvestro Cavallito e il maestro della cucina “re dei

cuochi/cuoco dei re” (ecco la bozza del libro *I menù ritrovati*), è il dott. Michele Scognamiglio ad assumere il ruolo di vero e proprio protagonista (la tavola e le scelte di cibi stagionali, territoriali e vari; la longevità e i suoi fattori - controllo del peso, stabilità affettiva, scolarizzazione - soffermandosi sui luoghi comuni da sfatare, cantando le qualità dell'olio extravergine, delle uova e anche della carne, in modica quantità).

Sostanzialmente ad un video viene affidata la presentazione del progetto didattico *Coltiviamo Futuro*, di educazione alimentare e gastronomica rivolta alle scuole primarie.

Ecco poi lo spazio agli autori premiati (gli estremi delle loro opere bene in evidenza sulle nostre colonne, sette giorni fa, con tanto di piccolo *abstract*): con le parole di Napoleone Neri sul tortellino e la sua storia (le crociate, i festeggiamenti, i secoli XI e XII, e quelle palline di carne avvolte dalla pasta... e poi - nei secoli - un ripieno che è prezioso, non coinvolge certo gli avanzi come qualcuno sostiene), e Massimo Montanari (da remoto) che elegge l'amaro a gusto, prima contadino e poi italiano, assolutamente distintivo. Una storia di radicchio, rape, cardi, carciofi, che giunge sino al caffè, ai vini e, naturalmente, ai digestivi.

Dalla menzione speciale alla alexandrina Maria Teresa Taverna un richiamo non solo ai pranzi di casa delle feste, seguendo il calendario, ma al valore di questo momento di ritrovo. Che deve oggi essere più che mai difeso dai tanti dispositivi (di ieri, di oggi; dallo schermo televisivo allo *smartphone*) che snaturano un preziosissimo momento di incontro.

Sì, è proprio un bel finale.

G.Sa



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

014068