L'INTERVENTO IL MONDO DI OFFICINE DEL SAPORE A ROMA EUR

Il cambiamento tecnologico in cucina

di **Pier Giorgio Tupini***

di **Claudio Pica****

Molti sono convinti che modificare alcuni aspetti dello stile di vita, consentirà di trovare serenità e armonia, mentre altri ne sono terrorizzati poiché ritengono che mantenere tutto sotto controllo protegga dai pericoli e dalle sfide allontanando così ogni fatica, non intuendo quanto tutto ciò li renda, invece, ancora più fragili, pigri e mentalmente annoiati. Anche nella quotidiana preparazione degli alimenti, per sollecitare l'interesse del commensale e per abbandonare la ripetitività del lavoro in cucina, si ricerca il nuovo, l'esotico, lo strano e il curioso, superando così il semplice gusto del mangiare. Ma, prima di intraprendere un cambiamento, tanto difficile quanto imprevedibile nel risultato, bisognerebbe aver profondamente assimilato la cultura e la conoscenza del cibo. Infatti, i segreti dell'arte culinaria, spesso nati e sviluppati unicamente sull'apprendimento empirico sui fornelli della cucina, hanno necessità, prima di procedere al cambiamento delle tecniche di preparazione, di essere compresi anche sotto l'aspetto scientifico (chimico, fisico, bromatologico),, compresi la componente artistica e lo studio dei proverbi, dei detti e delle conoscenze culinarie popolari per sviluppare le ricette classiche, utilizzando l'innovazione nel rispetto dei sensi e soprattutto del buon senso! La storia della cucina insegna che il cambiamento è inevitabile conseguenza, soprattutto, della globalizzazione del mercato alimentare, ma le variazioni veloci nella preparazione dei cibi lasciano il dubbio che l'organismo dell'uomo non sia tanto sollecito da accettare prodotti sconosciuti preparati con tecniche che ne modifichino profondamente la struttura. Si narra che la storia dell'alimentazione umana abbia conosciuto tre momenti cruciali.

Il primo: 2milioni di anni fa in Africa, quando i preominidi vegetariani iniziarono ad includere la carne nella loro dieta generando mutamenti sostanziali come la riduzione delle dimensioni del sistema digestivo e l'aumento di quelle del cervello.

Il secondo: nel IV secolo A.C., allorché Arquéstrato di Gela scrisse la prima guida gastronomica della Grecia "Hedypatheia" (le delizie della vita) ponendo in relazione cultura e cucina.

Il terzo: nel XVII secolo, con Massialot che con "Le cuisinier reale e borghese" e "Le nouveau cuisinier reale e borghese", iniziò le ricette per la preparazione del brodo, dei fondi e delle mousse, facendo del cuoco "un mago che sa estrarre il succo vitale o l'essenza più intima dal cibo".

La cucina arriva ai nostri giorni subendo cambiamenti a cura di maestri chef italiani, ma sempre difendendo i prodotti affermati nelle usanze delle società, come per noi i "Prodotti tipici del territorio", il "Mùnster" per gli Alsaziani (formaggio dall'odore terribile), le uova di secolo per i cinesi o il Durian un frutto dall'odore insopportabile, tanto da vietarne a Singapore il trasporto nei mezzi pubblici.

Nello scenario del cambiamento si può ben comprendere come la destrutturazione delle abitudini alimentari, i prodotti standardizzati, i fast food a buon mercato e la vendita on line, siano spiacevoli concorrenti delle tradizioni culinarie. Perciò, è indispensabile guardare al futuro, senza discostarsi sensibilmente dalle tradizioni, dalle abitudini alimentari e dai costumi, ma considerando il valore e l'immagine del cibo quale espressione di un'arte capace di contribuire alla ricostruzione del dialogo attraverso il convivio. Quindi prima di sperimentare una gastronomia innovativa-trasgressiva è indispensabile riflettere sull'abbandono della gastronomia tradizionale dove i sapori sono il prodotto della tramandata ritualità, in grado di trasmettere abitudini e pregi a chi, pur non avendo visto la nascita di quelle ricette che rappresentano i problemi o la felicità di un popolo, ne possa gustare ancor oggi la qualità e il fascino che hanno caratterizzato l'evoluzione alimentare della società, oggi minacciate dalla standardizzazione. E' nello scenario della manifestazione "Officine del Sapore" che si sviluppa la necessità di riappropriarsi del concetto di professionalità, degli aromi dei prodotti dei vitigni autoctoni e della cucina regionale di tradizione popolare, diffondendo e sviluppando una politica di educazione alimentare per trasmettere al mondo i valori italiani che si rappresentano soprattutto in termini di stile, di cultura e di distinzione..

***Presidente della Accademia della cultura enogastronomica**

****presidente AEPER e FIEPET**

CINQUE STELLE/ Note di hotellerie (o di saggezza alberghiera)

Dal telegrafo al pc, quando il progresso corre più veloce del nostro pensiero

di **Daniele Pilla***

Digitalizzazione, se ne sente parlare sempre di più e le polemiche non mancano.

Il motivo è semplice, come sempre, da buoni italiani, abbiamo aperto due fronti contrapposti. Quelli che sostengono che contribuirà alla perdita di posti di lavoro e quelli che invece sostengono che servirà a rendere più agevole il lavoro di tutti noi.

Temo che abbiano ragione entrambe le fazioni, si perderanno molti posti di lavoro e quelli che rimarranno lavoreranno meglio.

Al di là della facile dietrologia, temo non ci sia una soluzione alternativa. Forse accompagnare i processi di digitalizzazione in modo che non comportino scompensi sociali, potrebbe essere un modo dignitoso per accompagnare questa realtà a uno sviluppo meno impattante per tutti quelli che ne sono coinvolti. Qualcuno sostiene che dovrebbe essere lo Stato a occuparsi di questo.

È preoccupante perché sembra che ci si accorga solo ora che il passaggio all'era digitale potrebbe avere un rovescio della medaglia.

Strano davvero se pensiamo che già il telegrafo, che possiamo considerare tra le prime forme, ancorché pionieristiche di digitalizzazione, avesse di fatto reso obsoleto le diligenze postali che correvano da una parte all'altra a portare messaggi che spesso erano letti con molti giorni di ritardo rispetto alle reali esigenze.

Anche nel mondo del turismo, forse ancor prima che in altri settori, l'automazione si è fatta pesantemente sentire a livello occupazionale.

Senza voler andare indietro alla notte dei tempi, quando sono stati collegati i primi apparecchi telefonici, tanto per intenderci, possiamo guardare a poco più di trent'anni fa, nei primi anni ottanta, quando sono stati installati i primi sistemi informatici. In quell'epoca più di qualcuno aveva iniziato a paventare l'ipotesi che forse ci sarebbe stato un minor fabbisogno di risorse. Chiudere la giornata con una vecchia saldaconti era una cosa, premere il tasto "enter" in una tastiera e far partire la chiusura delle attività giornaliere, un'altra. E poco importa se il preoccupatissimo impiegato dell'epoca dimenticava che solo pochi anni prima quella enorme, rumorosissima macchina aveva dato il benservito alla nobile arte della "maincourante" a mano, la contabilizzazione dei dati scritti su brogliacci enormi da solerti impiegati dotati, si spera, di bella scrittura.

Tuttavia, l'avvento dei computer aveva destato curiosità, più che preoccupazione. Le nuove generazioni si sono dimostrate ben disposte verso quelle novità che semplificavano la vita professionale. E pure l'addetto al telex (chi se lo ricorda?) non ha protestato quando in sostituzione del vecchio attrezzo con la banda perforata gli è stato consegnato un nuovissimo apparecchio con uno schermo, nel quale poteva vedere in tempo reale quello che scriveva. Chissà cosa avrebbe pensato se gli avessero detto che di lì a pochi anni il suo lavoro sarebbe diventato inutile, soppiantato da una cosa chiamata posta elettronica?

Ma già il diabolico fax avrebbe dovuto fargli suonare il primo campanello d'allarme.

***direttore di Hotel**

L'EVENTO

DAL 17 AL 19 NOVEMBRE AL PALAZZO DEI CONGRESSI DI ROMA (EUR), L'ECCELLENZA DELL'ENOGASTRONOMIA MADE IN ITALY CON LO CHEF FABIO CAMPOLI

INNOVAZIONE NELLA TRADIZIONE CON OFFICINE DEL SAPORE

di **Francesco Vitale**

Dal 17 al 19 Novembre a Roma al Palazzo dei Congressi (all'EUR) arriva Officine del Sapore, un prestigioso evento dedicato all'enogastronomia Made in Italy - giunto alla sua seconda edizione - che si propone di valorizzare le eccellenze del territorio e di promuovere la crescita qualitativa dei pubblici esercizi coinvolgendo e sensibilizzando le amministrazioni locali. Produttori di eccellenze agro alimentari, di tecnologia, istituzioni e pubblici esercizi in campo insieme per promuovere il sistema dell'accoglienza, autentico specchio del paese. Forte attenzione anche all'estero e all'internazionalizzazione delle imprese grazie alla presenza di gemellaggi internazionali, workshop e seminari tecnici per sostenere nuove sfide ed individuare nuovi canali commerciali. Tanti gli eventi in programma al Palazzo dei Congressi dell'Eur, per un viaggio nel mondo della eccellenza gastronomica, capace di coniugare tradizione e innovazione per gli amanti del buon cibo e della qualità.

«Abbiamo bisogno di crescere e condividere», dichiara lo chef Fabio Campoli, direttore tecnico dell'evento: «Officine del Sapore nasce per condividere, per stare insieme e per portare sempre più in alto il mondo dell'imprenditoria del pubblico esercizio romano e laziale. Tre giorni fantastici con oltre 70 spazi di cultura e condivisione con momenti esperienziali con ospiti nazionali e internazionali che ci racconteranno un po' di loro. Ci sarà spazio per la cultura,per le botteghe romane, per gli artigiani». «Sono previsti oltre 100 espositori tra piccole aziende e grandi brand - spiega Claudio Pica, Presidente Fiepet Confesercenti Roma - espressione delle eccellenze agroalimentari del Made in Italy, insieme in una fantastica vetrina per creare importanti relazioni d'affari e opportunità di aggiornamento professionale. Il tutto anche a disposizione di palati esigenti e di visitatori appassionati alla scoperta delle tradizioni del bel paese» Officine del Sapore è organizzato da AEPER Associazione Esercenti, FIEPET, Associazione Italiana Gelatieri, con la direzione tecnica dello chef Fabio Campoli.

Per saperne di più: www.officinedelsapore.it

OFFICINE DEL SAPORE

ROMA
17>18>19
NOVEMBRE
2018

PALAZZO DEI CONGRESSI

L'evento che unisce tradizione
ed innovazione, dedicato a tutti
gli amanti del buon cibo e della qualità.

Chiedi qui il coupon per un biglietto di ingresso ridotto

PROMOSSO DA:

MEDIA PARTNER

IN COLLABORAZIONE CON:

CON IL PATROCINIO DI: