

A TAVOLA

Pasta, che bontà Un convegno su com'è cambiata

PISA

«La pasta: tra ieri e oggi». È il tema dell'interessante convegno in programma domani, dalle 9.30, nell'auditorium dell'Opera della Primaziale, in piazza dell'Arcivescovado, organizzato dalla sezione Centro-Ovest dei Georgofili in collaborazione con l'Accademia Italiana della Cucina (delegazione di Pisa).

Moderati da **Enrico Bonari** e dopo i saluti di **Filiberto Loreti** e **Franco Milli**, si alterneranno i relatori **Laura Galoppi** («Produzione e consumo di pasta nella Toscana tardo-medievale»), **Gianpaolo Andrich** («Le principali trasformazioni coinvolte nella produzione della pasta»), **Vincenzo Lionetti** («Il ruolo nutraceutico dei cereali»), **Roberto Nardi** («Aspetti tecnologici della pasta surgelata»), **Alfredo Pelle** («In cucina: punto e pasta») e **Luca Landi** («La pasta come ingrediente in cucina»).

Sono previsti interventi anche di: **Giuseppe Bertoli** del pastificio Bertoli, del cavalier **Dino Martelli** del Pastificio Tradizionale Famiglia Martelli, di **Antonio Morelli** del pastificio Morelli e di **Antonio Schena**, del Consorzio Toscana Sapori. Le conclusioni sono affidate a **Paolo Petroni**, presidente dell'Accademia Italiana della Cucina.

«In questi ultimi anni - spiega Franco Milli, delegato di Pisa dell'Accademia Italiana della Cucina - la tecnologia ha costantemente migliorato la produzione della pasta, restando la tradizione pastaia solidamente italiana. Restiamo i maggiori consumatori di pasta, ed il paradigma alimentare della cucina borghese italiana (anno di nascita convenzionale: 1861), sancito dal professor Artusi, prevedeva sempre il

«primo», pasta o riso, portata che non compare in nessun'altro modello gastronomico, e che identifica tuttora la cucina italiana in tutto il mondo. I profondi cambiamenti che oggi interessano il concetto di famiglia e l'importanza delle tradizioni trasformano le regole dell'alimentazione. Si affermano le paste preparate, precotte, surgelate anche in monoporzioni e nuovi luoghi del mangiare. Di tutto questo parleremo, per approfondire e capire meglio, nel corso del convegno di sabato».

L'Accademia Italiana della Cucina fu fondata il 29 luglio 1953, a Milano, da **Orio Vergani**, con un gruppo di qualificati esponenti della cultura, dell'industria e del giornalismo. Dal 2003 è Istituzione Culturale della Repubblica Italiana e ha lo scopo di tutelare le tradizioni della cucina italiana, di cui promuove e favorisce il miglioramento in Italia e all'estero.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



» Cuochi, docenti universitari e nutrizionisti domani nell'auditorium della Primaziale su invito dell'Accademia Italiana della Cucina



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

**Un interno
del pastificio
Martelli a Lari;
sotto
Franco Milli**



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.