

**ACCADEMIA DELLA CUCINA**

# Tamburini "sovrano" del simposio conviviale



Per i Greci e i Romani, il simposio era la pratica conviviale che faceva seguito al banchetto, e i commensali bevevano secondo le prescrizioni del simpisarca, intonavano canti conviviali, si dedicavano a intrattenimenti di vario genere. Oggi quella pratica conviviale continua nella tradizione dell'Accademia Italiana della Cucina. Come da tradizione, la delegazione di Siracusa ha organizzato in grande stile il simposio di gennaio. Quest'anno il delegato Angelo Tamburini ha accolto gli ospiti in un noto ristorante e ha insignito l'accademico dell'anno 2017. La vice delegata Rosalia Sorce ha ricevuto il riconoscimento come colei che ha partecipato con più assiduità agli eventi della delegazione. La serata è stata anche dedicata a Gualtiero Marchesi, recentemente scomparso, ambasciatore della cucina italiana nel mondo. «Gualtiero Marchesi – ha sottolineato Angelo Tamburini – ha tenuto lezioni di sublimazione dei sapori ottenuti, levando il superfluo e attenuando la trasmissione del sapere fra professionisti in quella grande scuola chiamata Alma. Era solito ripetere che "la cucina non è un fine, è un mezzo; è uno dei linguaggi con cui parlare a sé stessi e al mondo, e per raggiungere questa dimensione biso-

gna passare dalla condizione imprescindibile di esecutore a quella più indefinibile e profonda di compositore». Come una musica che coinvolge tutti i sensi, anche la cucina riesce a sublimarli in un concerto di sensazioni che coinvol-

*Ricordato  
Gualtiero  
Marchesi,  
ambasciatore  
della cucina  
italiana nel  
mondo*

gono l'anima. «Le reazioni chimiche – ha continuato Tamburini – sono estremamente complesse in cucina perché coinvolgono contemporaneamente decine di sostanze e non tutte sono state descritte con precisione». La descrizione di alcuni passaggi fondamentali che in cucina permettono di non alterare e, anzi, di conservare le proprietà nutritive dei cibi, è stata seguita attentamente dai presenti.

«Uno dei sistemi utilizzati dagli chef per mantenere integre le proprietà delle verdure e conservare il loro colore brillante è la cosiddetta "sbiancatura". Il segreto consiste nel fare cuocere pochi minuti gli ortaggi in acqua bollente per poi immergerli in acqua molto fredda. Risultato: broccoli verde smeraldo o radicchio rosso vivo. Lo shock termico evita il processo chimico di trasformazione della clorofilla da cui deriva il colore, che altrimenti assumerebbe una tonalità più scura e poco invitante dovuta agli acidi sprigionati per effetto del calore». Al termine della relazione di Tamburini, la serata è proseguita proponendo agli ospiti alcune pietanze artistiche e armoniche nel gusto, in sintonia con la tematica trattata. Baccalà mantecato, spaghetti con broccoli, burrata e ricci, filetto di branzino con cavolo bianco e patata di Siracusa, tortino al cioccolato, crema di ricotta e coulis di frutti di bosco hanno deliziato il palato dei presenti sublimando tutto con un vino di un'azienda locale.

M. L. B.



IN ALTO ANGELO TAMBURINI

