

Rivista "IBC" XXV, 2017, 1

biblioteche e archivi / corrispondenze, pubblicazioni

"Cucina all'opera" in salsa africana. Un nuovo approdo per il libro che sta girando il mondo

Margherita Spinazzola

[Istituto Regione Emilia-Romagna]

Un nuovo viaggio per l'Istituto per i beni culturali della Regione Emilia-Romagna che, con l'Assessorato alla Cultura e il Ministero degli Affari Esteri, presenta in Sud Africa *The Operatic Kitchen. Music and Food in Emilia-Romagna*, di Giancarlo Frè (Cucina all'Opera. Musica e cibo in Emilia-Romagna, Regione Emilia-Romagna, Assessorato all'Agricoltura, Istituto per i beni culturali, Bologna, centro stampa regionale 2013). Se in passato il volume è stato ora ambasciatore della musica, ora della lingua, questa volta doppia EXPO2015 e si presenta come alfiere dell'Emilia-Romagna all'interno della "Prima Settimana della Cucina Italiana nel Mondo".

Se ne è parlato in tre sedi: una estemporanea presentazione agli studenti della Prue Leith Chefs Academy nei pressi di Pretoria sulla via per Johannesburg, in un ristorante di Pretoria, presso la Residenza ufficiale dell'Ambasciatore d'Italia a Città del Capo.

La Prue Leith Chefs Academy è una scuola professionale che prende il nome da una notissima cuoca e insegnante di cucina inglese di origine sud africana. Gli studenti che frequentano la scuola, alla fine del corso di studi possono scegliere di perfezionarsi all'estero, grazie anche ad una serie di protocolli di intesa quali ad esempio quello siglato con ALMA a Colorno. In questo ambito di facilitazione, è attivo l'Istituto Italiano di Cultura (IIC) di Pretoria diretto da Anna Amendolagine che offre anche corsi di lingua mirati. È un interessante e intelligente sviluppo di largo respiro, in un territorio nel quale lo studio dell'italiano è più che di nicchia.

L'IIC ha organizzato una cena presso il ristorante italiano "Fumo" di Pretoria, preceduta da una conferenza sul volume. Una più mirata diffusione, scaletta musicale e gastronomica – curate dall'Accademia italiana di Cucina –, avrebbero verosimilmente consentito una immagine più puntuale e sentita del territorio amabilmente descritto in *Cucina all'Opera*, del ruolo della Regione Emilia-Romagna nella sua valorizzazione e delle ricche attività della nostra rappresentanza diplomatica. Nell'occasione, la Rai ha realizzato un servizio per il proprio canale internazionale, trasmesso il 5 gennaio (<http://www.rai.it/dl/RaiTV/programmi/media/ContentItem-3c518f25-66f9-4957-a13f-df464f915d64.html>).

Dalle giacarande ancora in fiore di Pretoria all'incontro dei due oceani di Città del Capo, il viaggio non è breve, né fisicamente – ci vogliono quasi tre ore di aereo verso sud ed un cambio radicale di paesaggio –, né culturalmente per la diversa composizione del pubblico interessato. Se l'IIC di Pretoria ha puntato sull'intrattenimento culinario preceduto da una conferenza e sulla scuola di alta cucina, il Consolato di Città del Capo ha mirato al *parterre* selezionato di ospiti della Residenza dell'Ambasciatore d'Italia: ha proposto un menu filologicamente attento agli argomenti che si andavano presentando inframmezzati alle portate, realizzate con curiosità e rispetto dallo chef Giorgio Nava su istanza dell'ambasciatore, che ha personalmente contribuito alla scelta del programma musicale e dell'alternarsi di parlato, degustazione e musica studiati dal Console Alfonso Tagliaferri e dall'IBC. I commenti captati durante e dopo il ricevimento erano di sincera ammirazione per la novità e la complessità dell'evento organizzato. Se la curiosità per la cultura letteraria emiliano-romagnola era comune fra i molti docenti universitari presenti – con domande a lato su Giovanni Pascoli e Dino Campana –, la cultura gastronomica destava invece la curiosità di quanti, pur avendo relazioni di affari con l'Italia, ignoravano l'importanza ricoperta in Emilia-Romagna dal cibo – anche come filiera alimentare – e dalla buona cucina. I brani scelti per l'esecuzione musicale, diretta da Lisa Engelbrecht, da Frescobaldi a Mascagni, passando per Corelli, Rossini, Bellini e Verdi, sono stati seguiti con passione – e qualche passo di ballo – da 150 presenti: nelle parole finali dell'Ambasciatore Pietro Giovanni Donnici, un servizio reso all'Italia.

Ristorante FUMO, Pretoria. Foto Sandro Lucentini	ALMA alla Prue Leith Chef Academy, Pretoria. Foto Sandro Lucentini	Residenza dell'Ambasciatore d'Italia, Città del Capo. Foto Sandro Lucentini	Residenza dell'Ambasciatore d'Italia, Città del Capo. Foto Sandro Lucentini
Ristorante Fumo_Pretoria.jpg	Prue Leith Chef Academy Pretoria.jpg	Residenza ambasciatore.jpg	Residenza ambasciatore, Citta del Capo.jpg
Città del Capo. Foto Margherita Spinazzola Citta del Capo_1.jpg	Città del Capo. Foto Margherita Spinazzola Citta del Capo_2.jpg	Città del Capo. Foto Margherita Spinazzola Citta del Capo_3.jpg	Città del Capo. Foto Margherita Spinazzola Citta del Capo_4.jpg
Cinema Teatro Labia Città del Capo. Foto Margherita Spinazzola Citta del Capo_5.jpg			