

## Convegno

# La sana contaminazione enogastronomica

Giovedì alle 15.30, a palazzo Belgrado, in piazza Patriarcato 3, a Udine, la Provincia di Udine, l'Accademia Italiana della cucina (Delegazione di Udine) e l'Università di Udine organizzano un convegno dal titolo *Le globalizzazioni nella storia: esempi di sana contaminazione enogastronomica*.

Dopo aver effettuato un convegno su *Gastronomia dei prodotti tipici e tradizionali*, l'Accademia italiana della cucina e l'Università di Udine hanno ritenuto utile e doveroso approfondire anche il tema dell'irreversibile processo di globalizzazione, che, in seguito all'abbattimento delle barriere coinvolgente persone, cose e idee, potrebbe determinare anche la scomparsa di molti prodotti tipici e tradizionali, che caratterizzano la nostra cucina regionale. Il tema è molto sentito in quanto il processo di globalizzazione economica spesso causa timori non del tutto fondati. In un passato non lontanissimo, le remore nei confronti dell'introduzione della patata, del pomodoro e del mais nella nostra alimentazione si sono dimostrate poco lungimiranti e, pertanto, si deve affrontare il problema della globalizzazione in modo più sereno e obiettivo. La paura del nuovo e del forestiero, se fosse prevalsa sulla grande apertura mentale di pochi "audaci", avrebbe impedito di sfruttare prodotti essenziali per la nostra gastronomia e di gustare cibi dei quali ora non riusciremmo a privarci.

L'alimentazione di un popolo è influenzata dagli avvenimenti storici ed è evidente a tutti che in ogni campo, ovunque ci siano state aperture all'innovazione, i risultati hanno dimostrato la validità di queste scelte. Tuttavia è doveroso adoperarsi affinché nel processo di globalizzazione non prevalga solo l'aspetto commerciale e affinché molte produzioni locali di pregio non vengano fraudolentemente contraffatte.

A tale proposito il professor Giovanni Ballarini e il dottor Paolo Petroni, rispettivamente presidente e direttore generale dell'Accademia italiana della cucina, hanno scritto *Il falso in tavola - una mistificazione da conoscere e contrastare*, interessantissima indagine sullo svolgimento delle ricette dei principali piatti della cucina italiana, ma anche sulle imitazioni e le falsificazioni di molti nostri prodotti nazionali.

Lo scenario è molto complesso e i relatori esporranno le loro idee su quanto di negativo può provocare uno scambio di prodotti alimentari non regolamentato e controllato, ma anche sui tanti lati positivi che derivano dalle buone conoscenze reciproche.

