

PRESENTAZIONE DEL LIBRO “RICETTE PREZIOSE, DAL GIOIELLO AL PANE”



Una serata tra amici per parlare di "Orgoglio Artigiano", così potremmo definire la presentazione del libro "Ricette preziose, dal Gioiello al Pane – un libro di Ricette e Bottega", scritto da Fausto Maria Franchi, Pier Luigi Piccari e Lucia Sabatini Scalmati. Un primo appuntamento sul "processo del fare" che, a causa della sempre più diffusa tecnologia, rischia di banalizzarsi e perdere quella specificità tipica dell'arte del gioiello. Il libro in questione è stato omaggiato e presentato da un parterre d'eccezione a partire dal Camerlengo Di Giacomo, che ha fatto gli onori di casa; la serata è stata scandita da un moderatore d'eccezione: Sergio Bonetti di Confartigianato che ha saputo bilanciare e guidare con piglio deciso gli interventi

degli ospiti e degli autori. Il Prof. Tullio Gregory che ha definito l'artigiano un poeta, termine che deriva dal greco "poieo" cioè fare, ha trovato davvero significativa la similitudine del titolo del libro, riguardante il pane e il gioiello, vista la grande importanza del pane nella cultura Mediterranea non solo come mezzo di sostentamento ma anche come icona di identificazione culturale. Il prof. Gregory poi, ha applaudito l'idea alla base del libro poiché, di fatto, annulla con i suoi contenuti le differenze tra tutte le arti, una differenza ritenuta dal Professore inaccettabile.

Ma quali sono questi contenuti nello specifico? Gli autori hanno risposto, intervenendo uno dopo l'altro a partire da Lucia Sabatini Scalmati, che nel libro descrive il tema



riguardante la tecnologia che aumenta il distacco "della mente dalla mano", soprattutto per le nuove generazioni. Si tende infatti a creare, con il gioiello, oggetti scontati e sempre più banali, piuttosto che crearne di ricercati originali in cui mettere davvero del "sentimento artigiano". Purtroppo il fenomeno può essere legato anche alla mancanza di vere e proprie scuole e strutture adibite alla crescita professionale dei nuovi orafi.

Dello stesso parere è anche Fausto Maria Franchi, che ha raccontato di come lui stesso stia cercando di stimolare nei giovani la creatività e la fantasia che dovrebbero andare di pari passo con il talento artigiano. Nel contempo però, è stato toccato anche un altro argomento centrale del testo, e che si ricollega alle splendide parole del Prof. Gregory, ovvero l'intersecazione tra l'arte orafa e quella culinaria non solo per quanto riguarda l'utilizzo di



UNIVERSITA' E NOBIL COLLEGIO
DEGLI ORAFI GIOIELLIERI ARGENTIERI
DELL'ALMA CITTA' DI ROMA

507 ° Anno del Collegio



materiali, comuni ad entrambe, come il sale, i semi di pera che Cellini usava per creare un collante particolare, ma anche per come vengono descritti i procedimenti nel creare ricette o soluzioni naturali per trattare i metalli. Dai materiali ai gesti impiegati le similitudini sono davvero numerose.

Il momento in cui Pierluigi Piccari ha preso la parola è stato toccante, poiché ha spiegato in poche parole quanto la sua passione per la cucina, tramandata anche dalla madre, abbia risvegliato in lui una passione che lo ha portato a studiare antichissimi ricettari di tutta Italia riuscendo così a creare una personale mappa del buon cibo da nord a sud. E in questo "viaggio" ha individuato nella zuppa, che spesso veniva fatta con il pane anche

raffermo, l'elemento di lettura chiave per l'accostamento dell'arte culinaria con quella orafa. Un accostamento che nasce però da una forte contraddizione: il pane è un elemento che nasce da e per la povertà a differenza del gioiello. E

a proposito di cibo non poteva non intervenire Francesca Rocchi, Vice Presidente Nazionale di Slow Food, che ha voluto sottolineare l'importanza della tradizione nel curare le materie prime, nel "vivere la terra" come i contadini che una volta eravamo, per fare una buona cucina, tradizione che si sta perdendo nella nostra società caotica e globalizzata, ma che risulta ancora necessaria. Un concetto espresso anche dagli altri ospiti che auspicano la stessa cura nella tradizione orafa, che funge da base per le nuove generazioni che sicuramente utilizzeranno una tecnologia all'avanguardia rispetto al passato ma che deve sempre fondarsi sull'antico sapere. Infine è intervenuto Sua Eccellenza Don Matteo Zuppi, Vescovo ausiliario di Roma, che ha espresso il suo rammarico nel vedere il cuore artigiano del centro di Roma svanire irrimediabilmente. Le virtù dell'artigiano quali amore, obbedienza, perseveranza



stanno venendo meno nelle nuove generazioni e il libro, protagonista della serata, potrebbe risultare uno strumento efficace per tramandare l'antica cultura orafa. C'è stato spazio anche per un breve intervento di Mauro Mannocchi, Presidente di Confartigianato Imprese di Roma, che ha

contribuito alla realizzazione del convegno, in cui ha espresso il concetto per cui per essere competitivi in Italia e all'estero non bisogna arrendersi al mercato, che fa della quantità il punto di forza della produzione orafa, ma bisogna puntare sempre di più sulla qualità e l'inventiva propria italiana. Non sono mancate anche critiche alle Istituzioni locali che, a detta del Presidente Mannocchi, non stanno incentivando la crescita del settore ma anzi stanno contribuendo con il loro silenzio a finire di cancellarle dal mercato.

La serata si è conclusa infine con un delizioso aperitivo curato ed offerto dalla Azienda Biologica De Sanctis di Frascati e dalla Slow Food del Lazio.

