

Premio Giovanni Reborà, a Giovanni Ballarini il riconoscimento alla Carriera: John Dickie si aggiudica il Premio Autore 2014

di **Redazione**

13 Maggio 2014 - 12:01



Recco. John Dickie per la sezione Autore, Alice Montarotti come Giovane Ricercatrice e Giovanni Ballarini per la Carriera, hanno ricevuto il Premio Giovanni Reborà 2014, nato per onorare la memoria e l'opera dello studioso genovese, docente di Storia dell'Economia e dell'Alimentazione.

La cerimonia di premiazione è andata in scena lunedì 12 maggio presso lo storico ristorante Manuelina di Recco, promotore dell'iniziativa in collaborazione con Federico

Rebora, figlio di Giovanni. Per l'occasione, Filippo Chiappini Dattilo, Chef "stellato" dell'Antica Osteria del Teatro di Piacenza, Luisa e Franco Casella, Chef della Locanda dei Beccaria di Montù Beccaria e Marco Pernati, Chef di "Manuelina" con tutta la sua "brigata", hanno deliziato gli ospiti a cena.

"Il mio rapporto con Giovanni Rebora, nei purtroppo sporadici incontri che per la loro gradevolezza ne auspicavano sempre altri più completi e frequenti, non era frutto solo di un'istintiva simpatia e di una piacevole conversazione ha ricordato Gianni Carbone, Patron del ristorante Manuelina. Nel nostro interloquire si manifestava un comune concetto circa la valenza della nostra terra, l'evoluzione della civiltà della tavola, la difesa della genovesità. La conoscenza, la ricerca, la passione insita nei nostri animi rendeva assimilabile la nostre due attività: la sua di emerito studioso e docente e la mia di indomito oste di vecchia data".

A decretare i vincitori tra le opere finaliste selezionate dal Comitato Organizzatore è stata la Giuria composta da: Massimo Montanari, docente dell'Università di Bologna, esperto di Storia dell'Alimentazione e vincitore del riconoscimento alla carriera nella prima edizione del Premio, Piercarlo Grimaldi, Rettore Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Paolo Lingua, Presidente del Comitato Organizzatore, giornalista e scrittore, Gianni Carbone, Patron del ristorante "Manuelina" di Recco.

Anche quest'anno tre sono state le categorie di premio: quello rivolto all'autore di un'opera sulla storia, letteratura, costume ed economia connesse alla gastronomia ed alla civiltà della tavola, al giovane ricercatore autore della miglior tesi di laurea, incentrata sui medesimi temi e il premio "alla carriera". A contendersi il Premio "Autore" sono stati: Giancarlo Elia Valori, Geopolitica del cibo, Rizzoli Editore; John Dickie, Con gusto. Storia degli italiani a tavola, Laterza Editori; Riccardo Cattaneo Vietti, Egidio Trainito, Mauro Doneddu, Uomini e cozze. I Molluschi nella storia, Genova University Press De Ferrari Editore; Carlo Moggia "Facere vindemmiam et torcolare". Vino e viticoltura nella Liguria centroorientale: il duecento.

Questi autori sono riusciti a compiere quella contaminazione tra cultura scientifica, originalità, poesia e arte che costituisce l'obiettivo primario del Premio. Vincitore della III edizione del premio è risultato John Dickie, storico e accademico inglese docente di Studi Italiani presso l'University College di Londra. Le sue ricerche riguardano la rappresentazione del sud Italia, il nazionalismo italiano e l'identità nazionale, la storia culturale, la criminalità organizzata e la cucina italiana.

Il premio alla carriera quest'anno viene riconosciuto a Giovanni Ballarini, Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina già Professore dell'Università degli Studi di Parma, membro di diverse commissioni scientifiche della Repubblica Italiana e dell'Unione Europea. Si è occupato della sicurezza e della qualità alimentare ed ha sviluppato ricerche sugli aspetti antropologici dell'alimentazione umana in tutte le sue diverse sfaccettature e complessi rapporti con la società, l'economia e la salute. Su temi d'antropologia alimentare ha prodotto circa trecento pubblicazioni, tra le quali una trentina di libri, anche con lo pseudonimo di John B. Dancer.

I vincitori, come da tradizione, hanno ricevuto un 'testo' in rame (la tipica teglia nella quale si usa cuocere la focaccia col formaggio di Recco) con incise le motivazioni del Premio.

