



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA
FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI

IL MANIFESTO DEL SETTANTENNALE

L'Accademia Italiana della Cucina è stata fondata a Milano il 29 luglio 1953, ad opera di **Orio Vergani** e di alcuni esponenti del giornalismo, della cultura, dell'arte e dell'imprenditoria, **con lo scopo di salvaguardare e migliorare la tradizione gastronomica italiana**. Oggi l'Accademia, Istituzione Culturale della Repubblica Italiana dal 2003, è diventata uno dei maggiori e più accreditati operatori culturali italiani. Conta 225 Delegazioni in Italia e 92 Delegazioni e Legazioni all'estero, con oltre 7.500 Accademici in tutto il mondo. **Dopo settanta anni di intensa attività**, l'Accademia Italiana della Cucina sente il dovere **di enunciare quei principi che ritiene fondamentali** affinché la cucina italiana abbia quello spazio culturale e storico che le compete. Pertanto, si richiama l'attenzione del pubblico e delle Istituzioni su alcuni **aspetti basilari per la tutela e lo sviluppo della cucina italiana in Italia e nel mondo**.

- 1.** L'Accademia **difende e valorizza la cucina regionale** legata al territorio, alle sue tradizioni, ai suoi prodotti tipici e alla biodiversità. Ha il massimo rispetto e la dovuta considerazione per i cibi etnici e le culture di altri Paesi, ma essi non debbono portare all'imbarbarimento e allo stravolgimento della nostra cultura gastronomica.
- 2.** L'Accademia sostiene la **sicurezza alimentare e la salute**; raccomanda una dieta varia ed equilibrata, evitando i prodotti eccessivamente trasformati, con conservanti e additivi. La buona cucina deve essere espressione di una alimentazione moderata, sana, povera di sale e zuccheri, che aiuta a combattere l'obesità e il diabete.
- 3.** La **Dieta Mediterranea**, riconosciuta come la più salutare al mondo e **patrimonio immateriale Unesco**, deve essere **protetta dalle minacce** della globalizzazione, delle legislazioni influenzate da lobby industriali e dei nuovi cibi nati in laboratorio o espressione di alimenti propri di altre culture che snaturano la nostra cucina.
- 4.** L'Accademia respinge ogni forma di **maltrattamento di tutti gli animali** allevati o detenuti per la produzione o catturati e aderisce alla Convenzione europea sulla protezione degli animali escludendo l'impiego gastronomico di specie protette e vietate dalla legislazione europea e italiana.
- 5.** L'Accademia incoraggia il **turismo enogastronomico** quale principale fattore che caratterizza la cultura di un determinato territorio e si estrinseca attraverso degustazioni di vini e prodotti tipici, visite a strutture di produzione ed esperienze presso agriturismi e locali che propongono una genuina cucina tradizionale.
- 6.** È **necessario rispettare la terra e la natura**, attraverso un'agricoltura, un allevamento e una pesca **sostenibili**.
- 7.** Anche se lo sviluppo dei trasporti e dei sistemi di conservazione degli alimenti hanno largamente ridotto il principio della **stagionalità**, occorre privilegiare i prodotti disponibili nel periodo tipico di maturazione in quanto migliori e a prezzi più bassi. L'Accademia è contraria allo **spreco del cibo**.
- 7.** Il successo universale e riconosciuto della cucina italiana nel mondo porta con sé il **proliferare di falsi prodotti italiani e di piatti imbastarditi o inventati**. L'Accademia, anche attraverso le proprie Delegazioni e Legazioni estere, combatte *"l'Italian sounding"* e difende il *"Made in Italy"* in ogni sua espressione culturale e gastronomica.
- 8.** I **costumi alimentari tradizionali** non sono più trasmessi esclusivamente dalle famiglie, ma anche dai mezzi di comunicazione (televisione e social media) e dalla ristorazione, dove si usano nuove tecnologie di preparazione dei cibi. L'Accademia sostiene, in ogni caso, la correttezza dell'informazione e un approccio culturale alla gastronomia.
- 9.** La **ristorazione** riveste un ruolo importante e delicato. Le **conoscenze** e l'inventiva **dei cuochi** sono una forza trainante per l'evoluzione dei gusti, delle tecniche e delle pratiche culinarie purché la loro creatività e le loro innovazioni rispettino gli ingredienti e le radici della nostra gastronomia e non siano solo elementi utili a stupire o a raccogliere l'attenzione dei mezzi di comunicazione.
- 10.** L'Accademia auspica un **programma educativo alimentare** che vada dall'educazione del gusto nei giovani, che coinvolga non solo l'insegnamento professionale del settore alberghiero, ma anche programmi scolastici medi ed universitari, integrati da un idoneo **quadro normativo nazionale ed europeo**.

Il Presidente

Paolo Petroni