ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

Istituzione Culturale
della Repubblica Italiana

Dal 1953 a tutela
della cucina italiana

L'Accademia e i suoi obiettivi

Fondata il 29 luglio 1953, a Milano, da Orio Vergani, con un gruppo di qualificati esponenti della cultura, dell'industria e del giornalismo, l'**Accademia Italiana della Cucina**, dal 2003 Istituzione Culturale della Repubblica Italiana, **ha lo scopo di tutelare le tradizioni della cucina italiana, di cui promuove e favorisce il miglioramento in Italia e all'estero**.

Attraverso il suo Centro Studi, le sue Delegazioni e Legazioni in Italia e nel mondo, l'Accademia opera affinché siano **promosse iniziative idonee a diffondere una migliore conoscenza dei valori tradizionali** della cucina italiana, che costituiscono la base per ogni **concreta innovazione**.

L'ammissione all'Accademia è preclusa a quanti abbiano interessi nella ristorazione e nelle scuole di cucina.

LA STRUTTURA DELL'ACCADEMIA

Gli organi centrali sono:

il **Consiglio di Presidenza**,
composto da 9 membri

la **Consulta Accademica**,
composta da 30 membri

il **Collegio dei Revisori dei conti**,
composto da 3 membri, più 2 supplenti

il **Collegio dei Probiviri**,
composto da 3 membri, più 2 supplenti.

Paolo Petroni, *Presidente*

Mimmo D'Alessio
Vice Presidente Vicario

Maurizio Fazzari
Vice Presidente

Roberto Ariani
Segretario Generale e Tesoriere

Dino Betti van der Noot
Consigliere

Marinella Curre Caporuscio
Consigliere

Alessandro Di Giovanni
Consigliere

Ugo Serra
Consigliere

Renzo Rizzi
Segretario del Consiglio di Presidenza

L'Accademia nel mondo: 312 Delegazioni e Legazioni

L'Accademia persegue i suoi obiettivi attraverso l'attività degli **Organi centrali** e delle **Delegazioni e Legazioni territoriali**, che attualmente sono **224 in Italia** e **88 all'estero**, con più di **7.500 associati**. Lo studio e la ricerca che l'Accademia svolge su tutto ciò che riguarda la Civiltà della Tavola passano anche attraverso un'intensa **attività conviviale**, che costituisce occasione d'incontro e di fervido scambio d'idee tra gli Accademici. Le riunioni conviviali culminano, una volta l'anno, nella **"cena ecumenica"**, quando, il terzo giovedì di ottobre, **tutte le Delegazioni e Legazioni del mondo** si riuniscono intorno alle mense per valorizzare o riscoprire un prodotto diverso ogni anno. L'attività delle Delegazioni italiane è coordinata da **28 Coordinatori Territoriali**.

L'Accademia in rete

Il sito dell'Accademia (www.accademia1953.it) è dinamico, ricco di informazioni e in linea con i criteri di "navigazione" degli utenti (**circa 20.000 visitatori in media al mese**). Consente di visualizzare le novità che riguardano l'attività accademica in Italia e nel mondo e le più recenti pubblicazioni edite dall'Accademia. Tra le molteplici voci del menu, inoltre, è possibile **accedere**, con limitazioni, **al Ricettario nazionale** delle cucine regionali italiane, frutto di un censimento nazionale svolto dall'Accademia, dove sono state selezionate oltre 2.000 ricette fedeli alla tradizione. È possibile anche consultare la **sezione dedicata ai Ristoranti**, che riporta le recensioni di **3.000 locali in tutta Italia e nei Paesi esteri** dove è presente una Delegazione o Legazione dell'Accademia.
Dal sito internet sono scaricabili gli ultimi numeri della Rivista "Civiltà della Tavola", sia in italiano sia in inglese.

LA NUOVA APP GRATUITA PER SMARTPHONE E TABLET

La nuova App dell'Accademia, in italiano e in inglese, è rivolta sia al grande pubblico sia agli Accademici. Uno strumento agile e completo che consente di entrare nel mondo dell'Accademia, in ogni momento, con uno smartphone o un tablet. È articolata in quattro sezioni principali.

L'APP DELL'ACCADEMIA: GUIDA AI RISTORANTI

L'applicazione è **gratuita**, aggiornata in tempo reale e facile da consultare. Le funzioni principali sono: **mappa, elenco ristoranti, ricerca, preferiti, visti di recente**. È quindi possibile visualizzare, nella schermata, i principali ristoranti visti di recente, i "preferiti" e gli ultimi ristoranti inseriti in guida.

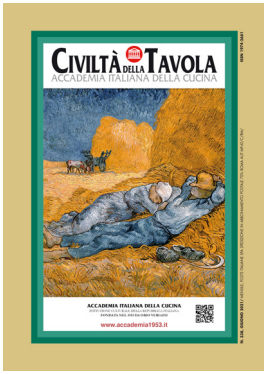
NEWSLETTER

Tutti gli Accademici ricevono via e-mail la nuova Newsletter dell'Accademia. La sua cadenza è mensile, con informazioni e notizie sempre aggiornate. La Newsletter è anche disponibile per tutti sul sito Internet (www.accademia1953.it)

L'attività editoriale

IL RICETTARIO: LA TRADIZIONE A TAVOLA 3000 ricette dei Paesi d'Italia

Il ricettario dell'Accademia, edizione Bolis - Vallardi, propone **oltre 3.000 ricette**. Una raccolta completa delle **ricette tipiche dei paesi italiani**, selezionate e verificate dall'Accademia, frutto delle competenze dei **Centri Studi Territoriali** presenti in ogni regione. Grazie al contributo delle Delegazioni, e di coloro che, vivendo sul territorio, stanno a contatto con la viva realtà di tutti i giorni, è stato possibile **approfondire usi gastronomici squisitamente locali**.



CIVILTÀ DELLA TAVOLA

È questo il nome della Rivista accademica, che ha periodicità mensile (11 numeri l'anno) ed **è l'organo d'informazione dell'Accademia**, dove si dibattono, di volta in volta, temi di carattere culturale e gastronomico. Dal sito Internet è possibile scaricare il pdf in italiano e in inglese.
Civiltà della Tavola **è inviata a tutti gli Accademici**, ai ristoranti recensiti nel mese ma anche ad un target qualificato non accademico: **Ambasciate italiane; Consolati; Istituti Italiani di Cultura all'estero; Istituti per il commercio estero; Istituti professionali Alberghieri.**

LE BUONE TAVOLE DELLA TRADIZIONE

La Guida, edizione Bolis-Vallardi, è pubblicata in versione cartacea. È dedicata alla tutela della **ristorazione più attenta ai prodotti e alle ricette del territorio**: vi sono inseriti, infatti, solo quei locali che offrono una **cucina rispettosa dei valori della tradizione locale** (talvolta anche con qualche guizzo di fantasia innovativa), realizzata con **ingredienti di prima qualità**, possibilmente del luogo, e servita con cortesia ad un **prezzo equilibrato** in rapporto all'ambiente.

LA BIBLIOTECA DI CULTURA GASTRONOMICA

Con questa collana, edita da Bolis edizioni, l'Accademia presenta **un viaggio alla scoperta delle tradizioni regionali della cucina italiana** così da preservare un patrimonio culturale e identitario unico.
Si tratta di un vero e proprio mosaico regionale all'interno del quale è possibile riscoprire la natura, la storia, gli usi e costumi, il linguaggio di una comunità.
Ogni volume è una fonte accreditata di ricette originali che illustrano da Nord a Sud i colori e i gusti delle diverse regioni. È inoltre arricchito da riferimenti storici e aneddoti, frutto di anni di studio e ricerche dei Centri Studi Territoriali.
I testi sono integrati e corredati da immagini di grande eleganza e impatto visivo.

STORIA DELLA CUCINA ITALIANA A FUMETTI

Dalle tagliatelle etrusche al tiramisù

L'affascinante storia della cucina italiana viene, per la prima volta, illustrata a fumetti: **un meraviglioso, divertente e approfondito viaggio** dagli Etruschi fino a oggi.
La pubblicazione, **in grande formato** (30x22 cm), **si rivolge ai giovani**, ma non solo, tornando alle origini dei nostri piatti più celebri, a cominciare dalla pasta fresca di 3.000 anni fa, e **si conclude con un ricettario di alcune preparazioni più rappresentative** della cucina regionale. Senza tralasciare l'evoluzione di cibi e di comportamenti anche recenti, mantenendo tuttavia inalterate le caratteristiche che hanno conquistato il mondo.

La divulgazione

IL CENTRO STUDI

Intitolato allo scomparso presidente **Franco Marenghi**, che lo ideò, si presenta oggi come il polo culturale dell'Accademia, da cui muovono le linee guida della sua attività. È costituito da Accademici e non, in grado di svolgere, ciascuno secondo la propria professionalità e competenza, **le funzioni di indagine, di analisi e di consulenza** su argomenti di carattere storico, economico, sociologico, gastronomico, nutrizionale e tecnico, inerenti alla cucina italiana.
Una squadra prestigiosa, che dà ancora più sostanza al ruolo culturale dell'Accademia nella società, e che ne **rafforza la visibilità**.

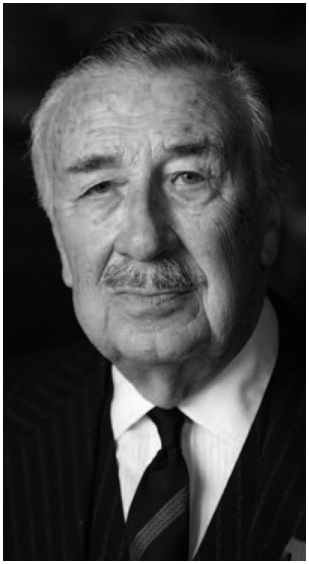
I CENTRI STUDI TERRITORIALI

Sono attivi **25 Centri Studi Territoriali** per svolgere, in modo capillare, la ricerca sulla cultura gastronomica di ogni singolo territorio.

LA BIBLIOTECA NAZIONALE

La Biblioteca accademica, intitolata allo scomparso Presidente Giuseppe Dell'Osso, raccoglie più di **5.000 opere** donate dagli Accademici e dagli editori. I volumi della Biblioteca accademica sono collocati presso la **Biblioteca di Ateneo dell'Università degli Studi di Milano Bicocca** (Edificio U6 - 2° piano): l'importante patrimonio librario, quindi, è disponibile al pubblico a scaffale aperto (dal lunedì al giovedì, ore 9.00 - 19.30; venerdì, ore 9.00 - 18.30). Dal sito dell'Accademia, è possibile effettuare **ricerche bibliografiche** direttamente nel patrimonio catalogato.

Orio Vergani



Giovanni Nuvoletti

Dino Villani

ORIO VERGANI: IL LUNGIMIRANTE FONDATORE

Orio Vergani, fondatore dell'Accademia Italiana della Cucina, è stato un personaggio di primo piano nel mondo del giornalismo, della letteratura e dell'arte. Scrittore finissimo, commediografo, critico d'arte, cronista attento e curioso, ha lasciato di sé una **profonda impronta nel giornalismo italiano. Fondò, nel 1953, l'Accademia Italiana della Cucina** di cui fu il primo Presidente fino alla sua scomparsa avvenuta nel 1960.
Nel 1961 fu stampata la **1ª Guida italiana ai ristoranti** fortemente voluta da Orio Vergani.

Fondarono l'Accademia insieme a Vergani: **Luigi Bertett** *(presidente dell'Automobile Club d'Italia)*, **Dino Buzzati Traverso** *(giornalista, scrittore, pittore)*, **Cesare Chiodi** *(presidente del Touring Club Italiano)*, **Giannino Citterio** *(industriale)*, **Ernesto Donà dalle Rose** *(industriale)*, **Michele Guido Franci** *(segretario generale della Fiera di Milano)*, **Gianni Mazzocchi Bastoni** *(editore)*, **Arnoldo Mondadori** *(editore)*, **Attilio Nava** *(medico)*, **Arturo Orvieto** *(avvocato e scrittore)*, **Severino Pagani** *(scrittore e commediografo)*, **Aldo Passante** *(direttore del Centro di produzione Rai di Milano)*, **Gian Luigi Ponti** *(banchiere, presidente dell'Ente Turismo di Milano)*, **Giò Ponti** *(architetto)*, **Dino Villani** *(giornalista, pubblicitario, pittore)*, **Edoardo Visconti di Modrone** *(industriale)*. Erano presenti alla fondazione, avvenuta all'Hotel Diana di Milano, anche i due giornalisti e scrittori **Massimo Alberini** e **Vincenzo Buonassisi**.

I premi e i diplomi conferiti dall'Accademia

PREMIO "ORIO VERGANI"
Istituito per ricordare la memoria del Fondatore dell'Accademia. È conferito a persone, organizzazioni o associazioni estranee all'Accademia che abbiano onorato, con la loro attività e le loro opere, **la cultura gastronomica e la civiltà della tavola italiana** in qualsiasi campo, in Italia o all'estero.

PREMIO "DINO VILLANI"
In memoria di uno dei Fondatori e a lungo Vice Presidente dell'Accademia. È conferito ai titolari delle aziende artigianali o piccolo-industriali che si distinguono da tempo nella **valorizzazione dei prodotti alimentari** italiani con **alti livelli di qualità**.

PREMIO "GIOVANNI NUVOLETTI"
Intitolato allo scomparso Presidente "Rifondatore" Giovanni Nuvoletti Perdomini. È conferito a persona, ristoratore, organizzazione, estranee all'Accademia, che abbiano contribuito in modo significativo alla **conoscenza e valorizzazione della buona tavola tradizionale regionale**.

PREMIO "MASSIMO ALBERINI"
Intitolato al grande giornalista e storico della gastronomia, presente alla fondazione dell'Accademia, di cui è stato Vice Presidente d'Onore. È assegnato, a nome della Delegazione, a quegli esercizi commerciali che da lungo tempo, con **qualità costante**, offrono al pubblico alimenti di produzione propria, lavorati **artigianalmente** con ingredienti di qualità eccellente e tecniche rispettose della tradizione del territorio.

DIPLOMA DI CUCINA ECCELLENTE
Riservato ai ristoranti che praticano in Italia un **altissimo livello gastronomico**.

DIPLOMA DI BUONA CUCINA
Riservato ai ristoranti e alle trattorie di cucina italiana, in Italia e all'estero, che operano nel **rispetto della tradizione e della qualità**.

I piatti dell'Accademia

Ogni anno viene realizzato un piatto legato al **Tema trattato nel corso della cena ecumenica**. Il piatto è in ceramica di Bassano, su disegni originali di **Filippo Cianfanelli**. È dipinto a mano e cotto con il sistema "craquelé" smaltato.

Piatto 2020
Fritti, frittate e frittelle nella cucina della tradizione regionale

Piatto 2021
Il bosco e il sottobosco. Castagne, funghi, tartufi, frutti di bosco nella cucina della tradizione regionale

Piatto 2022
La tavola del contadino. Il campo, il cortile, la stalla nella cucina della tradizione regionale

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

Istituzione Culturale della Repubblica Italiana

Via Napo Torriani, 31
20124 Milano (Italia)

www.accademia1953.it
segreteria@accademia1953.it