

Gusto L'Accademia Italiana della Cucina celebra 40 anni di gusto e passione

Grandi festeggiamenti per la Delegazione della Svizzera Italiana - Emilio Casati: «Un riferimento culturale e gastronomico, capace di coinvolgere le nuove generazioni. Davanti a un buon piatto ci emozioniamo ancora come il primo giorno: forse è questo il vero segreto della cucina»



Il Delegato Emilio Casati assieme ai suoi colleghi della vicina Lombardia



MATTIA SACCHI
27.03.2025 06:00

Regala questo articolo: 



Quarant'anni di passione per la cultura gastronomica italiana. La Delegazione della Svizzera Italiana dell'Accademia Italiana della Cucina ha celebrato l'anniversario con una serata di gala al Ristorante Ciani di Lugano, alla presenza di oltre settanta ospiti tra autorità, accademici e appassionati. Un'occasione per festeggiare e riflettere sul ruolo dell'Accademia nel promuovere un patrimonio che va oltre il gusto.

«Questo anniversario rappresenta una tappa storica, ma anche un'opportunità per celebrare 40 anni di passione, ricerca e difesa della cucina italiana nel suo valore più autentico», ha dichiarato il Delegato Emilio Casati aprendo la serata. Fondata nel 1985, la Delegazione si è radicata nel territorio, dialogando con ristoratori e istituzioni, mantenendo vivi i valori di tradizione, qualità e convivialità.



Il Delegato Emilio Casati assieme al Consigliere Nazionale Alex Farinelli, la Presidente del Consiglio Comunale Benedetta Bianchetti e il Presidente del Gran Consiglio Michele Guerra

Presenti alla cerimonia il Presidente del Gran Consiglio Michele Guerra, il Consigliere Nazionale Alex Farinelli e la Presidente del Consiglio Comunale di Lugano Benedetta Bianchetti. A dare un respiro nazionale, anche accademici da altre regioni, come Dino Betti Van Der Noot, membro del Consiglio di Presidenza e delegato di Milano.



Il Professore Michele Antonio Fino, ospite d'onore della serata

Ospite d'onore il Prof. Michele Antonio Fino dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, che ha presentato un intervento tratto dal suo libro *Non me la bevo*, riflettendo sulle narrazioni legate al vino e promuovendo un approccio più critico e consapevole a tavola.

Durante la serata è stato presentato il volume «40 anni di eccellenza culinaria», raccolta di immagini, racconti e testimonianze. «Un omaggio alla storia della Delegazione e ai tanti ristoratori con cui abbiamo collaborato. Vogliamo lasciare una traccia e ispirare le nuove generazioni», ha spiegato Casati. Emozionante anche il ricordo di Paolo Grandi, storico Delegato, celebrato con la presenza della moglie Daniela.

Il menu, curato dagli chef del Ciani Dario Ranza e Loris Meot, ha proposto piatti ispirati al territorio, accompagnati dai vini di Uberto Valsangiacomo, accademico e figlio di Cesare, tra i fondatori della Delegazione.

Nel suo discorso finale, Casati ha guardato al futuro: «Mi auguro che la Delegazione resti un riferimento culturale e gastronomico, capace di coinvolgere le nuove generazioni.

Sono passati 40 anni eppure, davanti a un buon piatto, ci emozioniamo ancora come il primo giorno: forse è questo il vero segreto della cucina».

Gusto «In un mondo frenetico succube delle mode un buon piatto della tradizione è rivoluzionario»

Emilio Casati, Delegato dell'Accademia Italiana della Cucina: «Oggi parlare di cibo vuol dire raccontare la nostra società e le sfide che sta vivendo»



Emilio Casati, Delegato dell'Accademia Italiana della Cucina, assieme al Consigliere Nazionale Alex Farinelli, la Presidente del Consiglio Comunale di Lugano Benedetta Bianchetti e il Presidente del Gran Consiglio Michele Guerra, ospiti d'onore della serata di gala



MATTIA SACCHI
30.03.2025 15:30



Quarant'anni di storia, tradizione e impegno nella promozione della cultura gastronomica italiana: la Delegazione della Svizzera Italiana dell'Accademia Italiana della Cucina ha celebrato questo importante traguardo [lo scorso 25 marzo al ristorante Ciani di Lugano](#), in una serata di gala ricca di significati. Un'occasione per fare memoria del passato, ma anche per guardare avanti con consapevolezza e visione. Ne abbiamo parlato con Emilio Casati, Delegato della Delegazione, che ha raccontato l'evoluzione di questo percorso e il valore di una cucina che, ancora oggi, continua a emozionare.

Delegato Casati, cosa rappresenta per voi questo 40° anniversario della Delegazione?

Questo anniversario rappresenta non solo una tappa storica, ma un'occasione per celebrare 40 anni di passione, ricerca e difesa della cucina italiana nel suo valore più autentico. È un momento di orgoglio, ma anche di riflessione sul ruolo culturale che l'Accademia ha svolto e continua a svolgere nel nostro territorio.

Qual è stata l'evoluzione della Delegazione in questi 40 anni?

La Delegazione è cresciuta, si è arricchita di nuovi accademici, ha instaurato un dialogo

«In un mondo frenetico succube delle mode un buon piatto della tradizione è rivoluzionario» costante con il territorio, i ristoratori e le istituzioni locali. Ma soprattutto, ha mantenuto intatti i suoi valori: la tutela della tradizione, l'attenzione alla qualità e la promozione della cultura gastronomica come espressione d'identità. È un modo per raccontare anche la nostra società.

Qual è il ruolo dell'Accademia Italiana della Cucina oggi, in un mondo sempre più globalizzato?

In un mondo dove le mode, non solo quelle culinarie, cambiano velocemente, l'Accademia è un punto fermo. Difende la memoria gastronomica, promuove il valore della stagionalità, del territorio e della convivialità. Non siamo contro l'innovazione, ma a favore di un'innovazione consapevole, radicata nei valori della nostra cucina.

Cosa avete organizzato per celebrare questo importante traguardo?

Abbiamo scelto una location simbolica come il Ristorante Ciani, un menu pensato in collaborazione con lo chef per valorizzare i prodotti locali e le eccellenze del territorio. Ogni dettaglio, dalla selezione dei vini – tutti ticinesi – fino al libro commemorativo «40 anni di Eccellenza Culinaria», è stato pensato per dare valore al nostro percorso e ai protagonisti che l'hanno reso possibile.

Ci può parlare del libro che presenterete durante la serata?

«40 anni di Eccellenza Culinaria» è un omaggio alla storia della Delegazione, ai suoi delegati, ai suoi accademici e ai tanti ristoratori con cui abbiamo collaborato. È una raccolta di testimonianze, immagini, racconti ed emozioni, pensata per lasciare una traccia e ispirare le generazioni future.

Cosa augura alla Delegazione per i prossimi 40 anni?

Mi auguro che la Delegazione continui a essere un punto di riferimento culturale e gastronomico, capace di coinvolgere le nuove generazioni, di mantenere vivo il dialogo con il territorio, e di continuare a promuovere la cucina italiana non come semplice nutrimento, ma come forma d'arte, cultura e identità.

Un ricordo personale che le sta particolarmente a cuore in questi anni di attività?

Ci sono tanti momenti, ma quello che porto nel cuore è l'entusiasmo che si respira quando ci si ritrova attorno a un tavolo. Ogni convivio è un piccolo viaggio nell'anima dell'Italia, tra dialetti, sapori e racconti. È lì che si capisce davvero cosa vuol dire essere parte dell'Accademia.

Quarant'anni di gusto e cultura

L'ANNIVERSARIO / La Delegazione della Svizzera italiana dell'Accademia Italiana della Cucina ha celebrato l'importante ricorrenza al Ristorante Ciani di Lugano - Emilio Casati: «Il cibo racconta il patrimonio di un territorio e ispira il futuro»

Quarant'anni di passione per la cultura gastronomica italiana. La Delegazione della Svizzera italiana dell'Accademia Italiana della Cucina ha celebrato l'anniversario con una serata di gala al Ristorante Ciani di Lugano, alla presenza di oltre settanta ospiti. Un'occasione per festeggiare e riflettere sul ruolo dell'Accademia nel promuovere un patrimonio che va oltre il gusto.

«Questo anniversario rappresenta una tappa storica, ma anche un'opportunità per celebrare 40 anni di passione, ri-

cerca e difesa della cucina italiana nel suo valore più autentico», ha dichiarato il delegato Emilio Casati aprendo la serata. Fondata nel 1985, la Delegazione si è radicata nel territorio, dialogando con ristoratori e istituzioni, mantenendo vivi i valori di tradizione, qualità e convivialità.

Presenti alla cerimonia il presidente del Gran Consiglio Michele Guerra, il consigliere nazionale Alex Farinelli e la presidente del Consiglio comunale di Lugano Benedetta Bianchetti. A dare un respiro nazionale, anche accademici da altre

regioni, come Dino Betti Van Der Noot, membro del Consiglio di presidenza e delegato di Milano.

Ospite d'onore il prof. Michele Antonio Fino dell'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo, che ha presentato un intervento tratto dal suo libro «Non me la bevo», riflettendo sulle narrazioni legate al vino e promuovendo un approccio più critico e consapevole a tavola.

Durante la serata è stato presentato il volume «40 anni di eccellenza culinaria», raccolta di immagini, racconti e testimo-



Un'immagine della serata.

nianze. «Un omaggio alla storia della Delegazione e ai tanti ristoratori con cui abbiamo collaborato. Vogliamo lasciare una traccia e ispirare le nuove generazioni», ha spiegato Casati. Emozionante anche il ricordo di Paolo Grandi, storico delegato, celebrato con la presenza della moglie Daniela.

Il menu, curato dagli chef del Ciani Dario Ranza e Loris Meot, ha proposto piatti ispirati al territorio, accompagnati dai vini di Uberto Valsangiomo, accademico e figlio di Cesare, tra i fondatori della Delegazione.

Nel suo discorso finale, Casati ha guardato al futuro: «Mi auguro che la Delegazione resti un riferimento culturale e gastronomico, capace di coinvolgere le nuove generazioni. Sono passati 40 anni eppure, davanti a un buon piatto, ci emozioniamo ancora come il primo giorno: forse è questo il vero segreto della cucina». **M.S.**

Docenti, l'UDC invoca la preferenza indigena

IL CASO / I deputati democristiani hanno inoltrato un'interrogazione al Governo partendo dalla vicenda dei tredici abilitati al DFA per poi allargare il discorso alla presenza di frontalieri e titolari di un permesso B - ErreDiPi chiede invece un intervento strutturale per riformare l'intero sistema

Continua a tenere banco il caso dei tredici aspiranti docenti di italiano del medio superiore a cui, nonostante l'abilitazione, non saranno assegnate ore d'insegnamento. Dopo i vari atti parlamentari giunti sul tavolo del Consiglio di Stato nelle ultime settimane, ora si aggiunge anche l'interrogazione dell'UDC, che dal caso specifico si allarga a una riflessione più generale. «A fronte di un calo demografico ormai strutturale che comporta una progressiva diminuzione del numero di allievi nelle scuole ticinesi, appare evidente che anche la necessità di docenti si stia riducendo, scrivono infatti i granconsiglieri Alain Bühler, Lara Filippini, Tiziano Galeazzi, Andrea Giudici, Sergio Morisoli, Aline Prada, Tuto Rossi e Roberta Soldati.

A questo proposito, la direttrice del DECS Marina Carobio Guscetti ha spiegato che il Dipartimento ha deciso già lo scorso dicembre di avviare un dispositivo di monitoraggio con il DFA e la SUFFP che tenga conto dei dati demografici per meglio identificare il fabbisogno di docenti e le possibilità d'impiego. «E la questione non riguarda solo l'italiano. Ora, però, i deputati democristiani hanno sollevato un ulteriore tema. «La presenza nel corpo insegnante di numerosi frontalieri e titolari di permesso B - scrivono - solleva interrogativi legittimi sulla politica di impiego pubblico nel settore educativo, in particolare alla luce della crescente difficoltà di accesso alla professione per molti giovani formati in Ticino e in Svizzera». Una situazione che, dicono, appare «ancor più critica» alla luce dell'articolo 14 capoverso b della Costituzione cantonale che attua il principio di preferenza indigena. «Un principio - evidenziano i deputati UDC - fissato all'interno dei settori pubblico e pa-



In tredici non avranno ore di insegnamento il prossimo anno.

© KEYSTONE/GAETAN BALLY

IL DECS ha annunciato di aver avviato un monitoraggio per identificare meglio il fabbisogno di docenti

rapubblico ticinesi e va rispettato». Al Governo viene pertanto chiesto, tra le altre cose, di indicare la suddivisione per nazionalità dei docenti attivi in ciascuna categoria, così come quanti sono titolari di permessi B, C, frontalieri o altri. E ancora: «Considerato il calo degli allievi e la conseguente minore necessità di docenti nei prossimi anni, il Consiglio di Stato è disposto a valutare, in collaborazione con le autorità comunali per i livelli di competenza, la possibilità di attuare una norma straordinaria per rescindere o non rinnovare contratti a tempo determinato a docenti frontalieri o titolari di permessi B, al fine di offrire maggiori opportunità di impiego ai giovani docenti svizzeri formati nel nostro Cantone o nel nostro Paese? Prevede la possibilità di istituire da subito un blocco immediato all'assunzione di docenti frontalieri?».

«Non è un episodio isolato»

La discrepanza tra il numero di docenti formati e i posti disponibili non rappresenta un

episodio isolato, ma è il risultato di una gestione del sistema di abilitazione e reclutamento da riformare, scrive dal canto suo l'associazione ErreDiPi (Rete per la difesa delle pensioni). Per affrontare il problema è necessario un intervento strutturale che preveda: «Un reale coordinamento tra DECS e DFA; un ritorno al modello "en emploi", che permetta ai docenti di formarsi mentre già lavorano nella scuola, evitando così un eccesso di abilitati privi di sbocchi professionali; un maggiore controllo pubblico sulla formazione, riducendo la dipendenza da enti esterni; un monitoraggio trasparente e regolare, con dati pubblici aggiornati sul fabbisogno di insegnanti e sulle dinamiche delle iscrizioni nelle scuole; l'introduzione di meccanismi di tutela per gli abilitati, come l'obbligo di aprire concorsi quando vi sono docenti formati disponibili, o la possibilità di creare posti aggiuntivi attraverso un allentamento dei criteri di formazione delle classi».

Gli artigiani si mettono in mostra

TICINO / Dal 28 marzo al 4 aprile tante possibilità di visitare le botteghe e scoprire il mondo dell'artigianato del nostro cantone

Dalla pietra passando per il legno, il ferro, la ceramica e i tessuti. Saranno proprio i «materiali», in quanto tali, a guidare l'annuale appuntamento con le Giornate europee dei mestieri d'arte (GEMA), che quest'anno si svolgeranno in tutto il territorio cantonale dal 28 marzo al 4 aprile. «Un'occasione - come si legge nel depliant di presentazione dell'evento curato dall'associazione Aticrea (associazione ticinese artigiani artisti) - per visitare gli artigiani e artisti nei loro laboratori, di avere nel concreto uno scorcio del mondo artigiano» ticinese, in tutte le sue sfaccettature.

Dai workshop agli eventi

Molte, come ogni anno, le possibilità offerte dall'evento tramite i workshop dedicati: dalla dimostrazione di una decorazione artistica per la cover di un telefono cellulare, organizzata da una pittrice e scultrice di Morcote, alla realizzazione di un ciondolo in metallo (rame/ottone/alpacca) da parte di un'orafo di Origlio, fino alla personalizzazione di oggetti in ceramica e alla visita a una falegnameria. Tutti appuntamenti - in totale sono circa una ventina - per i quali è necessario iscriversi tramite l'apposito sito web www.booking.aticrea.ch, dove è possibile anche consultare tutte le offerte in dettaglio.

Oltre a ciò, per le GEMA quest'anno saranno pure organizzati degli «eventi speciali»: da una conferenza per esplorare le molteplici prospettive del mondo del vetro attraverso le esperienze di figure chiave dell'industria vetraria europea (prevista il 4 aprile dalle 18 presso il Campus SUPSI Mendrisio) fino a un corso di forma-

Per partecipare agli eventi è necessario iscriversi tramite il sito dell'Aticrea

Il filo conduttore

sono i materiali: dalla pietra al legno, fino alla ceramica e i tessuti

zione per la posa di un selciato (29-30 marzo a Gordola) organizzata dall'associazione svizzera dei costruttori di muri a secco. Ma ci sarà anche la possibilità di riscoprire l'antico mondo del ferro battuto e della pietra naturale tramite workshop organizzati sempre a Gordola dalla società svizzera degli impresari costruttori (SSIC-AM SUISSE TICINO).

Le scuole

Come ogni anno, poi, l'evento è organizzato assieme ad alcune scuole presenti sul territorio che presenteranno i propri percorsi formativi: lo CSIA e la scuola specializzata superiore d'arte applicata; il Centro professionale tecnico del settore tessile; la SUPSI con il corso di laurea in conservazione e restauro.

Quest'anno, ci spiega il vicepresidente dell'associazione, Claudio Gianettoni, «abbiamo voluto fornire un ampio ventaglio di possibilità ai visitatori, avendo come filo conduttore i materiali: dal legno alla pietra, fino al tessile e alla ceramica. Molte opportunità, insomma, di incontrare le persone operative nei settori per conoscere il mondo dell'artigianato in Ticino».

Quarant'anni di gusto e cultura

L'ANNIVERSARIO / La Delegazione della Svizzera italiana dell'Accademia Italiana della Cucina ha celebrato l'importante ricorrenza al Ristorante Ciani di Lugano - Emilio Casati: «Il cibo racconta il patrimonio di un territorio e ispira il futuro»

Quarant'anni di passione per la cultura gastronomica italiana. La Delegazione della Svizzera italiana dell'Accademia Italiana della Cucina ha celebrato l'anniversario con una serata di gala al Ristorante Ciani di Lugano, alla presenza di oltre settanta ospiti. Un'occasione per festeggiare e riflettere sul ruolo dell'Accademia nel promuovere un patrimonio che va oltre il gusto.

«Questo anniversario rappresenta una tappa storica, ma anche un'opportunità per celebrare 40 anni di passione, ricerca e difesa della cucina italiana nel suo valore più autentico», ha dichiarato il delegato Emilio Casati aprendo la serata. Fondata nel 1985, la Delegazione si è radicata nel territorio, dialogando con ristoranti e istituzioni, mantenendo vivi i valori di tradizione, qualità e convivialità.

Presenti alla cerimonia il presidente del Gran Consiglio Michele Guerra, il consigliere nazionale Alex Farinelli e la presidente del Consiglio comunale di Lugano Benedetta Bianchetti. A dare un respiro nazionale, anche accademici da altre

regioni, come Dino Betti Van Der Noot, membro del Consiglio di presidenza e delegato di Milano.

Ospite d'onore il prof. Michele Antonio Fino dell'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo, che ha presentato un intervento tratto dal suo libro «Non me la bevo», riflettendo sulle narrazioni legate al vino e promuovendo un approccio più critico e consapevole a tavola.

Durante la serata è stato presentato il volume «40 anni di eccellenza culinaria», raccolta di immagini, racconti e testimonianze.



Un'immagine della serata.

nianze. «Un omaggio alla storia della Delegazione e ai tanti ristoratori con cui abbiamo collaborato. Vogliamo lasciare una traccia e ispirare le nuove generazioni», ha spiegato Casati. Emozionante anche il ricordo di Paolo Grandi, storico delegato, celebrato con la presenza della moglie Daniela.

Il menu, curato dagli chef del Ciani Dario Ranza e Loris Meot, ha proposto piatti ispirati al territorio, accompagnati dai vini di Uberto Valsangiacomo, accademico e figlio di Cesare, tra i fondatori della Delegazione.

Nel suo discorso finale, Casati ha guardato al futuro: «Mi auguro che la Delegazione resti un riferimento culturale e gastronomico, capace di coinvolgere le nuove generazioni. Sono passati 40 anni eppure, davanti a un buon piatto, ci emozioniamo ancora come il primo giorno: forse è questo il vero segreto della cucina».

M.S.