



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.

È autorevole partner culturale di pubblici uffici, di enti, di associazioni e di istituzioni pubbliche e private, garantendo obiettività di giudizio e neutralità di campo, data la sua totale indipendenza da ogni interesse commerciale.

Attraverso il suo Centro Studi e le sue Delegazioni 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 diretto interesse 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**, con 30 membri;
- il Collegio dei Revisori dei conti**, composto da 3 membri, più 2 supplenti;
- il Collegio dei Proviviri**, anch'esso con 3 membri, più 2 supplenti.

IL CONSIGLIO DI PRESIDENZA 2015-2018

Severino Sani
Vice Presidente Vicario



Paolo Petroni
Presidente



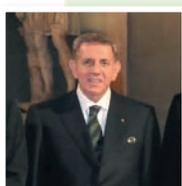
Roberto Ariani
Segretario Generale
e Tesoriere



Mario Ursino
Vice Presidente



Sergio Corbino
Consigliere



Mimmo D'Alessio
Consigliere



Gianni Fossati
Consigliere



Franco Milli
Consigliere



Renzo Rizzi
Segretario del Consiglio
di Presidenza e
Consigliere

LE DELEGAZIONI NEL MONDO

L'Accademia persegue i suoi obiettivi attraverso l'attività degli Organi Centrali e delle Delegazioni territoriali, che attualmente sono 215 in Italia e 72 all'estero, con più di 7500 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 del mondo si riuniscono intorno alle mense per valorizzare o riscoprire un prodotto diverso ogni anno. L'attività delle Delegazioni italiane è coordinata da 26 Coordinatori Territoriali.



IL RICETTARIO DELLA CUCINA REGIONALE

Una raccolta completa delle ricette tipiche dei paesi italiani, selezionate e verificate dall'Accademia, frutto delle competenze dei 26 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, valutando e selezionando i piatti "di casa", quelli in uso oggi e quelli ancora presenti nei ricordi delle persone più anziane, che vorremmo restassero per le generazioni future.

La nuova edizione, edita da Bolis, ampliata e aggiornata, propone oltre 3000 ricette (di cui quasi 1000 non presenti nella precedente edizione): dalle più note e classiche, a quelle meno note, in un'edizione critica di riferimento di quanto c'è di meglio nella cucina tradizionale italiana.

LA GUIDA AI RISTORANTI

Nella Guida ai Ristoranti, l'attenzione e l'esperienza dei Delegati, attraverso un continuo monitoraggio, forniscono un panorama, il più possibile completo, dello stato di salute della cucina in Italia e nel mondo. La Guida segnala e valuta, con un numero variabile di "tempietti" (da uno a quattro), quei locali in cui si abbina la professionalità all'ospitalità. Aggiornata in tempo reale, la Guida è pubblicata on line sul sito Internet (sono oltre 100.000 gli utenti nel mondo che l'hanno consultato), ed è anche scaricabile gratuitamente grazie alle App per smartphone e tablet. La ricerca può essere effettuata in funzione di molti parametri: dal nome del ristorante, fino al piatto desiderato. È possibile, inoltre, lasciare un commento (previa registrazione), mentre gli Accademici hanno un canale privilegiato per inserire le loro valutazioni.



LE BUONE TAVOLE DELLA TRADIZIONE

La Guida è pubblicata in versione cartacea, con cadenza biennale. 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 Guida è riservata agli Accademici.

L'attività editoriale dell'Accademia è volta a diffondere e a documentare la cultura gastronomica italiana, attraverso la pubblicazione di testi che autorevolmente ne affrontano la storia, l'attualità e i possibili scenari futuri. Un'attività culturale di divulgazione degli studi sulla cucina italiana e non solo, svolti dall'Accademia, utile per docenti, studenti, istituzioni e appassionati. Molte delle pubblicazioni sono scaricabili, gratuitamente, dal sito Internet.



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, a coloro che hanno sottoscritto un abbonamento, ma anche ad un target qualificato non accademico: Ambasciate italiane; Consolati; Istituti Italiani di Cultura all'estero; Istituti per il commercio estero; Sindaci, Assessori alla Cultura e al Turismo dei Comuni con più di 30.000 abitanti; Assessori alla Cultura delle Province e Città Metropolitane; Biblioteche pubbliche statali; Istituti culturali; Istituti Professionali Alberghieri in Italia.

ITINERARI DI CULTURA GASTRONOMICA

Con cadenza annuale, e con un tema gastronomico ogni anno diverso, vengono pubblicati i volumi degli "Itinerari di Cultura Gastronomica", dedicando la ricerca e lo studio ad un prodotto rappresentativo della cucina italiana, sia pure nelle diverse interpretazioni delle cucine regionali.



QUADERNI TEMATICI

Costituiscono una pregevole "collana" di pubblicazioni a tema sugli argomenti dibattuti in occasione dei più importanti convegni promossi dalle Delegazioni e dall'Accademia. Si tratta di un'iniziativa editoriale che offre l'opportunità di approfondire temi e fenomeni riguardanti la Civiltà della Tavola del Paese e che rappresentano un patrimonio di storia popolare e di costume nazionale.



LA COLLANA DI CULTURA GASTRONOMICA

I volumi della Collana rappresentano un contributo all'approfondimento di temi relativi al panorama della gastronomia del passato e del presente, per tracciare le linee guida di un armonico percorso gastronomico-culturale per il futuro.



IL CENTRO STUDI: FULCRO DI IDEE E ATTIVITÀ

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.

Il Presidente è **Alfredo Pelle**, coadiuvato dal Vice Presidente con delega per i Centri Studi Territoriali, **Sergio Corbino** e dal Segretario **Elisabetta Cocito**. Al Centro Studi appartengono valenti professori universitari, noti giornalisti gastronomici, anche televisivi, autorevoli scrittori di opere di cultura alimentare, tutti di chiara fama. Essi sono: **Simonetta Agnello Hornby**, **Giuseppe Benelli**, **Gioacchino Bonsignore**, **Franco Cardini**, **Gualtiero Marchesi**, **Massimo Montanari**, **Maria Giuseppina Muzzarelli**, **Gigi Padovani**, **Paolo Pellegrini**, **Maurro Rosati**, **Massimo Vincenzini**, **Andrea Vitale** e **Gianni Zocchi**.

Sono attivi, inoltre, 26 Centri Studi Territoriali per svolgere, in modo ancor più capillare, la ricerca sulla cultura gastronomica di ogni singolo territorio. Una squadra prestigiosa, che dà ancora più sostanza al ruolo culturale dell'Accademia nella società, e che ne rafforza la visibilità.

LA BIBLIOTECA ACCADEMICA ALL'UNIVERSITÀ DI MILANO BICOCCA

La Biblioteca accademica, intitolata allo scomparso Presidente **Giuseppe Dell'Osso**, raccoglie più di 5000 opere donate dagli Accademici e dagli editori. I volumi sono collocati presso la Biblioteca di Ateneo dell'Università degli Studi di Milano Bicocca (Edificio U6 - 2° piano): l'importante patrimonio librario dell'Accademia, 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.



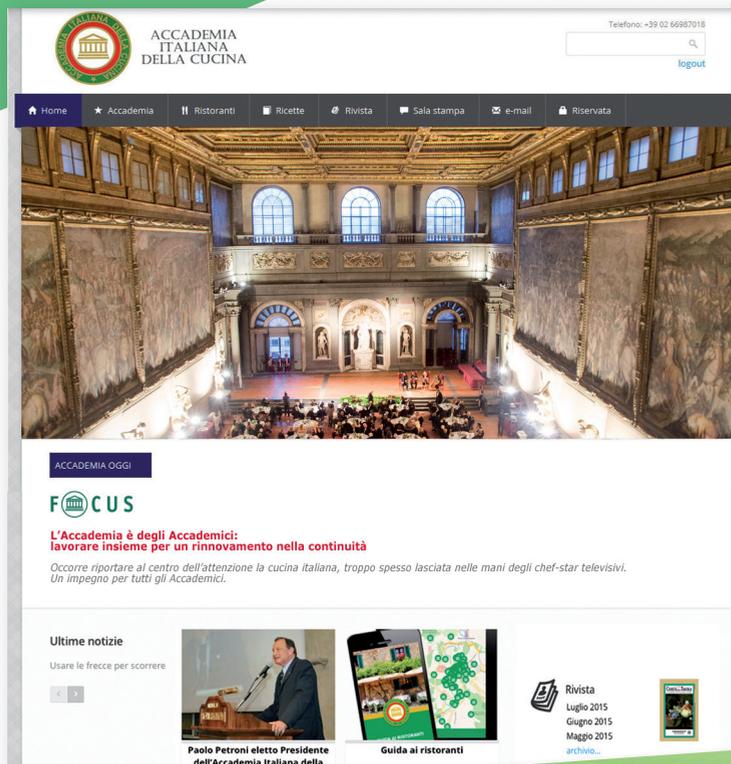
ORIO VERGANI: IL LUNGIMIRANTE FONDATORE

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. Nato nel 1898, ha iniziato la sua carriera giornalistica al "Messaggero della domenica" per poi passare, dal 1926, al "Corriere della Sera". Di ritorno da uno dei suoi frequenti viaggi all'estero, come inviato del "Corriere" al Tour de France, fondò, nel 1953, l'Accademia Italiana della Cucina di cui fu il primo Presidente fino alla sua prematura scomparsa avvenuta nel 1960.

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 Paganini** (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**.

L'ACCADEMIA SU INTERNET

Il sito dell'Accademia (www.accademia1953.it) è dinamico, ricco di informazioni e in linea con i criteri di "navigazione" degli utenti (circa 15.000 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 al Ricettario nazionale delle cucine regionali italiane, frutto di un censimento nazionale svolto dall'Accademia, dove sono state selezionate oltre 2000 ricette fedeli alla tradizione. È possibile anche consultare la sezione riservata ai Ristoranti, che riporta le recensioni di 3000 locali in tutta Italia e nei Paesi esteri dove è presente una Delegazione dell'Accademia. Dal sito Internet sono scaricabili gli ultimi numeri della Rivista "Civiltà della Tavola", sia in italiano sia in inglese, i volumi degli Itinerari di Cultura Gastronomica e i più importanti Quaderni dell'Accademia.



LA 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)

I PREMI

L'Accademia ha istituito particolari riconoscimenti, quali premi e diplomi, per tutti coloro che, a vario titolo, lavorano nel mondo della gastronomia, diffondendone i valori culturali e garantendone i principi di qualità e di difesa della tradizione.

PREMIO ORIO VERGANI

Viene conferito a persone, enti o associazioni che, estranei all'Accademia, abbiano grandemente onorato, con la loro attività, la cultura gastronomica e la Civiltà della Tavola italiana, in qualsiasi campo, in Italia o all'estero.

PREMIO GIOVANNI NUVOLETTI

È riservato a persone, ristoratori, organizzazioni, che abbiano contribuito in modo significativo alla conservazione, alla conoscenza e alla valorizzazione della buona tavola tradizionale del proprio territorio.

PREMIO DINO VILLANI

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 LUIGI VOLPICELLI

È riservato alle Delegazioni dell'Accademia per gli aspetti gastronomici e artistici dei menu realizzati.

PREMIO MASSIMO ALBERINI

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.



I DIPLOMI

I diplomi di Cucina eccellente e di Buona cucina vengono conferiti ai ristoranti che, in Italia e all'estero, operano nel rispetto della tradizione e della qualità.