



IL MANUALE DELL'ACCADEMICO

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953

ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

www.accademia1953.it



Sommario

 PRESENTAZIONE	PAG. 3	 L'AGGIORNAMENTO DEI DATI PERSONALI	PAG. 14
 FONDAZIONE DELL'ACCADEMIA	PAG. 4	 IL TRASFERIMENTO AD ALTRA DELEGAZIONE O LEGAZIONE	PAG. 15
 FINALITÀ E ATTIVITÀ ISTITUZIONALI	PAG. 5	 MOTIVI DI ESCLUSIONE E DECADENZA	PAG. 16
 GLI ORGANI DELL'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA	PAG. 6	 IL SIMPOSIARCA	PAG. 17
 IL RUOLO E LE ATTIVITÀ DEL DELEGATO E DEL LEGATO	PAG. 7	 L'ABBIGLIAMENTO DELL'ACCADEMICO	PAG. 18
 L'ACCADEMICO	PAG. 8	 IL MONITORAGGIO DEI RISTORANTI	PAG. 19
 REQUISITI PER L'AMMISSIONE	PAG. 9	 LA BIBLIOTECA DELL'ACCADEMIA	PAG. 20
 MODALITÀ DI INGRESSO	PAG. 10	 LA RIVISTA "CIVILTÀ DELLA TAVOLA"	PAG. 21
 NON PUÒ ESSERE ACCADEMICO	PAG. 11	 I SERVIZI DIGITALI PER L'ACCADEMICO	PAG. 22
 PUÒ ESSERE ACCADEMICO	PAG. 12	 IL CODICE ETICO	PAG. 23
 LA QUOTA SOCIALE	PAG. 13		

Presentazione



L'**Accademia Italiana della Cucina** tutela, valorizza e diffonde la cucina italiana quale patrimonio culturale, espressione della storia, delle tradizioni e dell'identità del nostro Paese.



Un'appartenenza che dura nel tempo

Essere Accademico significa assumere un impegno personale verso la cultura gastronomica italiana.

Il presente **Manuale** (disponibile anche nella versione inglese sul sito www.accademia1953.it e sulla nostra App), raccoglie i **principi** fondamentali, le **modalità** di partecipazione e gli aspetti essenziali della vita accademica, offrendo agli Accademici uno strumento di orientamento e di approfondimento.





Fondazione dell'Accademia

L'Accademia Italiana della Cucina fu fondata a Milano il **29 luglio 1953** da **Orio Vergani** insieme a Luigi Bertetti, Dino Buzzati Traverso, Cesare Chiodi, Giannino Citterio, Ernesto Donà dalle Rose, Michele Guido Franci, Gianni Mazzocchi Bastoni, Arnoldo Mondadori, Attilio Nava, Arturo Orvieto, Severino Pagani, Aldo Passante, Gianluigi Ponti, Giò Ponti, Dino Villani ed Edoardo Visconti di Modrone, con la presenza di Massimo Alberini e di Vincenzo Buonassisi.

La fondazione ebbe luogo all'**Hotel Diana di Milano**.
Attualmente la sede è a Milano, Via Napo Torriani 31.

Finalità e attività istituzionali

L'obiettivo principale dell'Accademia è promuovere la conoscenza della cucina italiana e tutelarne i valori culturali, storici e sociali.

Per il raggiungimento delle proprie finalità, l'Accademia:

 **tutela le tradizioni** della cucina italiana quali espressione della cultura e dell'identità nazionale;

 **valorizza il patrimonio gastronomico** italiano in Italia e nel mondo;

 **promuove studi**, ricerche e pubblicazioni sulla cucina italiana;

 **favorisce la conoscenza** dell'evoluzione gastronomica nel rispetto della tradizione;

 **diffonde i principi** della qualità, dell'autenticità e della cultura della tavola.





Gli Organi dell'Accademia Italiana della Cucina

ORGANI CENTRALI:

- 🌈 L'Assemblea dei Delegati;
- 🌈 La Consulta Accademica;
- 🌈 Il Consiglio di Presidenza;
 - 🌈 Il Presidente;
 - 🌈 I Vice Presidenti;
- 🌈 Il Segretario Generale;
 - 🌈 Il Tesoriere;
- 🌈 Il Collegio dei Probiviri;
- 🌈 L'Organo di Controllo.

ORGANI TERRITORIALI:

- 🌈 La Delegazione e la Legazione;
 - 🌈 Il Delegato o il Legato;
- 🌈 La Consulta della Delegazione;
- 🌈 I Coordinatori territoriali in Italia.

Tutti gli organi elettivi o nominati **hanno durata triennale** e sono disciplinati dallo Statuto e dal Regolamento dell'Accademia.

Il ruolo e le attività del Delegato e del Legato

Il **Delegato** è l'Accademico al quale il Consiglio di Presidenza conferisce l'incarico di presiedere una **Delegazione** in un determinato territorio.

Il Delegato è responsabile personalmente della gestione della sua Delegazione.

Il **Delegato ha il dovere di svolgere una proficua attività accademica** attraverso periodiche riunioni conviviali, convegni, controllo costante dei ristoranti, monitoraggio dell'effettivo, proposizione dei premi previsti dall'Accademia e altre iniziative culturali.

Il **Legato** ha il compito di monitorare i ristoranti, tenere i rapporti con i media, con le autorità locali e all'estero con le rappresentanze diplomatiche.





L'Accademico

L'Accademico è chiamato a:

 **essere custode** delle tradizioni gastronomiche italiane;

 **partecipare attivamente** alla vita della Delegazione e alle riunioni conviviali;

 **adempiere** agli obblighi amministrativi;

 **mantenere aggiornati** i propri dati personali;

 **contribuire** alla diffusione dei valori della cucina italiana, anche attraverso le attività del Centro Studi Territoriale.

Requisiti per l'ammissione

Può essere Accademico solo chi condivida gli scopi e le attività dell'Accademia e dimostri un concreto interesse allo studio, alla divulgazione e alla valorizzazione della cucina italiana.

Deve aver partecipato ad **almeno 3 riunioni conviviali** della Delegazione o Legazione della quale intende far parte.

Deve **conoscere** almeno le basi di Statuto, Regolamento e Codice Etico.





Modalità di ingresso

Il Delegato o il Legato presenta al Presidente dell'Accademia
la proposta di ingresso firmata anche **da un Accademico della Delegazione**
(nessuna altra firma in caso di Legazione).

La Consulta della Delegazione deve esprimere
parere favorevole all'ingresso.

Una volta accolta la proposta, il candidato deve pagare la quota sociale
del primo anno **entro 30 giorni dall'assenso scritto del Presidente.**
In mancanza, l'accoglimento è annullato senza ulteriore comunicazione.



Non può essere Accademico

 **cuoco o addetto ai servizi di sala** in esercizi della ristorazione e del *catering*, anche a domicilio;

 **proprietario** di esercizi della ristorazione, agriturismi, hotel con ristorante o aziende di *catering*, anche con partecipazioni minoritarie;

 **amministratore**, gestore o responsabile delle attività sopra indicate;

 **insegnante** di cucina o servizi di sala presso scuole pubbliche o private;

 **rappresentante, agente o promoter** di prodotti e attrezzature destinati alla ristorazione e ai servizi alberghieri;

 **membro di associazioni enogastronomiche** non estranee alla ristorazione con finalità incompatibili con quelle dell'Accademia, aventi fini di lucro, collegate ad attività politiche o orientate alla promozione e vendita di prodotti enogastronomici.





Può essere Accademico

 **giornalista o scrittore**, anche specializzato in enogastronomia, purché non svolga azione di *lobbying* o promuova aziende del settore alimentare e della ristorazione;

 **blogger o food blogger**, purché non promuova esercizi della ristorazione, scuole di cucina o prodotti e oggetti destinati alla ristorazione e ai servizi alberghieri;

 **produttore di vini**, oli e altri prodotti gastronomici, purché non svolga attività di vendita diretta alla ristorazione.

La quota sociale

L'Accademico deve versare alla Segreteria entro il 31 marzo di ogni anno, tramite il Delegato o il Legato, o con altre modalità stabilite dal Consiglio di Presidenza, la **quota sociale annuale**.

Il mancato pagamento della quota nei termini previsti, anche dopo i solleciti, comporta la decadenza dalla qualifica di Accademico.

La quota sociale, limitatamente al primo anno di iscrizione, è aumentata del 50% rispetto alla quota sociale annuale.





L'aggiornamento dei dati personali

L'Accademico è tenuto a comunicare tempestivamente alla Segreteria, anche tramite il Delegato o il Legato, ogni variazione dei propri dati personali e dei recapiti di contatto.

L'aggiornamento costante delle informazioni consente all'Accademia di mantenere efficienti i propri archivi e garantire una corretta comunicazione con tutti gli Accademici.

Il trasferimento ad altra Delegazione o Legazione

È consentito solo nel caso in cui **l'Accademico effettivo trasferisca la propria residenza, domicilio o dimora** nel territorio di altra Delegazione o Legazione.

È consentito anche nel caso che la propria residenza, domicilio o dimora si venga a trovare nel territorio di una nuova Delegazione o Legazione.

Sono fatte salve diverse delibere del Consiglio di Presidenza.

La richiesta è inviata al Presidente, **tramite apposito modulo, contenente il parere del Delegato o Legato di provenienza.**

Il Presidente **può** accogliere la richiesta **sentito** il Delegato o Legato di **destinazione.**





Motivi di esclusione e decadenza

La qualifica di Accademico può cessare nei casi previsti dallo Statuto e dal Regolamento.

In particolare, la cessazione può avvenire per:

-  **dimissioni in forma scritta** indirizzate al Presidente, anche tramite il proprio Delegato o Legato;
-  **mancato pagamento della quota sociale** nei termini stabiliti;
-  **mancata partecipazione**, senza giustificato motivo, ad almeno due riunioni conviviali, **della propria Delegazione**, negli ultimi dodici mesi;
-  **comportamenti contrari al Codice Etico** che possano compromettere il prestigio, l'immagine o i valori dell'Associazione;
-  **attività o interessi incompatibili** con le finalità dell'Accademia.

Il Simposiarca

Il Simposiarca è l'Accademico incaricato di organizzare la riunione conviviale della Delegazione.

Svolge un ruolo essenziale nella preparazione dell'incontro, curandone gli aspetti organizzativi e culturali.

Il Simposiarca:

 individua il ristorante o il luogo dell'incontro;

 concorda il menu con lo chef;

 approfondisce il significato culturale della proposta gastronomica.





L'abbigliamento dell'Accademico

La partecipazione alle riunioni conviviali richiede un **abbigliamento adeguato** al prestigio dell'Accademia e al carattere istituzionale degli incontri.

L'Accademico indossa sempre
le insegne accademiche (cravatta o foulard),
almeno nella forma del distintivo,
accompagnate da un abbigliamento consono.

Il monitoraggio dei ristoranti

Gli Accademici contribuiscono al monitoraggio dei ristoranti del territorio.

L'osservazione riguarda in particolare:

 la qualità gastronomica;

 il rispetto delle tradizioni;

 la coerenza della proposta culinaria;

 la qualità del servizio.





La Biblioteca dell'Accademia

La Biblioteca dell'Accademia Italiana della Cucina rappresenta un patrimonio culturale dedicato alla raccolta e alla conservazione di pubblicazioni, testi e materiali relativi alla cucina, alla gastronomia e alla cultura della tavola.

Gli Accademici **sono invitati a contribuire alla crescita** della Biblioteca attraverso la donazione di libri.

Le raccolte della Biblioteca favoriscono:

 la ricerca e l'approfondimento;

 la conservazione della memoria gastronomica italiana;

 la diffusione della cultura della cucina italiana.

La Biblioteca dell'Accademia si trova a Milano in via Cristoforo Gluck, 3
La consultazione è possibile su prenotazione presso la Segreteria.

La Rivista “Civiltà della Tavola”

L'Accademia cura la pubblicazione della **Rivista** mensile “Civiltà della Tavola”,
organo ufficiale di informazione dell'Accademia,
che affronta e approfondisce temi di carattere culturale,
gastronomico, scientifico e legislativo.

La rivista è disponibile in formato PDF e scaricabile
dal sito internet dell'Accademia
nelle versioni italiana e (in versione ridotta) inglese.





I servizi digitali per l'Accademico

L'Accademico riceve ogni mese la **newsletter** via e-mail, con aggiornamenti sulle attività accademiche.

Il sito dell'Accademia, **www.accademia1953.it**, è aggiornato e rappresenta il punto di riferimento per le informazioni istituzionali.

Dall'**area riservata**, l'Accademico può consultare il Carnet degli Accademici e scaricare la propria tessera digitale.

Sono disponibili tre App:
una per seguire la **vita dell'Accademia**, con eventi, notizie e comunicazioni;
una per consultare tutti i ristoranti presenti nella **Guida**;
e una delle **Buone Tavole della Tradizione**.

Il Codice etico

Il **Codice Etico** rappresenta il riferimento fondamentale per il comportamento di ogni Accademico.

Esso richiama ciascun Accademico al rispetto dei **principi di correttezza, lealtà, imparzialità, collaborazione e rispetto delle finalità statutarie**.

L'Accademico è chiamato ad assumere comportamenti coerenti con il prestigio, il ruolo culturale e la responsabilità istituzionale dell'Accademia Italiana della Cucina.

Il comportamento dell'Accademico deve sempre riflettere i valori culturali e morali che caratterizzano l'appartenenza all'Accademia.





ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953

ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

www.accademia1953.it

SETTEMBRE 2026