



[Home](#) > [Novità](#) > [Comunicati](#) >

Consegnato alla presenza del Sindaco di Messina il premio "Massimo Alberini" a Lombardo 1830

Consegnato alla presenza del Sindaco di Messina il premio "Massimo Alberini" a Lombardo 1830

L'Accademia Italiana della Cucina premia la storica azienda messinese per la qualità delle produzioni e la valorizzazione della tradizione gastronomica del territorio.

Data :

28 settembre 2026

Condividi  Vedi azioni 

Categorie:

Comunicati Stampa

Argomenti:

Comunicazione istituzionale





Descrizione

La Delegazione di Messina dell'Accademia Italiana della Cucina ha conferito il Premio "Massimo Alberini" a Lombardo 1830, storica realtà messinese specializzata nella lavorazione delle carni e nella produzione di salumi, da generazioni impegnata nella valorizzazione delle tradizioni gastronomiche del territorio. Il riconoscimento è stato consegnato nel corso di una conviviale alla presenza del sindaco metropolitano di Messina, Federico Basile, ed è stato attribuito dal Consiglio di Presidenza dell'Accademia Italiana della Cucina, riunitosi a Milano, che ha accolto la proposta del Delegato di Messina, Attilio Borda Bossana.

Nel corso della serata, il sindaco Basile ha sottolineato il valore culturale e storico dell'Accademia Italiana della Cucina, fondata a Milano nel 1953, che attraverso la presenza delle proprie Delegazioni nei principali centri del Paese contribuisce alla diffusione e alla tutela della cultura enogastronomica dei territori. "Messina e il suo vasto ambito metropolitano, attraverso tradizioni storiche



importanti e riconoscimenti come questo – ha sottolineato Basile – contribuiscono a promuovere le peculiarità locali e ad accompagnare l'azione di sviluppo e programmazione che l'Amministrazione sta portando avanti per il rilancio del territorio, ricco di saperi gastronomici e valori imprenditoriali”.

A ritirare il premio è stato Giovanni Lombardo, titolare della Lombardo 1830, che ha ricordato le origini dell'attività e la lunga tradizione familiare nel settore della lavorazione delle carni e della produzione di salumi. Una storia che affonda le proprie radici nel 1830, quando nonno Peppe aprì la prima macelleria in Val Camaro, a Messina. Da allora, attraverso le generazioni, l'azienda ha mantenuto un forte legame con la tradizione e con le produzioni tipiche del territorio. Tra le specialità proposte figurano le celebri braciolettine messinesi, il salame dei Monti Peloritani, la salsiccia al finocchietto, i capocolli dolci e piccanti, il lardo aromatizzato alle erbe, oltre a guanciale e pancetta. Particolarmente significativo è il lavoro dedicato ai salumi ottenuti dalle carni del suino nero dei Nebrodi, allevato secondo metodi naturali e caratterizzato da carni di elevata qualità, che rappresentano uno dei fiori all'occhiello della produzione dell'azienda.

Il Premio “Massimo Alberini”, istituito nel 2014 in memoria dell'omonimo giornalista e storico della gastronomia, collega di Orio Vergani e presente alla fondazione dell'Accademia Italiana della Cucina, della quale è stato Vice Presidente d'Onore, viene assegnato annualmente a esercizi commerciali e attività artigianali che, da lungo tempo e con qualità costante, offrono alimenti di propria produzione, realizzati con ingredienti di eccellente qualità e attraverso tecniche rispettose della tradizione del territorio, del codice etico e delle norme vigenti.

CRONACA

🕒 2 min di lettura

Consegnato alla presenza del Sindaco di Messina il premio “Massimo Alberini” a Lombardo 1830

L'Accademia Italiana della Cucina premia la storica azienda messinese per la qualità delle produzioni e la valorizzazione della tradizione gastronomica del territorio



di Redazione pubblicato 4 giorni fa



YOU HAVE ONLY 2

Motorbimbo è il negozio online per vendita di minimoto a prezzi imbattibili



La Delegazione di Messina dell'Accademia Italiana della Cucina ha conferito il Premio "Massimo Alberini" a Lombardo 1830, storica realtà messinese specializzata nella lavorazione delle carni e nella produzione di salumi, da generazioni impegnata nella valorizzazione delle tradizioni gastronomiche del territorio. Il riconoscimento è stato consegnato nel corso di una conviviale alla presenza del sindaco metropolitano di Messina, Federico Basile, ed è stato attribuito dal Consiglio di Presidenza dell'Accademia Italiana della Cucina, riunitosi a Milano, che ha accolto la proposta del Delegato di Messina, Attilio Borda Bossana.

Nel corso della serata, il sindaco Basile ha sottolineato il valore culturale e storico dell'Accademia Italiana della Cucina, fondata a Milano nel 1953, che attraverso la presenza delle proprie Delegazioni nei principali centri del Paese contribuisce alla diffusione e alla tutela della cultura enogastronomica dei territori. "Messina e il suo vasto

Generato con IA

I PIÙ LETTI

- 1 **Messina, la relazione di Basile accende il Consiglio: Conti, Opere Pubbliche e Futuro della Città al centro dello scontro**
- 2 **Sicilia, ad Enna il confronto sul futuro dell'isola, spopolamento, lavoro, sanità e agricoltura al centro del dibattito, il SINALP rilancia la sfida per lavoro, investimenti e sviluppo**
- 3 **È morto il noto e storico imprenditore messinese Giovanni Vinci**

ambito metropolitano, attraverso tradizioni storiche importanti e riconoscimenti come questo – ha sottolineato Basile – contribuiscono a promuovere le peculiarità locali e ad accompagnare l'azione di sviluppo e programmazione che l'Amministrazione sta portando avanti per il rilancio del territorio, ricco di saperi gastronomici e valori imprenditoriali”.

A ritirare il premio è stato Giovanni Lombardo, titolare della Lombardo 1830, che ha ricordato le origini dell'attività e la lunga tradizione familiare nel settore della lavorazione delle carni e della produzione di salumi. Una storia che affonda le proprie radici nel 1830, quando nonno Peppe aprì la prima macelleria in Val Camaro, a Messina. Da allora, attraverso le generazioni, l'azienda ha mantenuto un forte legame con la tradizione e con le produzioni tipiche del territorio. Tra le specialità proposte figurano le celebri braciolettine messinesi, il salame dei Monti Peloritani, la salsiccia al finocchietto, i capocolli dolci e piccanti, il lardo aromatizzato alle erbe, oltre a guanciale e pancetta. Particolarmente significativo è il lavoro dedicato ai salumi ottenuti dalle carni del suino nero dei Nebrodi, allevato secondo metodi naturali e caratterizzato da carni di

4

Villafranca Tirrena, passa all'unanimità l'odg urgente di Saia per la climatizzazione delle scuole: “subito condizionatori alla materna di divieto”



5

Una giornata nel segno della prevenzione, della prossimità e della solidarietà presso la Parrocchia di Santa Maria di Gesù Inferiore di Provinciale

Riparti con noi!
Fai conoscere online i tuoi prodotti e la tua azienda.

Scegli Il Cittadino di Messina per un redazionale e un banner.

PROMUOVI ADESSO

Credi anche tu nell'informazione libera e onesta?

SOSTIENI ORA



elevata qualità, che rappresentano uno dei fiori all'occhiello della produzione dell'azienda.

Il Premio “Massimo Alberini”, istituito nel 2014 in memoria dell'omonimo giornalista e storico della gastronomia, collega di Orio Vergani e presente alla fondazione dell'Accademia Italiana della Cucina, della quale è stato Vice Presidente d'Onore, viene assegnato annualmente a esercizi commerciali e attività artigianali che, da lungo tempo e con qualità costante, offrono alimenti di propria produzione, realizzati con ingredienti di eccellente qualità e attraverso tecniche rispettose della tradizione del territorio, del codice etico e delle norme vigenti.

In questo articolo: riconoscimenti

 [Clicca per commentare](#)

LEGGI ANCHE



PDF stampabile (gratis)

Apri

Home > Cronaca > Premio "Massimo Alberini" a ...

Premio "Massimo Alberini" a Lombardo 1830: l'Accademia Italiana della Cucina premia una storica realtà messinese

Consegnato a Messina il riconoscimento all'azienda Lombardo 1830 per la valorizzazione delle tradizioni gastronomiche locali.

A cura di  **Redazione**

📅 28 settembre 2026 11:34



La Delegazione di Messina dell'**Accademia Italiana della Cucina** ha conferito il premio “**Massimo Alberini**” alla storica azienda **Lombardo 1830**, specializzata nella lavorazione delle carni e nella produzione di salumi. La premiazione è avvenuta durante una conviviale alla presenza del **sindaco metropolitano Federico Basile**, su proposta del Delegato di Messina Attilio Borda Bossana e con l'approvazione del Consiglio di Presidenza riunito a Milano.

Il sindaco Basile ha richiamato il valore **culturale** e **storico** dell'Accademia, fondata a Milano nel 1953, sottolineando come iniziative di questo tipo contribuiscano alla promozione delle **peculiarità locali** e al rilancio del territorio attraverso la tutela dei saperi gastronomici e i valori imprenditoriali del tessuto metropolitano.

A ritirare il premio è stato Giovanni Lombardo, titolare di **Lombardo 1830**, che ha ricordato le origini familiari dell'attività: la prima macelleria fu avviata nel **1830** dal nonno Peppe in Val Camaro, a Messina. Da allora l'azienda ha mantenuto un forte legame con la **tradizione** e con le produzioni tipiche del territorio.

Tra le specialità evidenziate durante la serata figurano le **braciolettine messinesi**, il **salame dei Monti Peloritani**, la **salsiccia al finocchietto**, i **capocolli dolci** e piccanti, oltre a lardo, guanciale e pancetta. Particolare rilievo è stato dato ai salumi ottenuti dal **suino nero dei Nebrodi**, allevato secondo metodi naturali e apprezzato per l'alta qualità delle carni.

Dettagli sul riconoscimento

Il Premio “Massimo Alberini”, istituito nel **2014** in memoria del giornalista e storico della gastronomia Massimo Alberini, viene assegnato annualmente a esercizi commerciali e attività artigianali che, nel tempo, garantiscono **qualità costante**, uso di **ingredienti eccellenti** e tecniche rispettose della tradizione locale. Il premio richiama anche il rispetto del **codice etico** e delle norme vigenti nel settore alimentare.

La cerimonia a Messina rappresenta per Lombardo 1830 un riconoscimento pubblico del ruolo che la storica azienda svolge nella **valorizzazione del patrimonio gastronomico** locale e nella conservazione di pratiche produttive radicate nel territorio metropolitano.

FACT CHECK

Prima della pubblicazione, la redazione ha verificato e consultato le fonti elencate di seguito per garantire l'accuratezza delle informazioni riportate.

Fonte:

<https://comune.messina.it/it/news/consegnato-alla-presenza-del-sindaco-di-messina-il-premio-massimo-alberini-a-lombardo-1830> 

Verificato il: 28 settembre 2026

Continua a leggere su Google News

oppure

Aggiungici come fonte preferita su Google

LE MIGLIORI NOTIZIE, OGNI GIORNO, VIA E-MAIL

Email *

nome@email.com

Iscriviti alla Newsletter

STRETTOWEB < [HTTPS://WWW.STRETTOWEB.COM/](https://www.strettoweb.com/)> »
MESSINA < [HTTPS://WWW.STRETTOWEB.COM/MESSINA/](https://www.strettoweb.com/messina/)>

Consegnato alla presenza del Sindaco di Messina il premio “Massimo Alberini” a Lombardo 1830

L'Accademia Italiana della Cucina premia la storica azienda messinese per la qualità delle produzioni e la valorizzazione della tradizione gastronomica del territorio

di **Mirko Spadaro** < <https://www.strettoweb.com/author/mirko-spadaro/>> 28 Set 2026 | 23:17





Bitdefender.
Global Leader
In Cybersecurity

Ottieni la tua
offerta
"Back to
school"!

-50%

BYODADMTA

La **Delegazione di Messina dell'Accademia Italiana della Cucina** ha conferito il **Premio "Massimo Alberini" a Lombardo 1830**, storica realtà messinese specializzata nella lavorazione delle carni e nella produzione di salumi, da generazioni impegnata nella valorizzazione delle tradizioni gastronomiche del territorio. Il riconoscimento è stato consegnato nel corso di una conviviale alla presenza del sindaco metropolitano di Messina, Federico Basile, ed è stato attribuito dal Consiglio di Presidenza dell'Accademia Italiana della Cucina, riunitosi a Milano, che ha accolto la proposta del Delegato di Messina, Attilio Borda Bossana.

Nel corso della serata, il sindaco Basile ha sottolineato il valore culturale e storico dell'Accademia Italiana della Cucina, fondata a Milano nel 1953, che attraverso la presenza delle proprie Delegazioni nei principali centri del Paese contribuisce alla diffusione e alla tutela della cultura enogastronomica dei territori. *"Messina e il suo vasto ambito metropolitano, attraverso tradizioni storiche importanti e riconoscimenti come questo – ha sottolineato Basile –*

contribuiscono a promuovere le peculiarità locali e ad accompagnare l'azione di sviluppo e programmazione che l'Amministrazione sta portando avanti per il rilancio del territorio, ricco di saperi gastronomici e valori imprenditoriali”.

A ritirare il premio è stato Giovanni Lombardo, titolare della Lombardo 1830, che ha ricordato le origini dell'attività e la lunga tradizione familiare nel settore della lavorazione delle carni e della produzione di salumi. Una storia che affonda le proprie radici nel 1830, quando nonno Peppe aprì la prima macelleria in Val Camaro, a Messina. Da allora, attraverso le generazioni, l'azienda ha mantenuto un forte legame con la tradizione e con le produzioni tipiche del territorio.

Riparte il calcio di NOW

Serie A Enilive con 3 partite su 10 a turno. Premier League e Bundesliga in esclusiva streaming

Now

Tra le specialità proposte figurano le celebri braciolettine messinesi, il salame dei Monti Peloritani, la salsiccia al finocchietto, i capocolli dolci e piccanti, il lardo aromatizzato alle erbe, oltre a guanciale e pancetta. Particolarmente significativo è il lavoro dedicato ai salumi ottenuti dalle carni del suino nero dei Nebrodi, allevato secondo metodi naturali e caratterizzato da carni di elevata qualità, che rappresentano uno dei fiori all'occhiello della produzione dell'azienda.

Il Premio “Massimo Alberini”, istituito nel 2014 in memoria dell'omonimo giornalista e storico della gastronomia, collega di Orio Vergani e presente alla fondazione dell'Accademia Italiana della Cucina, della quale è stato Vice Presidente d'Onore, viene assegnato annualmente a esercizi commerciali e attività artigianali che, da lungo tempo e con qualità costante, offrono alimenti di propria produzione, realizzati con ingredienti di eccellente qualità e attraverso tecniche rispettose della tradizione del territorio, del codice etico e delle norme vigenti.



☰ Leggi altri articoli di **Messina** < <https://www.strettoweb.com/messina/> >



Aggiungi StrettoWeb
come

**Fonte preferita
su Google**



[https://www.google.com/preferences/source?
q=strettoweb.com](https://www.google.com/preferences/source?q=strettoweb.com)

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE:



VIDEO | Ponte Agrò, concluse le prove di carico: riapertura più vicina

CRONACA

La Lombardo 1830 conquista il Premio Massimo Alberini: 196 anni di tradizione a tavola

L'Accademia Italiana della Cucina ha assegnato il riconoscimento alla storica azienda messinese per la qualità delle produzioni e il legame con la tradizione gastronomica locale. Il premio è stato ritirato da Giovanni Lombardo alla presenza del sindaco Federico Basile



Redazione

28 settembre 2026 11:38



Il sindaco Metropolitano Federico Basile consegna il Premio Alberini a Giovanni Lombardo

00:00

02:32



Un riconoscimento alla qualità delle produzioni e a una storia imprenditoriale che affonda le radici nell'Ottocento. La Lombardo 1830, storica azienda messinese specializzata nella lavorazione delle carni e nella produzione di salumi, ha ricevuto il Premio "Massimo Alberini" dell'Accademia Italiana della Cucina.

Il riconoscimento è stato consegnato durante una serata conviviale alla presenza del sindaco metropolitano di Messina, Federico Basile. Il premio è stato assegnato dal Consiglio di Presidenza dell'Accademia, riunitosi a Milano, sulla base della proposta avanzata dal Delegato di Messina, Attilio Borda Bossana.

Nel corso dell'incontro Basile ha richiamato il ruolo dell'Accademia Italiana della Cucina nella tutela della cultura gastronomica italiana e nella valorizzazione delle specificità locali. Fondata a Milano nel 1953, l'Accademia opera attraverso le proprie Delegazioni nei diversi territori italiani.

Per il sindaco, tradizioni e attività produttive rappresentano anche un patrimonio da valorizzare nel percorso di sviluppo del territorio messinese. "Messina e il suo vasto

ambito metropolitano, attraverso tradizioni storiche importanti e riconoscimenti come questo – ha sottolineato Basile – contribuiscono a promuovere le peculiarità locali e ad accompagnare l'azione di sviluppo e programmazione che l'Amministrazione sta portando avanti per il rilancio del territorio, ricco di saperi gastronomici e valori imprenditoriali".

A ritirare il premio è stato Giovanni Lombardo, titolare della Lombardo 1830, che nel corso della serata ha ripercorso le origini dell'attività familiare. La storia dell'azienda comincia nel 1830, quando nonno Peppe aprì la prima macelleria in Val Camaro. Da allora l'attività è passata attraverso diverse generazioni, conservando il legame con le produzioni della tradizione messinese.

Tra le specialità dell'azienda figurano le braciolettine messinesi, il salame dei Monti Peloritani, la salsiccia al finocchietto e i capocolli, sia dolci sia piccanti. La produzione comprende inoltre lardo aromatizzato alle erbe, guanciale e pancetta.

Un capitolo particolare riguarda i salumi realizzati con le carni del suino nero dei Nebrodi, allevato con metodi naturali. Una produzione che rappresenta uno dei punti di forza dell'azienda e che lega ulteriormente l'attività alla tradizione agroalimentare siciliana.

Il premio dedicato a Massimo Alberini

Il Premio "Massimo Alberini" è stato istituito nel 2014 per ricordare il giornalista e storico della gastronomia Massimo Alberini, tra i fondatori dell'Accademia Italiana della Cucina e già Vice Presidente d'Onore dell'istituzione.

Il riconoscimento viene assegnato ogni anno ad attività commerciali e artigianali che da tempo propongono prodotti di propria produzione, caratterizzati da una qualità costante, dall'impiego di ingredienti di livello e da tecniche rispettose delle tradizioni gastronomiche locali, nel rispetto del codice etico e delle norme vigenti.

Per Lombardo 1830, il premio rappresenta così un riconoscimento alla continuità di una storia familiare iniziata quasi due secoli fa e ancora oggi legata alle produzioni della tradizione messinese.

Vuoi navigare [senza pubblicità](#) ? Scopri come fare