



cerca

TEATRO NATURALE

AGRICOLTURA - ALIMENTAZIONE - AMBIENTE



accedi

RACCONTI • TRACCE • STRETTAMENTE TECNICO • PENSIERI E PAROLE •

TRACCEITALIA

Pasquale Di Lena, storico collaboratore di Teatro Naturale, premiato dall'Accademia della Cucina Italiana



A essere premiato il percorso umano e professionale straordinariamente ricco, che ha coniugato ricerca, promozione territoriale, cultura gastronomica e diffusione internazionale dei valori dell'enogastronomia italiana, dimostrando una straordinaria capacità progettuale

19 settembre 2026 | 11:00 | C. S.

Premio "Giovanni Nuvoletti" dell'Accademia Italiana della Cucina, la prestigiosa istituzione, fondata a Milano nel 1953 da Orio Vergani, presente con le sue delegazioni in Italia e nel mondo, che tanto ha dato alla fama che vive la nostra cucina e al suo riconoscimento, nel dicembre dello scorso anno, di Patrimonio immateriale dell'Umanità da parte dell'Unesco. Il premio è stato consegnato dall'Avv. Anna Scafati, delegata di Isernia, nel corso della Giornata celebrativa di sabato e domenica scorsa a Carovilli, "25 anni di cammino, cultura e civiltà della tavola lungo i tratturi e le vie consolari", evento celebrativo delle Delegazioni di Isernia e Roma Eur dell'Accademia Italiana della Cucina.

"Premio destinato – è stato ricordato e sottolineato – nel documento letto da..... - a personalità, enti o organizzazioni estranei all'Accademia che abbiano contribuito in modo significativo alla conoscenza, alla promozione e alla valorizzazione della buona tavola tradizionale italiana, attraverso attività culturali, scientifiche, editoriali o operative di particolare rilievo".

Motivazioni che hanno portato la delegazione di Isernia a indicare la figura di Pasquale Di Lena, pienamente corrispondente allo spirito ed alla ratio del



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

005218-IT0AJE

premio, alla luce di un percorso umano e professionale straordinariamente ricco, che ha coniugato ricerca, promozione territoriale, cultura gastronomica e diffusione internazionale dei valori dell'enogastronomia italiana, dimostrando una straordinaria capacità progettuale, ideando iniziative innovative che hanno contribuito in **maniera determinante al rinnovamento dell'immagine del vino italiano nel mondo**. Tante idee e tante iniziative che hanno contribuito in modo tangibile alla valorizzazione della cultura enogastronomica italiana e dei suoi territori.

Nel suo intervento, il premiato –dopo aver ringraziato **l'Accademia italiana della cucina** e il suo presidente Dr. Paolo Petroni e la delegazione di Isernia per averlo candidato, ha detto, con non poca emozione, di essere onorato del prestigioso premio – tutto merito del vino, filo conduttore della sua vita professionale; di due terre magiche, la Toscana e il mio Molise; Firenze con la ricca esperienza sindacale e politica e Siena con la direzione dell'Ente Nazionale Mostra Vini e sua Enoteca Italiana, che gli hanno dato la libertà di ideare, progettare e vivere, con i grandi vini Doc, Docg e Igt, i successi ottenuti sui mercati del mondo.

Potrebbero interessarti

ITALIA

L'olivicoltura lombarda cerca il rilancio



Dal sostegno alla nuova olivicoltura alla tutela degli olivi secolari e monumentali, fino alla modernizzazione di impianti e frantoi. Il progetto presentato in Commissione regionale punta anche su olivicoltura eroica, contrasto all'abbandono e valorizzazione dell'olio prodotto con olive lombarde

19 settembre 2026 | 09:00

ITALIA

Fiocco Verde 2026: il fiocco che annuncia la nascita del primo olio nuovo



Dalla tradizione del fiocco per annunciare una nascita all'idea di celebrare il primo extravergine della nuova campagna olearia. Torna il Fiocco Verde di Teatro Naturale: ecco come partecipare

18 settembre 2026 | 16:30

ITALIA

Cambiale Frantoi Oleari: ecco cosa mette in campo il Ministero



La misura mette a disposizione prestiti da 3.500 a 50.000 euro a tasso zero, grazie all'abbattimento totale degli oneri finanziari. Il finanziamento ha una durata di cinque anni, con due anni di preammortamento

18 settembre 2026 | 15:05