



SETTEMBRE/OTTOBRE 2023

le Fiamme d'Argento

**ALIMENTAZIONE
TRADIZIONALI O NO
PURCHE GARANTITI.
MEGLIO MADE IN ITALY**

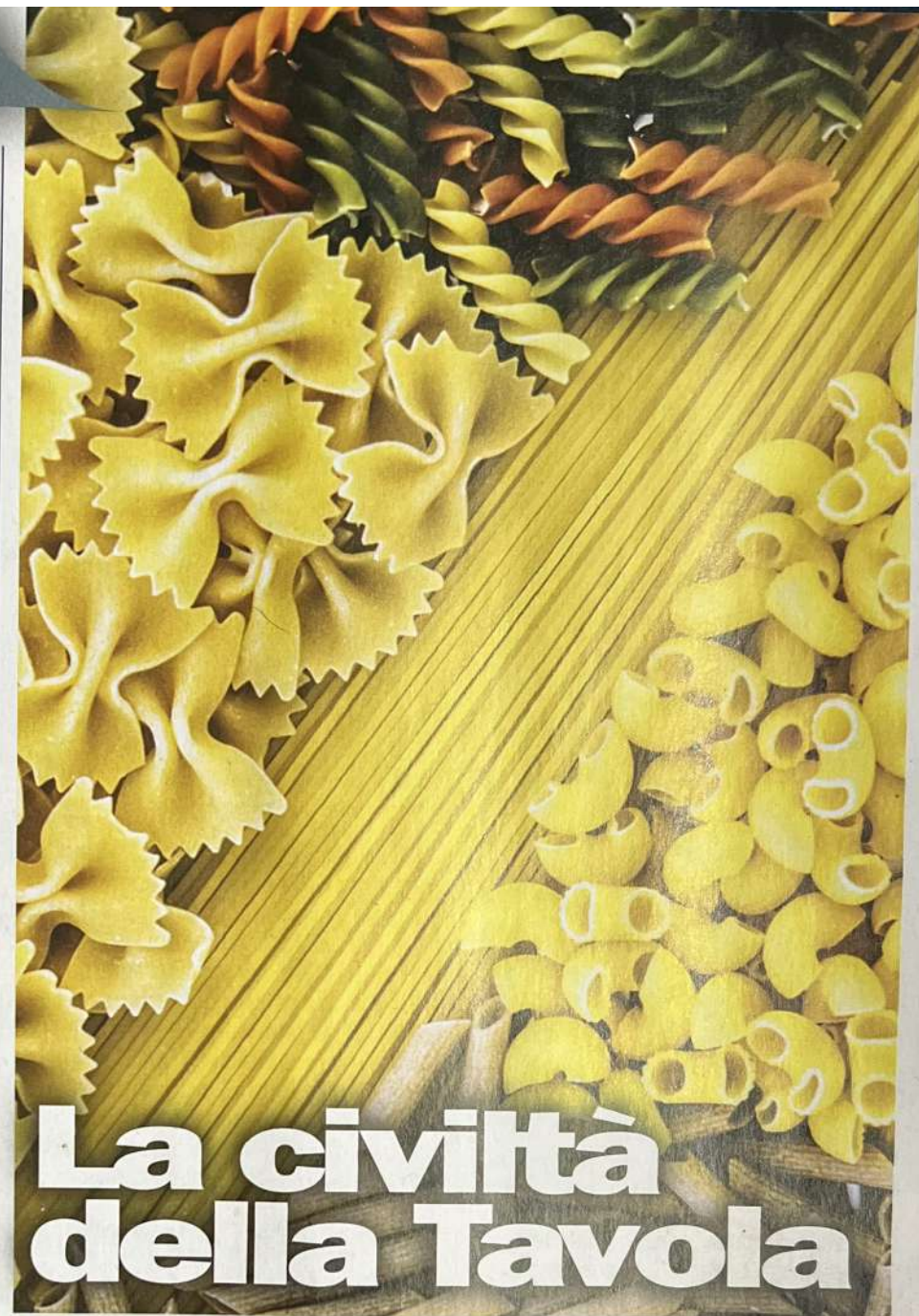
LE INIZIATIVE DELL'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA A FAVORE DELLA NOSTRA ENOGASTRONOMIA E PER LA RISCOPERTA E LA VALORIZZAZIONE DELLE RADICI GASTRONOMICHE E CULTURALI DEL PAESE. NON A CASO È RICONOSCIUTA ISTITUZIONE CULTURALE

A DI BRUNO BERNARDI
 proposito di enogastronomia, la cucina è una delle espressioni più profonde della cultura di un Paese: si riferisce alla storia e alla vita dei suoi abitanti, diversa da regione a regione, da città a città, da villaggio a villaggio. Essa racconta chi siamo, riscopre le nostre radici, si evolve con noi, ci rappresenta al di là dei confini. È frutto della tradizione e dell'innovazione da salvaguardare e da tramandare. Sulla base di questi principi settanta anni fa, il 29 luglio 1953, a Milano, il giornalista *Orio Vergani*, con un gruppo di esponenti della cultura, dell'industria del giornalismo, fondò l'*Accademia Italiana della Cucina*. Peraltro *Orio Vergani* è stato un personaggio di primo piano nel mondo del giornalismo, della letteratura e dell'arte: scrittore affermato, commediografo, critico d'arte, cronista attento e curioso, ha lasciato di sé una profonda impronta nel giornalismo italiano. Fu il primo Presidente dell'AIC fino alla sua scomparsa nel 1960. Nel 1961 fu stampata la 1ª Guida italiana ai ristoranti fortemente da lui voluta.

Nel 2003, il Ministero per le Attività e i Beni culturali ha riconosciuto i meriti ampiamente documentati dell'Accademia, conferendole il titolo di *Istituzione culturale* ponendola, quindi, tra le più grandi ed importanti realtà italiane portatrici di esperienza e di saggezza in molti campi della cultura. Attraverso il suo Centro Studi, le sue Delegazioni e Legazioni in Italia e nel mondo, l'Accademia opera per promuovere la diffusione di una migliore conoscenza dei valori tradizionali della cucina italiana, che costituiscono la base per ogni concre-

L'Aic punta alla diffusione di una migliore conoscenza dei valori tradizionali della cucina italiana, che sono la base fondante di ogni concreta innovazione

ta innovazione. La sua attività si esprime su più versanti, l'articolo 3 dello Statuto ne precisa gli indirizzi principali, ispiratori delle innumerevoli iniziative che l'Accademia intraprende, coordina, sollecita, promuove. Si tratta infatti di interventi di tutela e valorizzazione del patrimonio culturale, organizzando e gestendo varie iniziative; studi sugli aspetti e i problemi della gastronomia e della tavola italiana, anche su



La civiltà della Tavola

richiesta di pubblici uffici, di enti, di associazioni e di istituzioni pubbliche e private; promozione della ricerca storica sulla cucina nazionale e della sua divulgazione; diffusione della conoscenza di esercizi affidabili che osservino la tradizione della

cucina nazionale, regionale e locale; istituzione e conferimento di riconoscimenti a chi si distingue in queste attività.

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, occasione d'incontro e di dialogo tra gli Accademici. Una volta l'anno, il terzo giovedì di ottobre, nella cosiddetta *cena ecumenica* tutte le Delega-

zioni e Legazioni del mondo si riuniscono intorno alle mense per valorizzare o riscoprire ogni volta un prodotto diverso.

L'Accademia Italiana della Cucina è un'Associazione culturale privata, con personalità giuridica, senza fini di lucro, apartitica, ideologicamente libera, ispirata ai principi democratici della partecipazione di chiunque, senza distinzioni di genere, lingua, religione, opinioni politiche, condizioni personali e sociali. La struttura comprende organi centrali e territoriali i cui vertici, eletti e nominati, hanno una durata triennale; l'attuale Presidente per il triennio 2021-2024 è il dottor *Paolo Petroni*, già Capitano dei Carabinieri e socio effettivo ANC. All'Accademia si accede nella Delegazione o Legazione del territorio dell'aspirante, su presentazione da parte di un Accademico. Tra le molte importanti iniziative sostenute con vivo impegno dall'A.I.C., si sottolinea la candidatura della cucina italiana a patrimonio dell'UNESCO. ■