

COLLETTIVITÀ



La targa celebrativa del Premio "Mohamed Abid" 2018



Musicisti dell'Orchestra dell'Ente Luglio Musicale Trapanese



L'Ambasciatore Fanara premia Gabriella Incisa di Camerana

L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

L'Accademia italiana della cucina che è "Istituzione culturale della Repubblica Italiana", esiste dal 1953, ed è nata naturalmente a tavola



Il Presidente Nazionale Dott. Paolo Petroni

quando un gruppo d'amici, qualificati professionisti ed esponenti del mondo del giornalismo, della cultura e dell'industria, riuniti a cena presso l'Hotel Diana di Milano il 29 luglio ascoltarono e condivisero l'istanza di Orio Vergani, che non riuscendo più a trovare nei ristoranti i piatti tipici della tradizione locale, decise di fondare un'Accademia col compito di salvaguardare in Italia ed all'estero, insieme alle tradizioni della cucina italiana, la cultura della civiltà della tavola, espressione viva ed attiva dell'intero Paese e degna delle migliori cure da parte di ogni uomo intelligente e colto.

L'Accademia è un'associazione senza fini di lucro, garante delle tradizioni italiane a tavola, guardiana della gastronomia, che persegue il suo scopo attraverso l'attività dei suoi organi nazionali e delle sue Dele-



COLLETTIVITÀ

gazioni territoriali in Italia ed all'estero e rende note le proprie iniziative con la pubblicazione di una rivista mensile "Civiltà della tavola", con la pubblicazione annuale del "Carnet degli Accademici" e della "Guida ai ristoranti", oltre ad innumerevoli pubblicazioni inerenti il settore.

La cucina è il cuore della storia di ogni popolo. In particolare quella italiana è frutto di una stratificazione complessa e ha raccolto nei secoli frammenti di tutti gli eventi della nostra terra e la gastronomia insomma è una delle lingue con cui i popoli si raccontano. Ecco perché occorre preservarne l'integrità.

La cultura della cucina è anche una delle forme espressive dell'ambiente che ci circonda, insieme al paesaggio, all'arte, a tutto ciò che crea partecipazione della persona in un contesto. È cultura attiva, frutto della tradizione e dell'innovazione e, per questo, da salvaguardare e da tramandare.

È anche civiltà del gusto, di quel gusto capace di affinarsi, di perfezionarsi, di riscoprire sapori perduti e di tentare il palato anche con il nuovo: salvaguardare il gusto, quindi, diventa un elemento essenziale per la difesa non solo della civiltà della tavola, ma anche dell'identità stessa di un popolo.

E come per la lingua italiana, l'Accademia della Crusca si fa garante della continuità del parlato e dello scritto, così **l'Accademia Italiana della Cucina** custodisce i canoni del purismo gastronomico. Gli Accademici lavorano per lo più riunendosi e scambiando informazioni, naturalmente a tavola, sia nei luoghi simbolo della gastronomia, sia nei ristoranti che propongono piatti della tradizione gastronomica italiana.

La Delegazione di Tunisi che inizierà la sua attività a settembre 2018 con la consegna della Campana da parte del Presidente Nazionale dell'Accademia Dott. Paolo Petroni, è attualmente composta dal Delegato Dott. Luigi Collu, dal Vice Delegato Dott. Stefano Cecere, dall'Accademico Onorario S.E. Dott. Lorenzo Fanara Ambasciatore d'Italia in Tunisia, e dagli Accademici Avv. Emanuele Consortini, Rag. Francesco Dell'Erba, Dott.ssa Laura Mirauda, Dott. Bruno Murgia, Dott. Alessandro Neri, Dott. Giuseppe Pettinaro, Gen. S.A. Gian Piero Ristori, e dal Col. Dott. Paolo Zuccarelli provenienti dal Comprensorio territoriale della Delegazione, che comprende tutta la Repubblica di Tunisia.

Sono professionisti di diversa cultura ed esperienza alimentare, con differente memoria di cucina, con conoscenza diretta delle materie prime, che mettono a disposizione le loro competenze enogastronomiche



Il Conte Giovanni Nuvoletti Perdomini

ed i loro giudizi critici etici, disinteressati, onesti e tolleranti per i fini istituzionali dell'Accademia.

Ricerca e studio sono le attività principali di questa sorta di custodi della buona tavola all'italiana.

L'Accademia è stata presieduta alla sua fondazione da Orio Vergani, e successivamente dal Conte Ernesto Donà delle Rose, e da Michele Guido Franci.

Rifondatore e per 10 anni (1983-1993) Presidente **dell'Accademia Italiana della cucina** è stato il Conte Giovanni Nuvoletti, vero gentiluomo d'altri tempi ed uomo di vasta cultura. Era sposato con Clara Agnelli, sorella dell'avvocato Gianni Agnelli, e vedova del Principe Tassilo von Furstemberg.

Nuvoletti, esperto di eleganza e di gastronomia, era noto per il suo pacato senso della misura, per la sua cultura e per i modi squisiti che spesso sono stati esempio di bon ton e buon galateo.

Artefice della grande rinascita dell'Accademia, uomo di ottime letture, era comparso anche in un film d'autore: nel 1969 uscì il film "Il prof. dott. Guido Tersilli..." di Luciano Salce, nel quale Nuvoletti recitava a fianco di Alberto Sordi la parte del chirurgo professor Azzarini.

Come scrittore pubblicò trattati di cucina (era membro anche dell'Académie Internationale de la Gastronomie) ed alcuni romanzi: «Gardenie e caviale» del 1968, poi «Un matrimonio mantovano» del 1972, «Un adulterio mantovano» del 1981 ed «Elogio della cravatta» del 1982. Dal 1993 al 1996 la presidenza nazionale è passata al Dott. Franco Marengi, e dal 1996 al 2001 al Conte Giovanni Capnist. Successivamente hanno presieduto l'istituzione il Dott. Giuseppe Dell'Osso (2008-2015), il Prof. Giovanni Ballarini (2008-2015) e, dal 2015 a tutt'oggi il Dott. Paolo Petroni, economista esperto di marketing ed autore di successo di numerosi ed autorevoli libri di gastronomia.