

---

**ACCADEMIA  
ITALIANA  
DELLA CUCINA**

---

Istituzione Culturale  
della Repubblica Italiana

Dal 1953 a tutela  
della cucina italiana





# *L'Accademia e i suoi obiettivi*

Fondata il 29 luglio 1953, a Milano, da Orio Vergani, con un gruppo di qualificati esponenti della cultura, dell'industria e del giornalismo, l'**Accademia Italiana della Cucina**, dal 2003 Istituzione Culturale della Repubblica Italiana, **ha lo scopo di tutelare le tradizioni della cucina italiana, di cui promuove e favorisce il miglioramento in Italia e all'estero.**

Attraverso il suo Centro Studi, le sue Delegazioni e Legazioni in Italia e nel mondo, l'Accademia opera affinché siano **promosse iniziative idonee a diffondere una migliore conoscenza dei valori tradizionali** della cucina italiana, che costituiscono la base per ogni **concreta innovazione.**

L'ammissione all'Accademia è preclusa a quanti abbiano interessi nella ristorazione e nelle scuole di cucina.

## LA STRUTTURA DELL'ACCADEMIA

Gli organi centrali sono:

il **Consiglio di Presidenza**,  
composto da 9 membri

la **Consulta Accademica**,  
composta da 30 membri

l'**Organo di Controllo**,  
composto da 3 membri, più 2 supplenti

il **Collegio dei Proviviri**,  
composto da 3 membri, più 2 supplenti.



Paolo Petroni, *Presidente*



Mimmo D'Alessio  
*Vice Presidente Vicario*



Maurizio Fazzari  
*Vice Presidente*



Roberto Ariani  
*Segretario Generale e Tesoriere*



Dino Betti van der Noot  
*Consigliere*



Marinella Curre Caporuscio  
*Consigliere*



Alessandro Di Giovanni  
*Consigliere*



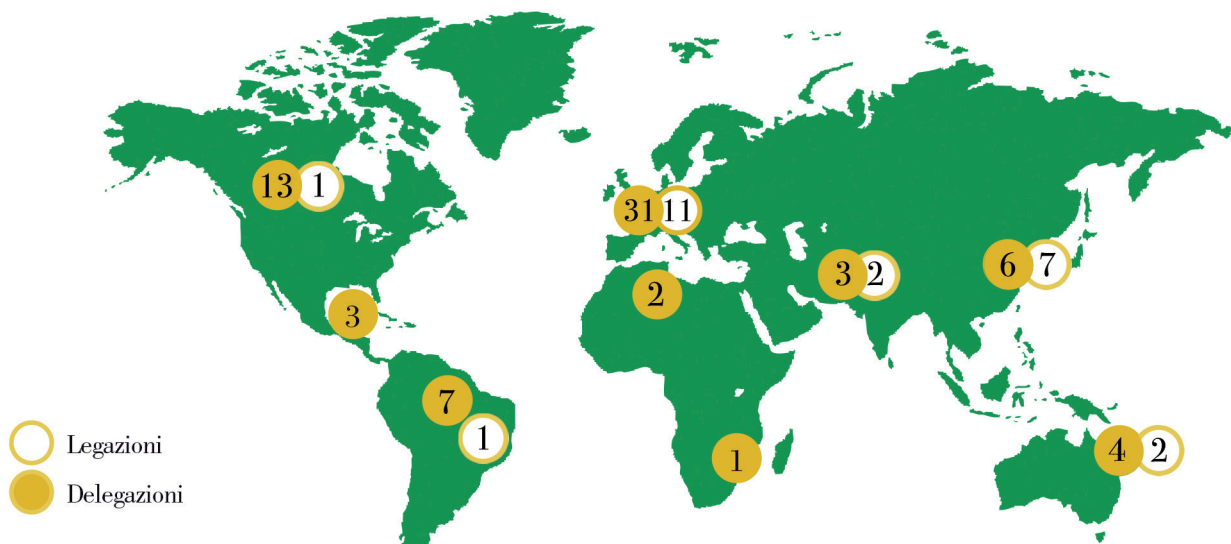
Ugo Serra  
*Consigliere*



Renzo Rizzi  
*Segretario del Consiglio di Presidenza*



## *L'Accademia nel mondo: 320 Delegazioni e Legazioni*



○ Legazioni  
● Delegazioni

L'Accademia persegue i suoi obiettivi attraverso l'attività degli **Organi centrali** e delle **Delegazioni e Legazioni territoriali**, che attualmente sono **226 in Italia e 94 all'estero**, con più di **7.500 associati**. 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**, che costituisce occasione d'incontro e di fervido scambio d'idee tra gli Accademici. Le riunioni conviviali culminano, una volta l'anno, nella "**cena ecumenica**",

quando, il terzo giovedì di ottobre, **tutte le Delegazioni e Legazioni del mondo** si riuniscono intorno alle mense per valorizzare o riscoprire un prodotto diverso ogni anno. L'attività delle Delegazioni italiane è coordinata da **27 Coordinatori Territoriali**.

# L'Accademia in rete

Il sito dell'Accademia ([www.accademia1953.it](http://www.accademia1953.it)) è dinamico, ricco di informazioni e in linea con i criteri di "navigazione" degli utenti (circa **20.000 visitatori in media al mese**). Consente di visualizzare le novità che riguardano l'attività accademica in Italia e nel mondo e le più recenti pubblicazioni edite dall'Accademia. Tra le molteplici voci del menu, inoltre, è possibile **accedere**, con limitazioni, al **Ricettario nazionale** delle cucine regionali italiane, frutto di un censimento nazionale svolto dall'Accademia, dove sono state selezionate oltre 2.000 ricette fedeli alla tradizione. È possibile anche consultare la **sezione dedicata ai Ristoranti**, che riporta le recensioni di **3.000 locali in tutta Italia e nei Paesi esteri** dove è presente una Delegazione o Legazione dell'Accademia. Dal sito internet sono scaricabili gli ultimi numeri della Rivista "Civiltà della Tavola", sia in italiano sia in inglese.



## LA NUOVA APP GRATUITA PER SMARTPHONE E TABLET

La nuova App dell'Accademia, in italiano e in inglese, è rivolta sia al grande pubblico sia agli Accademici. Uno strumento agile e completo che consente di entrare nel mondo dell'Accademia, in ogni momento, con uno smartphone o un tablet. È articolata in quattro sezioni principali.



## L'APP DELL'ACCADEMIA: GUIDA AI RISTORANTI

L'applicazione è **gratuita**, aggiornata in tempo reale e facile da consultare. Le funzioni principali sono: **mappa, elenco ristoranti, ricerca, preferiti, visti di recente**. È quindi possibile visualizzare, nella schermata, i principali ristoranti visti di recente, i "preferiti" e gli ultimi ristoranti inseriti in guida.

## NEWSLETTER

Tutti gli Accademici ricevono via e-mail la nuova Newsletter dell'Accademia. La sua cadenza è mensile, con informazioni e notizie sempre aggiornate. La Newsletter è anche disponibile per tutti sul sito Internet ([www.accademia1953.it](http://www.accademia1953.it))





## L'attività editoriale



### IL RICETTARIO: LA TRADIZIONE A TAVOLA 3000 ricette dei Paesi d'Italia

Il ricettario dell'Accademia, edizione Bolis - Vallardi, propone **oltre 3.000 ricette**. Una raccolta completa delle **ricette tipiche dei paesi italiani**, selezionate e verificate dall'Accademia, frutto delle competenze dei **Centri Studi Territoriali** presenti in ogni regione. Grazie al contributo delle Delegazioni, e di coloro che, vivendo sul territorio, stanno a contatto con la viva realtà di tutti i giorni, è stato possibile **approfondire usi gastronomici squisitamente locali**.



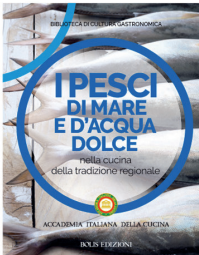
### CIVILTÀ DELLA TAVOLA

È questo il nome della Rivista accademica, che ha periodicità mensile (11 numeri l'anno) ed è l'**organo d'informazione dell'Accademia**, dove si dibattono, di volta in volta, temi di carattere culturale e gastronomico. Dal sito Internet è possibile scaricare il pdf in italiano e in inglese. Civiltà della Tavola è **inviata a tutti gli Accademici**, ai ristoranti recensiti nel mese ma anche ad un target qualificato non accademico. Civiltà della Tavola, in una veste grafica opportunamente studiata, è **proposta in edicola in versione bimestrale** per i tanti cultori della nostra gastronomia.



### LE BUONE TAVOLE DELLA TRADIZIONE

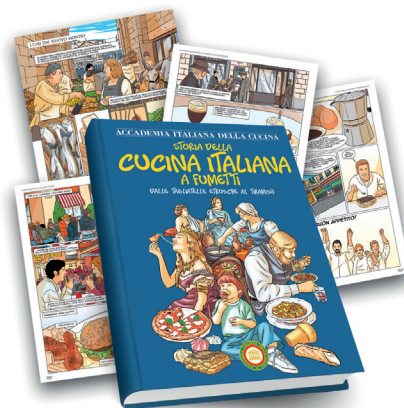
La **Guida alle Buone Tavole della tradizione**, in formato esclusivamente digitale e **gratuita**, si presenta ai lettori particolarmente curata nella raccolta delle informazioni. Sono inseriti solo quei locali che offrono una **cucina rispettosa dei valori della tradizione locale**, realizzata con **ingredienti di prima qualità**, possibilmente del luogo, e servita con cortesia ad un **prezzo equilibrato** in rapporto all'ambiente.



## LA BIBLIOTECA DI CULTURA GASTRONOMICA

Con questa collana, edita da Bolis edizioni, l'Accademia presenta **un viaggio alla scoperta delle tradizioni regionali della cucina italiana** così da preservare un patrimonio culturale e identitario unico. Si tratta di un vero e proprio mosaico regionale all'interno del quale è possibile riscoprire la natura, la storia, gli usi e costumi, il linguaggio di una comunità.

Ogni volume è una fonte accreditata di ricette originali che illustrano da Nord a Sud i colori e i gusti delle diverse regioni. È inoltre arricchito da riferimenti storici e aneddoti, frutto di anni di studio e ricerche dei Centri Studi Territoriali. I testi sono integrati e corredati da immagini di grande eleganza e impatto visivo.



## STORIA DELLA CUCINA ITALIANA A FUMETTI

Dalle tagliatelle etrusche al tiramisù

L'affascinante storia della cucina italiana viene, per la prima volta, illustrata a fumetti: **un meraviglioso, divertente e approfondito viaggio** dagli Etruschi fino a oggi. La pubblicazione, **in grande formato (30x22 cm)**, **si rivolge ai giovani**, ma non solo, tornando alle origini dei nostri piatti più celebri, a cominciare dalla pasta fresca di 3.000 anni fa, e **si conclude con un ricettario di alcune preparazioni più rappresentative** della cucina regionale. Senza tralasciare l'evoluzione di cibi e di comportamenti anche recenti, mantenendo tuttavia inalterate le caratteristiche che hanno conquistato il mondo.





# *La divulgazione*

## IL CENTRO STUDI

Intitolato allo scomparso presidente **Franco Marenghi**, che lo ideò, si presenta oggi come il polo culturale dell'Accademia, da cui muovono le linee guida della sua attività. È costituito da Accademici e non, in grado di svolgere, ciascuno secondo la propria professionalità e competenza, **le funzioni di indagine, di analisi e di consulenza** su argomenti di carattere storico, economico, sociologico, gastronomico, nutrizionale e tecnico, inerenti alla cucina italiana.

Una squadra prestigiosa, che dà ancora più sostanza al ruolo culturale dell'Accademia nella società, e che ne **rafforza la visibilità**.

## I CENTRI STUDI TERRITORIALI

Sono attivi **25 Centri Studi Territoriali** per svolgere, in modo capillare, la ricerca sulla cultura gastronomica di ogni singolo territorio.

## LA BIBLIOTECA NAZIONALE

La Biblioteca accademica, intitolata allo scomparso Presidente Giuseppe Dell'Osso, raccoglie più di **5.000 opere** donate dagli Accademici e dagli editori.

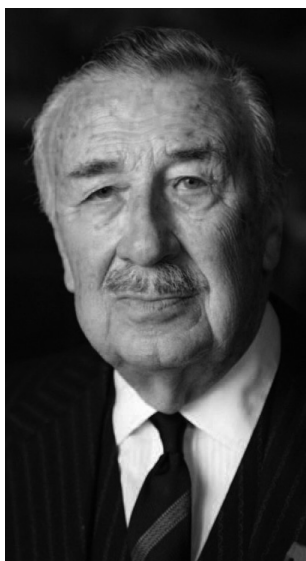
Dal sito dell'Accademia, è possibile effettuare **ricerche bibliografiche** direttamente nel patrimonio catalogato.







Orio Vergani



Giovanni Nuvoletti



Dino Villani

## ORIO VERGANI: IL LUNGIMIRANTE FONDATORE

**Orio Vergani**, fondatore dell'Accademia Italiana della Cucina, è stato un personaggio di primo piano nel mondo del giornalismo, della letteratura e dell'arte. Scrittore finissimo, commediografo, critico d'arte, cronista attento e curioso, ha lasciato di sé una **profonda impronta nel giornalismo italiano**. **Fondò, nel 1953, l'Accademia Italiana della Cucina** di cui fu il primo Presidente fino alla sua scomparsa avvenuta nel 1960. Nel 1961 fu stampata la **1ª Guida italiana ai ristoranti** fortemente voluta da Orio Vergani.



Fondarono l'Accademia insieme a Vergani: **Luigi Bertett** (*presidente dell'Automobile Club d'Italia*), **Dino Buzzati Traverso** (*giornalista, scrittore, pittore*), **Cesare Chiodi** (*presidente del Touring Club Italiano*), **Giannino Citterio** (*industriale*), **Ernesto Donà dalle Rose** (*industriale*), **Michele Guido Franci** (*segretario generale della Fiera di Milano*), **Gianni Mazzocchi Bastoni** (*editore*), **Arnoldo Mondadori** (*editore*), **Attilio Nava** (*medico*), **Arturo Orvieto** (*avvocato e scrittore*), **Severino Pagani** (*scrittore e commediografo*), **Aldo Passante** (*direttore del Centro di produzione Rai di Milano*), **Gian Luigi Ponti** (*banchiere, presidente dell'Ente Turismo di Milano*), **Giò Ponti** (*architetto*), **Dino Villani** (*giornalista, pubblicitario, pittore*), **Edoardo Visconti di Modrone** (*industriale*). Erano presenti alla fondazione, avvenuta all'Hotel Diana di Milano, anche i due giornalisti e scrittori **Massimo Alberini** e **Vincenzo Buonassisi**.





## *I premi e i diplomi conferiti dall'Accademia*

### PREMIO “ORIO VERGANI”

Istituito per ricordare la memoria del Fondatore dell'Accademia. È conferito a persone, organizzazioni o associazioni estranee all'Accademia che abbiano onorato, con la loro attività e le loro opere, **la cultura gastronomica e la civiltà della tavola italiana** in qualsiasi campo, in Italia o all'estero.

### PREMIO “GIANNI FOSSATI”

Intitolato allo scomparso Vice Presidente Vicario e giornalista. È conferito a giornalista della carta stampata, che, con i suoi scritti originali, abbia contribuito, in Italia o all'estero, alla **valorizzazione della cultura gastronomica italiana**.

### PREMIO “DINO VILLANI”

In memoria di uno dei Fondatori e a lungo Vice Presidente

dell'Accademia. È conferito ai titolari delle aziende artigianali o piccolo-industriali che si distinguono da tempo nella **valorizzazione dei prodotti alimentari italiani con alti livelli di qualità**.

### PREMIO “GIOVANNI NUVOLETTI”

Intitolato allo scomparso Presidente “Rifondatore” Giovanni Nuvoletti Perdomini. È conferito a persona, ristoratore, organizzazione, estranee all'Accademia, che abbiano contribuito in modo significativo alla **conoscenza e valorizzazione della buona tavola tradizionale regionale**.

### PREMIO “MASSIMO ALBERINI”

Intitolato al grande giornalista e storico della gastronomia, presente alla fondazione

dell'Accademia, di cui è stato Vice Presidente d'Onore. È assegnato, a nome della Delegazione, a quegli esercizi commerciali che da lungo tempo, con **qualità costante**, offrono al pubblico alimenti di produzione propria, lavorati **artigianalmente** con ingredienti di qualità eccellente e tecniche rispettose della tradizione del territorio.

### DIPLOMA DI CUCINA ECCELLENTE

Riservato ai ristoranti che praticano in Italia un **altissimo livello gastronomico**.

### DIPLOMA DI BUONA CUCINA

Riservato ai ristoranti e alle trattorie di cucina italiana, in Italia e all'estero, che operano nel **rispetto della tradizione e della qualità**.

# *I piatti dell'Accademia*

Ogni anno viene realizzato un piatto legato al **Tema trattato nel corso della cena ecumenica**.

Il piatto è in ceramica di Bassano,

su disegni originali di **Filippo Cianfanelli**.

È dipinto a mano e cotto con il sistema “craquelé” smaltato.

## **Piatto 2022**

La tavola del contadino.

Il campo, il cortile, la stalla

nella cucina della tradizione regionale

## **Piatto 2023**

Il riso, il mais e gli altri cereali

(grano, farro, orzo, avena, segale)

nella cucina della tradizione regionale

## **Piatto 2024**

I fagioli, i ceci e gli altri legumi

(piselli, fagiolini, fave, lenticchie)

nella cucina della tradizione regionale

## **Piatto 70°**

Per festeggiare il settantesimo anniversario dell'Accademia,

è stato ideato un piatto dalla forma originale e molto piacevole.



## **UN FRANCOBOLLO SPECIALE PER IL 70°**

Emesso il 29 luglio 2023 il francobollo appartenente alla serie tematica “Il Patrimonio artistico e culturale italiano” dedicato all'Accademia Italiana della Cucina, nel 70° anniversario della fondazione. Completano il francobollo le legende “A DIFESA DELLA CIVILTÀ DELLA TAVOLA ITALIANA” e “70 ANNI”, la scritta “ITALIA” e l'indicazione tariffaria “B”.



**ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA**

FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953

**ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA**

Via Napo Torriani, 31  
20124 Milano (Italia)

[www.accademia1953.it](http://www.accademia1953.it)  
[segreteria@accademia1953.it](mailto:segreteria@accademia1953.it)