



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

Fondata da Orio Vergani nel 1953

Delegazione di Ascoli Piceno

SCHEMA INFOMATIVA

L'Accademia Italiana della Cucina è nata quando un gruppo di amici, riuniti a cena il 29 luglio del 1953, ascoltarono e condivisero l'idea che Orio Vergani perseguiva da tempo: quella di fondare un'Accademia col compito di salvaguardare, insieme alle tradizioni della cucina italiana, la cultura della civiltà della tavola, espressione viva e attiva dell'intero Paese.

L'Accademia si ritiene, a giusto titolo, l'alfiere della Civiltà della Tavola, unica istituzione intenta da ormai sessant'anni, a propugnare la preminenza della cultura gastronomica sull'avvilente commercializzazione del cibo e su ogni forma d'ignoranza alimentare, attraverso un'intensa attività culturale condotta e realizzata con grande spirito di servizio, disinteressato ed impegnativo. Questo lungo cammino, percorso in totale autonomia, incurante delle lusinghe e delle sollecitazioni esterne, ha fatto sì che l'Accademia conservasse intatta la propria origine culturale, espressa dai suoi Fondatori, che erano personalità di primo piano nella cultura italiana del tempo.

Nel 2003, il Ministero per le Attività e i Beni culturali ha riconosciuto i meriti culturali, ampiamente documentati, dell'Accademia, conferendole il titolo di "Istituzione culturale", ponendola, quindi, tra le più grandi ed importanti realtà culturali italiane, portatrici di esperienza e di saggezza in molti campi della cultura.

Da sessant'anni l'Accademia, organizzata in Delegazioni territoriali - ad oggi 215 in Italia e 74 all'estero, con circa 7.500 associati - lavora intensamente alla valorizzazione, alla ricerca e all'ampliamento della conoscenza della cultura gastronomica italiana. Per consegnare alle nuove generazioni un patrimonio culturale, che oltre ad essere espressione delle origini della propria terra, è arricchimento personale, ricerca della qualità, conoscenza della storia, della formazione della cucina locale, dei suoi contatti e contaminazioni con altre culture, della selezione, della scelta dei prodotti tipici di ogni regione, paese, villaggio.

Il compito dell'Accademia è quindi anche quello di gestire l'evoluzione nel rispetto della tradizione ed è un compito che richiede un'attività continua, un ampliamento continuo dei campi di azione, un'incessante ricerca di ragionati e consapevoli consensi, una diffusione capillare sul territorio nazionale e nel mondo.

Fino ad oggi l'intenso e qualificato impegno dell'Accademia ha fatto sì che gli organi d'informazione e l'opinione pubblica siano diventati via via sempre più sensibili ai temi legati alla salvaguardia dei valori della civiltà della tavola italiana e di quel patrimonio di storia, cultura e costume, che si è formato nel tempo in ogni parte d'Italia, anche per merito di una specifica filosofia del gusto.

Esplorare e sottolineare le continue opportunità offerte dalla frequentazione assidua della cultura gastronomica si traduce per l'Accademia in una presenza costante all'organizzazione di eventi culturali e conviviali che siano da stimolo a studiosi, Accademici, autorità e ristoratori per diffondere, approfondire, studiare, elaborare, migliorare sempre il valore della qualità della conoscenza, della tradizione, dell'innovazione e dell'educazione gastronomica presso le generazioni presenti e a venire.

L'attività dell'Accademia si esprime su più versanti.

Lo Statuto ne precisa gli indirizzi principali, ispiratori delle innumerevoli iniziative che l'Accademia intraprende, coordina, sollecita, promuove non solo al suo interno ma soprattutto con una visuale che spazia a 360°.

L'Accademia, infatti, per il conseguimento dei suoi **obiettivi:**

- a) **studia i problemi della gastronomia e della tavola italiana, formula proposte, dà pareri** in materia su richiesta di pubblici uffici, di enti, di associazioni e di istituzioni pubbliche e private, ed opera affinché siano promosse iniziative idonee a favorire la migliore conoscenza dei valori tradizionali della cucina italiana;
- b) **promuove e favorisce tutte quelle iniziative** che, dirette alla ricerca storica e alla sua divulgazione, possono contribuire a valorizzare la cucina nazionale in Italia e all'estero anche come espressione di costume, di civiltà, di cultura e di scienza;
- c) **promuove e favorisce la conoscenza** presso la pubblica opinione di quegli esercizi che offrono una seria garanzia del rispetto e dell'osservanza della tradizionale e caratteristica cucina nazionale, regionale e locale;
- d) **istituisce e conferisce riconoscimenti** a chi opera per il raggiungimento degli scopi istituzionali.

Fin da quel 29 luglio del '53, quando l'Accademia Italiana della Cucina fu costituita a Milano, nel ristorante dell'Hotel Diana, i suoi fondatori erano consapevoli di assumersi un **ruolo importantissimo nell'ambito della salvaguardia dei principi della civiltà della tavola italiana** e di consegnare alle generazioni a venire un compito arduo ma non impossibile, una missione di ricerca e attività continua ma allo stesso tempo stimolante ed educativa.

Non si trattava di chiaroveggenza, ma di profonda consapevolezza del proprio ruolo. D'altra parte, gli uomini che facevano parte di quella famosa cena rappresentavano il meglio dell'ambiente culturale, imprenditoriale, artistico e della comunicazione dell'epoca.

Erano motivati dalla passione, dall'esperienza e da una profonda fede nei valori culturali, storici e umani su cui si fondano la civiltà della tavola e la cultura gastronomica di un Paese. E da allora, l'attività e la storia dell'Accademia non hanno mai cessato di perseguire e portare avanti, rinnovandoli e adeguandoli all'evoluzione della società e del costume, quei principi che i suoi lungimiranti fondatori avevano individuato come fondamentali da salvaguardare, proteggere e tramandare.

E, grazie ad essi, a distanza di sessant'anni, l'Accademia è più che mai solida, attiva, vigorosa e importante.