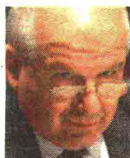


Compie 70 anni l'Accademia baluardo della cucina italiana

Fondata dal giornalista Orio Vergani, oggi persegue l'obiettivo di far dichiarare l'arte del mangiare un Patrimonio dell'Unesco

di MORELLO PECCHIOLI



Mercoledì 29 luglio 1953 è un giorno d'afa, a Milano. L'estate si fa pesante con temperature ben

oltre i 30 gradi. In serata, la colonnina di mercurio scende. Si respira. La temperatura nel giardino dell'Hotel Diana diventa piacevole, come lo è la cena servita al tavolo apparecchiato per 14 persone.

Fu a quella cena nel giardino del Diana (oggi Sheraton Diana Majestic Milano) che si riunirono nella terz'ultima serata di quel luglio i 14 «cavalieri del buon gusto» che ratificarono la fondazione dell'Accademia italiana della cucina. A chiamarli a conclave per l'atto finale, dopo lunghi ragionamenti e puntigliose messe a punto dello statuto e degli organi accademici, fu Orio Vergani, giornalista e scrittore dotato di una mente che eruttava idee come lo Stromboli eruttava lava. Fu l'uomo che comprese l'importanza di restituire i giusti valori e meriti alla gastronomia e all'enologia italiana.

Classe 1898, Vittorio Vergani - in seguito perde il Vitt e rimane solo l'Orio - è un personaggio straordinario. Scrive di tutto, dalle cronache alle recensioni teatrali; partecipa a tutto, dai premi, il Bagutta in particolare, agli eventi gastronomici. È talmente famoso che Wanda Osiris canta: «Scende da via Bagutta un'atmosfera/ tutta mondanità e scapigliatura/ Orio Vergani passa verso sera/ pensa a nuovi concorsi e va al Corriere». È inviato del Corriere al Giro d'I-

talia e al Tour de France. E proprio in Francia, dove i piatti sono portati alle stelle, che matura l'idea di difendere e valorizzare la cucina di casa nostra.

I PROTAGONISTI

Alla cena al Diana avrebbero dovuto essere in 17, tanti erano i fondatori dell'Accademia: giornalisti, storici, scrittori, editori, imprenditori, professionisti, comunicatori. Sei mancavano perché occupati per lavoro o, vista la stagione, in ferie. Trascinati da Vergani, erano iscritti all'albo dei fondatori: Luigi Bertett, Dino Buzzati Traverso, Cesare Chiodi, Giannino Citterio, Ernesto Donà Dalle Rose, Michele Guido Franci, Gianni Mazzocchi Bastoni, Arnoldo Mondadori, Attilio Nava, Arturo Orvieto, Severino Pagani, Aldo Passante, Gian Luigi Ponti, Giò Ponti, Dino Villani, Edoardo Visconti di Modrone. Assenti giustificati Bertett, Buzzati Traverso, Mazzocchi Bastoni, Passante, Giò Ponti e Visconti di Modrone.

Agli 11 fondatori presenti si aggiungono due ospiti importanti, gli scrittori e storici delle cucine regionali Vincenzo Buonassisi e Massimo Albertini. E siamo a 13. Qualcuno, intellettuale ma propenso a credere alla iella, fa presente che il 13 non è un numero fausto per il battesimo di un'accademia così importante. È per questo che viene invitato a partecipare alla cena di fondazione lo scrittore Tom Antonigini, già segretario di Gabriele

D'Annunzio, ospite in quei giorni dell'editore Mondadori.

Ad apparentare Vergani e gli altri commensali ai cavalieri medievali, è la studiosa delle tradizioni e dei costumi della tavola Margherita Volpi: «La cavalleria», scrive Volpi ne *I cavalieri del buon gusto* (1976), «non è una casta sociale come la nobiltà, ma un modo di vivere con determinati ideali. Ci sono da salvare i valori di una civiltà che rischia di essere definitivamente travolta, quella civiltà contadina-rurale che non prende alla Natura più di quello che le rende».

L'ideale e i valori che avevano spinto Vergani e gli altri all'appuntamento al Diana erano quanto mai nobili e determinati: salvare la storia, le tradizioni, i costumi dell'Italia enogastronomica e delle varie cucine regionali che, nella confusione e nella frenesia del Dopoguerra proiettato verso il boom economico, si stavano appiattendendo in una omogeneizzazione generale, in un trionfo di cibi precotti, in antiche ricette nate inquinate da ingredienti foresti, cervellotici e di pessimo gusto, come la famigerata panna su ogni condimento. Per Vergani e gli altri amici c'era da riprendere in mano il prezioso lavoro fatto da Pellegrino Artusi dopo l'Unità d'Italia.

C'era da combattere per difendere, da noi italiani in primis, non solo la cucina dei sapori contadini, ma anche quella raffinata civiltà della tavola che, nel Rinascimento, insegnò alle corti europee l'arte dei banchetti, trasformati da pittori, scultori e architetti del

calibro di Leonardo Da Vinci, Benvenuto Cellini, Giulio Romano, in opere d'arte, in festose e fastose scenografie nelle quali si muovevano coppieri e trincianti, musicisti, attori e ballerini. Erano i tempi in cui Francesco de' Medici, granduca di Firenze, diceva a Bernardo Buontalenti, architetto, scultore, pittore, scenografo, orafo: «Organizza un banchetto da far rimanere gli stranieri come tanti babbei». In questo particolare caso, gli stranieri erano gli spagnoli di una delegazione in visita a Firenze. Buontalenti fu architetto, scultore, miniaturista e... gelataio. Inventò il gelato che ancora oggi porta il suo nome, per le nozze di Maria de' Medici, con latte, miele, tuorlo d'uovo e un goccio di vino. Lo storico Denis Mack Smith, docente a Oxford, a un convegno organizzato dall'Accademia italiana della cucina nel 1973, ammise che gli inglesi avevano imparato dagli italiani l'uso della forchetta e apprese la raffinatezza e la buona creanza a tavola studiando i libri di galateo di Castiglione e di monsignor Della Casa.

IRISCHI

Orio Vergani comprese quello che l'Italia stava perdendo in memoria, storia, cultura, civiltà e volle l'Accademia a usbergo del patrimonio enogastronomico italiano e dei ricchissimi giacimenti del gusto sparsi lungo tutto lo Stivale. Ancora oggi, dopo 70 anni, il sodalizio si batte quotidianamente in tutto il mondo per tutelare e valorizzare la cucina italiana. Lo sottolinea Paolo Petroni, attuale presidente dell'Accademia: «Quando Orio Vergani decise di fon-

dare l'Accademia, si era reso conto che le tradizioni gastronomiche si stavano imbastardendo: poteva farsi servire tortellini alla panna a Venezia, Milano o Roma ma non i piatti locali, sostituiti da cocktail di scampi e riso pilaf con i gamberoni. Quel momento storico fu superato ma poi arrivò la nouvelle cuisine, con la riduzione delle porzioni, le presentazioni mutate dalla cucina francese e fu un disastro. In seguito, per fortuna, c'è stata una rivalutazione delle cucine regionali tradizionali e una riscoperta degli ingredienti che oggi sono di gran lunga migliori di quelli di qualche anno fa. Oggi si ripropone un certo pericolo di imbastardimento della nostra cucina: noi italiani non ci rendiamo conto della sua forza e si rischia di seguire le mode internazionali. Oggi è essenziale rispettare gli ingredienti, il cuoco non deve travisare o alterare il sapore della materia prima ed è necessario che sappia rendere riconoscibile una ricetta tradizionale. Il nostro nuovo Manifesto deve essere la guida non solo per la nostra Accademia, ma anche per la ristorazione e le istituzioni».

La creatura di **Vergani, Villani, Mondadori, Giò Ponti, Volpicelli**, degli altri fondatori e di tutti gli accademici venuti dopo di loro, a 70 anni dalla nascita, è ancora in prima linea in tutto il mondo per valorizzare la cucina italiana. È l'unica associazione gastronomica riconosciuta dallo Stato: dal 2003 è Istituzione culturale della Repubblica italiana. Il suo esercito conta 7.440 accademici divisi in 225 delegazioni in Italia e 93 in 54 Paesi nel mondo. La battaglia che l'Accademia sta conducendo a fianco dei ministeri dell'Agricoltura e della Cultura, della Fondazione Casa Artusi e della rivista *La cucina italiana*, è per la candidatura della cucina italiana a Patrimonio Unesco.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



RADICI A fianco, il logo dell'Accademia italiana della cucina; in alto, il giornalista Orio Vergani a tavola



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

005218

Un francobollo all'Accademia della Cucina

■ Poste Italiane comunica che il ministero delle Imprese e del Made in Italy ha emesso un francobollo ordinario appartenente alla serie tematica "Patrimonio artistico e culturale italiano", dedicato all'Accademia Italiana della Cucina, nel 70° anniversario della fondazione, relativo al valore della tariffa B pari a 1,25 euro, tiratura 250.020 esemplari e foglio da 45 esemplari.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



005218



ATTUALITÀ **PRIMOPIANO**

70 anni dell'Accademia Italiana della Cucina: un francobollo-tributo

Appartiene alla serie "il Patrimonio artistico e culturale italiano", il francobollo per l'Accademia Italiana della Cucina, nel 70° anniversario della fondazione

di redazione Postenews - 28 luglio 2023 12:30:22 CEST



Poste Italiane comunica che è stato emesso dal Ministero delle Imprese e del Made in Italy un francobollo ordinario appartenente alla serie tematica "il Patrimonio artistico e culturale italiano", dedicato all'Accademia Italiana della Cucina, nel 70° anniversario della fondazione, relativo al valore della tariffa B pari a 1,25 euro. Tiratura: duecentocinquantaesemplari. Foglio da quarantacinque esemplari. Il francobollo è stampato dall'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, in rotocalcografia, su carta bianca, patinata neutra, autoadesiva, non fluorescente. Bozzetto a cura del Centro Filatelico della Produzione dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato.

La vignetta sulla cucina italiana

La vignetta raffigura alcuni cereali e due pomodori, tipici elementi usati nella cucina italiana, in primo piano su un piatto dove si incastona, al centro, il logo dell'Accademia Italiana della Cucina e, in alto, è riportato per esteso il nome dell'Accademia. Completano il francobollo le legende "A DIFESA DELLA CIVILTÀ DELLA TAVOLA ITALIANA" e "70 ANNI", la scritta "ITALIA" e l'indicazione tariffaria "B".

Dove trovare il francobollo

L'annullo primo giorno di emissione sarà disponibile presso lo sportello filatelico dell'ufficio postale di Milano Palazzo della Regione. Il francobollo e i prodotti filatelici correlati, cartoline, tessere e bollettini illustrativi saranno disponibili presso gli Uffici Postali con sportello filatelico, gli "Spazio Filatelia" di Firenze, Genova, Milano, Napoli, Roma, Roma 1, Torino, Trieste, Venezia, Verona e sul sito

Il Nostro Lavoro



Poste, Del Fante: "Il mercato e il tempo ci hanno dato..."

di redazione Postenews



Il secondo trimestre di Poste tra acquisizioni e operazioni societarie

di redazione Postenews



filatelia.poste.it. Per l'occasione è stata realizzata anche una cartella filatelica in formato A4 a tre ante, contenente una quartina di francobolli, un francobollo singolo, una cartolina annullata ed affrancata, una busta primo giorno di emissione e il bollettino illustrativo.



PRECEDENTE

Progetto "Led", in provincia di Napoli gli uffici postali a basso consumo energetico

SUCCESSIVO

Nasce la Fondazione ITS Academy Logistica 4.0 con la partecipazione di SDA



Pagamenti e Mobile in crescita su tutte le linee di business

di redazione Postenews



Arte e scienza del cibo

Periodico gratuito
Anno 11 - n 7-8
20 luglio 2023
www.cibiexpo.it

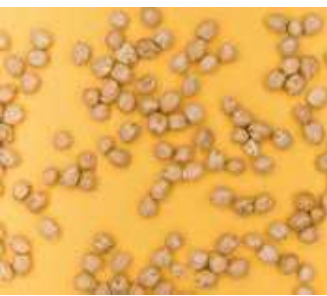


centro studi
anticontraffazione



Ilaria Gaspari,
filosofa
e scrittrice

Metabolismo lento



I ceci



Accademia Italiana della Cucina

Fu costituita nel luglio 1953 a Milano per iniziativa del noto giornalista e scrittore Orio Vergani, uno dei fondatori, nel 1927, del Premio letterario Bagutta

In questa pagina, in senso orario: il fondatore Orio Vergani; alcuni dei piatti tematici realizzati ogni anno su disegno originale di Filippo Cianfanelli; l'attuale Presidente Paolo Petroni; mappatura di quanto l'Accademia sia diffusa nel mondo.

L'idea che l'Italia potesse emulare il primato gastronomico francese gli era venuta proprio in occasione di un tour ciclistico in Francia, che seguiva per conto del *Corriere della Sera*. Aveva infatti osservato le tante e varie mete della ristorazione disseminate lungo le strade. Convinto della dimensione poliedrica del cibo, s'impegnò allora per dar vita a un'Associazione d'alto profilo – attorno alla quale raccolse un gruppo di esponenti di spicco dell'intelligenza – che nel 2003 ottenne il titolo di "Istituzione culturale". Vergani riteneva che la cucina fosse una delle espressioni più radicate della cultura di un Paese: frutto della storia e delle esperienze dei suoi abitanti, della tradizione e dell'innovazione e, per questo, da salvaguardare e trasmettere ai posteri. Attraverso il Centro Studi, le Delegazioni e le Legazioni in Italia e nel mondo, l'Acca-

demia si è sempre adoperata per la realizzazione di questi obiettivi. Senza compromessi, tanto che l'ammissione è preclusa a quanti abbiano interessi nella ristorazione e nelle scuole di cucina.

Cosa fa l'Accademia

Le sue attività principali sono:
 - interventi di tutela e valorizzazione del patrimonio culturale;
 - organizzazione e gestione di attività culturali, artistiche o ricreative di interesse sociale, incluse quelle editoriali, di promozione e diffusione dei saperi;
 - studio dei problemi della gastronomia italiana; formulazione di proposte; risposta alle richieste di pareri da parte di uffici, enti, associazioni e istituzioni pubbliche e private, operando affinché siano sostenute iniziative idonee a favorire la migliore co-

noscenza dei valori tradizionali della cucina italiana;

- promozione e facilitazione di tutte quelle azioni 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;
 - promozione della conoscenza presso la pubblica opinione di quegli esercizi, all'interno e all'esterno del Paese, che offrono una seria garanzia del rispetto e dell'osservanza della tradizionale e caratteristica cucina nazionale, regionale e locale;
 - creazione e conferimento di premi e riconoscimenti speciali a chi opera per il raggiungimento degli scopi istituzionali. ■

La redazione info@cibiexpo.it



Un compleanno importante

Per festeggiare il notevole traguardo del settantesimo anno di fondazione, il 29 luglio 2023 il Consiglio di Presidenza si riunisce all'Hotel Diana di Milano. Sarà presentato alla stampa il *Manifesto del Settantesimo*: un documento in cui sono enunciati i principi che l'Accademia ritiene fondamentali affinché la cucina italiana abbia lo spazio culturale, ma anche storico, che le compete.



ACCADÉMIA ITALIANA DELLA CUCINA
 FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953
 ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

Food&Science Festival

Una tre giorni di divulgazione scientifica, di tematiche legate alla produzione e al consumo di cibo

Giunto alla settima edizione, è un evento unico, di rilievo internazionale, che si svolge nel cuore di Mantova. La città dei Gonzaga si trasforma, con oltre 200 eventi, in un luogo di incontri, confronti, mostre, conferenze, approfondimenti, laboratori di degustazione, spettacoli e divertimento.

La rassegna si rivolge a un target vario, eterogeneo, curioso di conoscere e sperimentare il settore agroalimentare; il pubblico viene coinvolto e stimolato con attività interattive grazie a un software online. Il Festival svela con approccio multidisciplinare, creativo e accessibile, lo straordinario, unico e indissolubile legame tra cibo e scienza. Mondo che viene raccontato facendo dialogare in modo dinamico agricoltura e cultura, scienza e gastronomia, innovazione alimentare e tradizione, gusto e analisi sensoriale. Uno spazio di formazione,

condivisione e confronto di informazioni, nel quale, attraverso il cibo, percepire, scoprire ed esplorare le sfide del presente in divenire. L'opportunità per studenti e agricoltori, più o meno esperti, di entrare in contatto, apprendere e sperimentare l'innovazione in campo alimentare.

Conclusasi lo scorso maggio, l'ultima edizione ha affrontato il tema "Confini", luogo di incontro tra realtà diverse, in un'ottica di cambiamento, evoluzione e trasformazione: "Confini" di unione e di separazione tra scienza e cibo, tracciati e in via di definizione, di condivisione, di identità interconnessi e separati; "Confini" come apertura e a volte anche come limite. In primo piano il territorio, il rispetto per l'ambiente con uno sguardo rivolto al progresso tecnologico e scientifico. Numerosi ospiti e relatori di rilievo, nazionali e internazionali, sono

stati protagonisti della rassegna, oltre a rappresentanti del panorama scientifico: fisici, ricercatori, divulgatori, antropologi, archeologi, accademici, esperti climatici. Presenti anche molti consorzi di tutela, tra cui il Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano e quello di Grana Padano, tutti accomunati dall'obiettivo di proporre soluzioni strategiche concrete per una produzione più sostenibile e per affrontare le sfide della guerra, del cambiamento climatico come la siccità, della gestione delle risorse planetarie, della transizione energetica ed ecologica e della convivenza tra l'uomo e le altre specie.

Quali saranno le nuove frontiere e i confini tracciabili e percorribili in campo agroalimentare? ■

Alessandra Meda
 alessandra.meda@cibiexpo.it

Il Festival

Nato da un'idea di FRAME - Divagazioni scientifiche, è promosso da Confagricoltura Mantova, oltre che organizzato da Mantova Agricola, con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare. Molte le diverse collaborazioni tra gli sponsor e i partner commerciali e istituzionali. Per maggiori informazioni si può consultare il sito del Festival: www.foodsciencefestival.it

Qui a fianco, un'immagine della passata edizione del Food&Science Festival, l'evento che ha luogo in diverse location della città di Mantova.



L'Accademia nel mondo: 320 Delegazioni e Legazioni



firenzepost

informazione approfondimenti opinioni

[Home](#) [Cronaca](#) [Politica](#) [Economia](#) [Cultura](#) [Eventi](#) [Sport](#) [Reportage](#) [Accedi](#)

POSTE ITALIANE: FRANCOBOLLO SPECIALE PER CELEBRARE I 70 DELLA CUCINA ITALIANA

sabato, 29 Luglio 2023 10:53 | Ernesto Giusti | [Cronaca](#), [Eventi](#), [Top News](#)



ROMA - Nel 70° anniversario dalla fondazione dell'Accademia Italiana della Cucina, Poste Italiane annuncia che oggi, 29 luglio 2023, viene emesso dal Ministero delle Imprese e del Made in Italy un francobollo ordinario appartenente alla serie tematica "Il Patrimonio artistico e culturale italiano", relativo al valore della tariffa B pari a 1,25 euro. Tiratura: duecentocinquantamilaventi esemplari. Foglio da quarantacinque esemplari.

Il francobollo è stampato dall'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, in rotocalcografia, su carta bianca, patinata neutra, autoadesiva, non fluorescente. Bozzetto a cura del Centro Filatelico della Produzione

ARTICOLI RECENTI

- [Poste Italiane: francobollo speciale per celebrare i 70 della cucina italiana](#)
- [Epatite C in Toscana: al via da settembre screenig gratis per fascia di età 33-53 anni](#)
- [Viareggio, incidente stradale: finisce su auto in sosta e si ribalta. Ferito conducente](#)
- [Wwf apre ad Orbetello Casa Pelagos: il primo museo interattivo dei cetacei](#)
- [Ucraina: missile di Mosca colpisce condominio a Dnipro. Feriti vecchi e ragazzi. Kuleba: "La Russia è stato terrorista"](#)

[Disconoscimento](#)

[Privacy policy completa](#)

[Impressum](#)

[Tutti gli articoli del Firenze Post](#)

dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato.

La vignetta raffigura alcuni cereali e due pomodori, tipici elementi usati nella cucina italiana, in primo piano su un piatto dove si incastona, al centro, il logo dell'Accademia Italiana della Cucina e, in alto, è riportato per esteso il nome dell'Accademia. Completano il francobollo le legende "A DIFESA DELLA CIVILTÀ DELLA TAVOLA ITALIANA" e "70 ANNI", la scritta "ITALIA" e l'indicazione tariffaria "B".

L'annullo primo giorno di emissione sarà disponibile presso lo sportello filatelico dell'ufficio postale di Milano Palazzo della Regione. Il francobollo e i prodotti filatelici correlati, cartoline, tessere e bollettini illustrativi saranno disponibili presso gli Uffici Postali con sportello filatelico, gli "Spazio Filatelia" di Firenze, Genova, Milano, Napoli, Roma, Roma 1, Torino, Trieste, Venezia, Verona e sul sito filatelia.poste.it.

Per l'occasione è stata realizzata anche una cartella filatelica in formato A4 a tre ante, contenente una quartina di francobolli, un francobollo singolo, una cartolina annullata ed affrancata, una busta primo giorno di emissione e il bollettino illustrativo, al prezzo di 20 euro.

14

francobollo [accademia italiana della cucina](#), Ministero delle imprese e del made in italy, poste italiane

Precedente



Ernesto Giusti

redazione@firenzepost.it

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento

Seleziona il mese

I 70 anni dell'Accademia Italiana della Cucina Lug 30, 2023

In tutta Italia e all'estero il 29 luglio si sono tenuti tantissimi incontri conviviali per festeggiare i 70 anni dell'Accademia Italiana della Cucina fondata a Milano nel 1953 da Orio Vergani, Dino Buzzati ed altre importanti personalità del giornalismo, della cultura e del mondo imprenditoriale. Per festeggiare il traguardo del Settantesimo anno di fondazione il Presidente e il Consiglio di Presidenza si sono riuniti all'Hotel Diana di Milano, luogo in cui venne fondata l'Associazione nel 1953. Il Presidente Paolo Petroni ha presentato alle autorità istituzionali e alla stampa, l'impegno dell'Accademia nella valorizzazione della cucina italiana, un patrimonio culturale che pochi Paesi possono vantare. Sono state illustrate le attività più recenti tra cui la pubblicazione in uscita, fuori commercio, che ripercorre i tanti anni di vita dell'associazione e il nuovo Manifesto del Settantennale. In concomitanza, insieme a Poste Italiane, è stato presentato anche il francobollo emesso dal Ministero delle Imprese e del Made in Italy appartenente alla serie tematica il Patrimonio artistico e culturale italiano dedicato all'Accademia Italiana della Cucina, nel 70° anniversario della fondazione. A questo link, sul sito di Poste Italiane, la descrizione del francobollo-tributo e le informazioni su dove trovarlo. La conferenza si è conclusa con lo svelamento della targa dedicata alla fondazione dell'Accademia e che rimarrà all'ingresso del ristorante dello Sheraton Diana Majestic di Milano in via Piave, 42. Sotto la guida illuminata e autorevole di Paolo Petroni l'Accademia è cresciuta, mantenendo il rigore accademico di una grande istituzione della Repubblica. Essa difende la tradizione gastronomica italiana e contribuisce a farla apprezzare nel mondo, una sorta di Dante Alighieri della cultura eno-gastronomica italiana.

Navigazione articoli





LA RICORRENZA

L'Accademia di cucina
fa 70 anni al «Diana»

L'Accademia italiana della Cucina fu fondata a un tavolo dell'hotel Diana, il 29 luglio 1953 da Orio Vergani e altri voti noti di giornalismo, arte, cultura e imprenditoria per tutelare la tradizione gastronomica italiana. E il 29 luglio al Diana si tornerà per illustrare le attività recenti tra cui il nuovo «Manifesto del Settantennale».

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



005218

quotidiano online
 direttore responsabile
Fabio Bonacina


VACCARInews

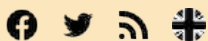
la filatelia in tempo reale

[home](#) [archivio](#) [newsletter](#) [comunicati](#) [presentazione](#) [segnala ad un amico](#)
 cerca

26114 news dall'8/3/2003

emissioni 27/07/23

mostre ed eventi 29/07/23

 LA SETTIMANA
 SETTE GIORNI DI VACCARI NEWS


La civiltà della tavola

29 Lug 2023 13:39 - EMISSIONI ITALIA

È il comparto seguito **dall'Accademia italiana della cucina**, celebrata oggi con un francobollo nel settantesimo anniversario passato dalla fondazione

L'Accademia italiana della cucina "è stata fondata il 29 luglio 1953, a Milano, da Orio Vergani, con un gruppo di qualificati esponenti della cultura, dell'industria e del giornalismo". Lo spiega nel bollettino il suo attuale presidente, Paolo Petroni. Essa tutela le tradizioni del settore, di cui promuove e favorisce il miglioramento in Italia e all'estero; opera affinché siano concretizzate iniziative idonee a diffondere una migliore conoscenza dei valori tradizionali, che costituiscono la base per ogni effettiva innovazione. Conta 226 presenze (organi centrali, delegazioni e legazioni territoriali) nello Stivale e 94 oltreconfine, con più di 7.500 associati. D'interesse è tutto ciò che riguarda la civiltà della tavola e ovviamente passa anche "attraverso un'intensa attività conviviale, che costituisce occasione d'incontro e di fervido scambio d'idee" tra i membri.

Settant'anni, un altro anniversario poco tondo, dunque. Il francobollo odierno costa 1,25 euro, essendo un "B" utile per spedire una cartolina o una lettera ordinaria nei venti grammi in regime domestico. Inserito nel modulo "Il patrimonio artistico e culturale italiano", risulta stampato in duecentocinquantamilaventi esemplari autoadesivi raccolti in fogli da quarantacinque. Propone alcuni cereali e due pomodori su un piatto dove sono stati aggiunti il nome e il logo della protagonista. L'annullo si trova all'ufficio postale Milano Palazzo della Regione, in via Algarotti 1.


 Oggi il tributo per **l'Accademia italiana della cucina**
[L'ingresso nel programma](#)
[Il sito di riferimento](#)
[Tavola e posta, il libro](#)


in primo piano

Qualità del 2022: i dettagli
 Militari in Niger. C'è anche l'annullo
 Cartolina per la Gmg
 E i sovrapprezzi?
 Ad Arezzo il convegno Usfi
 Dal 24 luglio le nuove tariffe
 "Non volevo credere ai miei occhi"
 Buone ferie dal monte Titano

dall'azienda

Numerose proposte tra francobolli, buste e libri
 In vacanza con lo sconto





SALERNO NEWS 24

Direttore: *Claudia Izzo*

- HOME
- EDITORIALE ▾
- CRONACA ▾
- PROVINCIA ▾
- CULTURA ▾
- STILI DI VITA ▾
- AMBIENTE ▾
- ECONOMIA & LAVORO ▾
- SPORT ▾
- GUSTO ▾
- VIAGGI ▾



Home > Dall'Italia > Poste Italiane dedica un francobollo all'Accademia Italiana della Cucina

Dall'Italia

Poste Italiane dedica un francobollo all'Accademia Italiana della Cucina

Redazione SalernoNews24 - 29/07/2023

3 0



- Advertisement -



Poste Italiane comunica che oggi 29 luglio 2023 viene emesso dal Ministero delle

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

005218



Imprese e del Made in Italy un francobollo ordinario appartenente alla serie tematica "il Patrimonio artistico e culturale italiano", dedicato **all'Accademia Italiana della Cucina**, nel 70° anniversario della fondazione, relativo al valore della tariffa B pari a 1,25€. Tiratura: duecentocinquantamilaventi esemplari. Foglio da quarantacinque esemplari

Il francobollo è stampato dall'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A., in rotocalcografia, su carta bianca, patinata neutra, autoadesiva, non fluorescente.

Bozzetto a cura del Centro Filatelico della Produzione dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A..

La vignetta raffigura alcuni cereali e due pomodori, tipici elementi usati nella cucina italiana, in primo piano su un piatto dove si incastona, al centro, il logo **dell'Accademia Italiana della Cucina** e, in alto, è riportato per esteso il nome dell'Accademia.

Completano il francobollo le legende "A DIFESA DELLA CIVILTÀ DELLA TAVOLA ITALIANA" e "70 ANNI", la scritta "ITALIA" e l'indicazione tariffaria "B".L'annullo primo giorno di emissione sarà disponibile presso lo sportello filatelico dell'ufficio postale di Milano Palazzo della Regione. Il francobollo e i prodotti filatelici correlati, cartoline, tessere e bollettini illustrativi saranno disponibili presso gli Uffici Postali con sportello filatelico, gli "Spazio Filatelia" di Firenze, Genova, Milano, Napoli, Roma, Roma 1, Torino, Trieste, Venezia, Verona e sul sito filatelia.poste.it.

Per l'occasione è stata realizzata anche una cartella filatelica in formato A4 a tre ante, contenente una quartina di francobolli, un francobollo singolo, una cartolina annullata ed affrancata, una busta primo giorno di emissione e il bollettino illustrativo, al prezzo di 20€.



Articoli più popolari



Salerno - Amatrice : partono ingegneri volontari

21/09/2016



Articolo precedente

Il reato di breve durata

Articolo successivo

A Ruviano la Festa della Cultura Contadina, un evento che si rinnova negli anni



Redazione SalernoNews24

ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE

NEWS (HTTPS://ILFORMAT.INFO/#NEWS)

Tragedia familiare a Napoli, 2 morti: ipotesi omicidio-suicidio
(<https://ilformat.info/2023/07/28/tragedia-familiare-a-napoli-2-morti-ipotesi-omicidio-suicidio/>)

“Blackout del Frecci
(<https://ilformat.info/ritardo-e-malori-a-bo>)

MENU

ilformat.info (<https://ilformat.info/>)
liberi di scrivere



()

<< IL FORMAT (<https://ilformat.info/categoria/il-format/>)

Accademia italiana della cucina, celebrata oggi con un francobollo nel settantesimo anniversario passato dalla fondazione

Redazione (<https://ilformat.info/author/redazione/>) | 29 Luglio 2023 | IL FORMAT (<https://ilformat.info/categoria/il-format/>)

([https://www.iubenda.com/help/120399-why-does-my-website-show-this-icon?](https://www.iubenda.com/help/120399-why-does-my-website-show-this-icon?utm_source=utm_medium=web&utm_campaign=col14))



Le Poste Italiane hanno annunciato l'emissione di un nuovo francobollo ordinario, appartenente alla serie dedicata al Patrimonio artistico e culturale italiano, dedicato all'Accademia Italiana della Cucina nel 70° anniversario della sua fondazione. Il valore del francobollo è di 1,25 euro (tariffa B) e la tiratura è di 250.000 esemplari, distribuiti in fogli da 45 esemplari ciascuno. Il francobollo è stato stampato dall'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato utilizzando la tecnica di rotocalcografia su carta bianca, patinata neutra e autoadesiva, non fluorescente. Il bozzetto è stato realizzato dal Centro Filatelico della Produzione dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato. La vignetta del francobollo raffigura alcuni cereali e due pomodori, simboli della cucina italiana, su un piatto con al centro il logo dell'Accademia Italiana della Cucina e in alto il nome dell'Accademia per esteso. Completa il design del francobollo la legenda "A DIFESA DELLA CIVILTÀ DELLA TAVOLA ITALIANA", la scritta "70 ANNI", la parola "ITALIA" e l'indicazione tariffaria "B". Il primo giorno di emissione, l'annullo sarà disponibile presso lo sportello filatelico dell'ufficio postale di Milano Palazzo della Regione. Il francobollo e i prodotti correlati, come cartoline, tessere e bollettini illustrativi, saranno disponibili presso gli Uffici Postali con sportello filatelico, gli "Spazio Filatelia" di alcune città italiane e sul sito filatelia.poste.it. Inoltre, in occasione di questa emissione è stata realizzata anche una cartella filatelica in formato A4 a tre ante, contenente una serie di quattro francobolli, un francobollo singolo, una cartolina annullata ed affrancata, una busta primo giorno di emissione e un bollettino illustrativo.

TAG: FILATELIA ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA ([HTTPS://ILFORMAT.INFO/TAG/FILATELIA-ACCADEMIA-ITALIANA-DELLA-CUCINA](https://ilformat.info/tag/filatelia-accademia-italiana-della-cucina)), POSTE ITALIANE ([HTTPS://ILFORMAT.INFO/TAG/POSTE-ITALIANE](https://ilformat.info/tag/poste-italiane))

(<https://www.iubenda.com/help/120399-why-does-my-website-show-this-icon?>)

utm_source=cs&utm_medium=web&utm_campaign=csairr1)