



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953

ISTITUZIONE CULTURALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

Il Presidente Paolo Petroni ha consegnato i Premi nazionali 2019 dell'Académie Internationale de la Gastronomie

Mercoledì 8 maggio, nelle eleganti sale del Mandarin Oriental Hotel Milan si è svolta la cerimonia annuale di consegna dei **premi nazionali** assegnati dall'Académie Internationale de la Gastronomie.

A fare gli onori di casa **Paolo Petroni** che, nella sua duplice veste di Presidente dell'**Accademia Italiana della Cucina** e Vice Presidente dell'Académie Internationale de la Gastronomie, ha accolto i numerosi ospiti e giornalisti.

Petroni ha presentato alla platea Gérald Heim de Balsac, Secrétaire Général dell'Académie Internationale de la Gastronomie, giunto a Milano appositamente per questo evento.

Gérald Heim de Balsac ha illustrato brevemente la funzione dell'Académie Internationale de la Gastronomie che ha sede a Parigi ed è una rete che riunisce 24 Accademie nazionali. L'Accademia Italiana della Cucina è uno dei membri fondatori, insieme a Francia, Spagna e Svizzera.

Paolo Petroni nell'introdurre individualmente i cinque vincitori ha sottolineato l'importanza di questi riconoscimenti *“si è voluta premiare la professionalità e la conoscenza di coloro che ogni giorno studiano, approfondiscono, lavorano per la tutela e la valorizzazioni della cucina italiana”* Petroni ha anche rimarcato che *“in questo modo i nomi di questi professionisti del settore eno-gastronomico compariranno a livello nazionale e internazionale”*.

I cinque premiati, ognuno dei quali ha espresso la propria grande soddisfazione per il prestigioso riconoscimento, sono stati:

- Mirko Di Mattia. Executive chef del Ristorante Livello1 (Roma) ha ricevuto il premio per la categoria Chef de l'Avenir.
- Francesco Cioria. Head Sommelier del Ristorante San Domenico (Imola) ha ricevuto il premio per la categoria Sommelier.
- Nicola Di Lena. Pastry chef del Ristorante “Seta” del Mandarin Oriental Hotel, Milan ha ricevuto il premio per la categoria Chef Pâtissier.
- Allan Bay. Appassionato giornalista enogastronomico ha ricevuto il premio per la categoria Littérature Gastronomique.
- Edoardo Raspelli. “Il critico gastronomico più severo d'Italia” ha ricevuto il premio per la categoria Multimedia.



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA **FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953**

*ISTITUZIONE CULTURALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA*

La cerimonia si è conclusa con un pranzo proposto e illustrato dallo chef salentino Antonio Guida del ristorante “Seta” Mandarin Oriental Hotel Milan. Il premiato pastry chef Nicola Di Lena ha invece presentato agli ospiti due suoi dolci.

È stato un pranzo che ha colpito tutti i presenti per la qualità delle materie prime, la presentazione, la tecnica, l’italianità e il gusto.

Accademia Italiana della Cucina (AIC) 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 e le sue oltre 300 Delegazioni, 221 in Italia e 82 nel mondo, 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.
www.accademia1953.it