

Riconoscimento

Accademia della Cucina

A Piovani
il premio
Nuvoletti

» 17

Riconoscimento

Premio Nuvoletti a Sandro Piovani «Promuove le nostre eccellenze»

Al curatore di «Gusto» il premio nazionale dell'Accademia italiana della cucina

» La delegazione di Parma dell'Accademia Italiana della Cucina ha attribuito il prestigioso premio "Giovanni Nuvoletti" al giornalista della «Gazzetta di Parma» Sandro Piovani, dopo la candidatura proposta e sostenuta dalla Delegazione di Parma presieduta da Gioacchino Giovanni Iapichino. Un iter iniziato all'inizio del 2026 e concluso nell'estate scorsa quando il consiglio nazionale della importante istituzione culturale ha vagliato le candidature e assegnato i premi per il 2026.

«Il premio – ha spiegato il presidente della Delegazione di Parma Iapichino – è dedicato alla memoria di Giovanni Nuvoletti, che fu chiamato il "rifondatore" della nostra istituzione, visto il suo ruolo fondamentale proprio nello sviluppo nazionale ed internazionale dell'Accademia della Italiana della Cucina».

Tra l'altro il premio è stato consegnato a Sandro Piovani proprio nella serata della «cena ecumenica», ovvero durante quella serata in cui tutte le delegazioni, nazionali e internazionali, si ritrovano a cena per degustare i piatti preparati dai vari ristoranti, su

un tema comune: così il ristorante Cantone (strada Argini a Parma) ha preparato piatti con il baccalà come ingrediente principale.

«Questa è una sera doppiamente importante – ha proseguito Iapichino –, perché insieme alla nostra cena ecumenica, mai così tanto frequentata, si festeggia questo premio che porta la nostra delegazione e la nostra cucina all'attenzione nazionale».

Il premio Nuvoletti è riservato infatti a giornalisti, studiosi, associazioni, scuole alberghiere, mercati storici o consorzi di tutela che promuovono l'eccellenza e le tradizioni del territorio. «Vorrei ringraziare la Delegazione di Parma per aver sostenuto la mia candidatura sino all'attribuzione del premio – ha spiegato Sandro Piovani chiaramente emozionato –. Che questa idea arrivi dalla base, da chi frequenta i ristoranti ed ha un'idea di cucina italiana chiara e forte, ha un grande significato per me, perché credo che sia già un momento di stima importante. In particolare Marco (Mazzoni ndr) e Roberto (Aiolfi ndr), amici e compagni di tavola. Vorrei ringraziare an-

che la mia famiglia che sopporta le tante uscite per "fare pratica sul campo" e vorrei ringraziare soprattutto la «Gazzetta di Parma» che mi ha dato la responsabilità di guidare il nostro inserto «Gusto» da oltre un decennio. E tutta la squadra di «Gusto»: il professor Ballarini (presente alla serata ndr), Luca (Pelagatti ndr), Andrea (Grignaffini ndr), Errica (Tamani ndr), Chichibìo e Chiara (De Carli ndr). Non è mai scontato di riunire il lavoro alle proprie passioni».

Sandro Piovani infatti, oltre ad essere il responsabile di «Gusto», negli ultimi anni è stato incaricato di redigere guide molto apprezzate sulla ristorazione parmigiana, pizzerie comprese. «Per questo – ha concluso Piovani – vorrei che fosse proprio Claudio (Claudio Rinaldi, direttore della «Gazzetta di Parma» ndr) a ritirare idealmente con me questo premio che va condiviso proprio con il nostro giornale. E Claudio, quando fu nominato direttore, portò a otto le pagine del nostro inserto, che esce ogni giovedì di ogni settimana dell'anno senza interruzione alcuna. Una scelta che ha

confermato l'attenzione della «Gazzetta» sulle nostre tradizioni e sulla food valley».

Claudio Rinaldi ha salutato questa assegnazione con soddisfazione: «Mi fa molto piacere di questo premio dato a Sandro perché in effetti «Gusto», tra tutti i nostri inserti, è quello che ha il record di longevità, nato prima di tanti inserti dedicati al cibo e al vino di quotidiani nazionali. Un inserto impreziosito da collaboratori di alto profilo. Sandro è un grande ambasciatore del cibo, perché unisce grande competenza e attenzione alla tradizione, ma anche con un occhio attento alle innovazioni. E racconta il cibo scrivendo come mangia, cosa non comune per i critici - non solo dell'enogastronomia, che a volte scrivono pensando più a sé stessi che ai lettori».

La chiusura della serata è affidata ad un amarcord proprio su Nuvoletti. «Incontrai Nuvoletti – ha ricordato Rinaldi – nel lontano 1989, per un premio assegnato dall'Accademia al mio mito Gianni Brera, per un articolo sulla cucina di Parma. E Nuvoletti, re del bon ton, spiegava che «ogni giorno impiego

trenta minuti per farmi il nodo alla cravatta in modo che sembri fatto in fretta»».

R.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Idealmente è un premio per tutta la "squadra" del nostro storico inserto del giovedì

Cerimonia

Sandro Piovani premiato dal delegato dell'Accademia italiana della cucina, Gioacchino Giovanni lapichino.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



005218-IT04JE