



ACCADEMIA
ITALIANA
DELLA CUCINA

FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953

**DELEGAZIONE DI BOLOGNA
DELEGAZIONE DI BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO
DELEGAZIONE DI BOLOGNA SAN LUCA**

COMUNICATO STAMPA

'GASTRONOMIA: RICERCA DELLA VERITÀ'

Sabato prossimo 24 maggio, a Bologna un Convegno nazionale con Accademici, professori universitari e chef di rango. Intervengono l'assessore regionale all'agricoltura Tiberio Rabboni, e l'onorevole Gianluca Galletti.

Bologna _ Anche in cucina, così come nel mondo dell'arte, si può incappare in qualche 'falso'. Argomento sfizioso e sicuramente di grande attualità, quello di cui **sabato prossimo 24 maggio** si tratterà nel **Convegno 'Gastronomia: ricerca della verità'**, promosso dall'**Accademia Italiana della Cucina**, organizzazione a cura delle **3 Delegazioni di Bologna, di Bologna Bentivoglio e di Bologna San Luca**, con il patrocinio de **Il Resto del Carlino, Università degli Studi di Bologna, Regione Emilia-Romagna, Camera di Commercio, Confagricoltura**.

Il **Convegno (a ingresso libero)** si tiene presso l'**Hotel Jolly de la Gare, piazza XX settembre, 2 (ore 10-12.30)**.

Qual è lo 'stato dell'arte' dei ristoranti italiani nel mondo? E nei loro menù, cosa si trova di vero e cosa è falso? Può arrivare, il falso in cucina, ad essere più famoso del vero? E i prodotti agricoli, fino a che punto cedono alla tentazione del 'falso'? Cosa sono le frodi alimentari?

Temi 'caldi', nella gastronomia nell'era della globalizzazione, che sabato prossimo verranno affrontati da fior di Accademici (interviene **Giovanni Ballarini**, Presidente Accademia Italiana della Cucina **Maurizio Campiverdi**, Delegazione San Luca), professori (**Giorgio Cantelli Forti**, Presidente dell'Accademia di Agricoltura) e **chef di rango** come **Marcello Leoni**, che interviene sul tema 'Il falso nei piatti'. Sono previsti gli interventi dell'assessore regionale all'agricoltura **Tiberio Rabboni**, e dell'onorevole **Gianluca Galletti**.

Massimo Gagliardi, vice-direttore de **Il Resto del Carlino** parlerà della 'Cucina della tradizione vista da QN-Il Resto del Carlino'.

Conduce i lavori **Francesco Spada**, direttore Radio Nettuno Tv.

L'Accademia Italiana della Cucina viene fondata dal giornalista-scrittore Orio Vergani il 29 luglio del '53 a Milano, nel ristorante dell'Hotel Diana, con l'obiettivo di salvaguardare i 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. Soci fondatori furono nomi importanti dell'ambiente culturale, imprenditoriale, artistico e della comunicazione dell'epoca.

Beatrice Spagnoli

Press relations

+39 335 7024433/mob

beatrice.spagnoli@presspr.it

beaspagnoli@libero.it