



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

---

ISTITUZIONE CULTURALE  
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

DELEGAZIONE DI TORINO  
DELEGATO PROF. MAURO F. FRASCISCO

Torino, 25 febbraio 2013

### COMUNICATO STAMPA

L'Accademia Italiana della Cucina, Istituzione Culturale della Repubblica, riconosciuta dal Ministero per le Attività e i Beni culturali, ha lo scopo di tutelare le tradizioni della cucina italiana, di cui promuove e favorisce il miglioramento in Italia ed all'estero.

Nel suo ambito si segnalano per la qualificata e continua attività le Delegazioni del Piemonte, che operano in modo coeso per perseguire le finalità istituzionali dell'Accademia. A ricordo del Notaio Paolo Bertani, già Delegato di Torino e Coordinatore d'Area del Piemonte Occidentale, uomo di grande umanità e cultura e di respiro internazionale, prematuramente scomparso, la Delegazione di Torino, di concerto con le Delegazioni di Torino Lingotto e di Cirié nate su suo impulso, ha deciso di istituire un premio biennale, dedicato ad un cuoco italiano che, partendo da questa terra, abbia dato prova di saper valorizzare e promuovere la cultura e la vera cucina italiana nel mondo.

Nella sua prima edizione il Premio Bertani sarà assegnato allo Chef Paolo De Maria, che, dopo alcune esperienze in Francia ora opera a Seoul, in Corea, ove è proprietario di un ristorante, ma svolge anche attività di docenza in materie culinarie e di divulgazione, essendo titolare di apprezzate rubriche televisive; inoltre è autore del libro *Pasta e Basta*, best seller cookbook per un lungo periodo. Sotto l'aspetto istituzionale deve essere ricordato che, nonostante la giovane età, è il primo cittadino italiano ad essere stato insignito della cittadinanza onoraria della capitale coreana.

La consegna del Premio avverrà il giorno 5 marzo con un evento composto di due parti distinte.

Alle 17.30, presso la Sala Viglione di Palazzo Lascaris, sede del Consiglio Regionale del Piemonte, la cui Presidenza ha concesso il patrocinio, si svolgerà un Convegno sulla Cucina Italiana nel mondo, con la partecipazione del Prof. Giovanni Ballarini e del Dott. Paolo Petroni, Presidente e Segretario nazionali dell'Accademia e di alcuni qualificati studiosi ed operatori del settore.

Alle 20.30, presso il ristorante Dolce Stil Novo alla Reggia di Venaria, vi sarà la consegna del Premio nel corso di una Cena di Gala predisposta dal celeberrimo Chef Alfredo Russo, che ritroverà l'amico Paolo De Maria, con cui ha conservato stretti contatti dopo i lunghi anni di scuola trascorsi insieme. Nell'occasione i due Chef co-firmeranno un piatto



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

---

*ISTITUZIONE CULTURALE  
DELLA REPUBBLICA ITALIANA*

*DELEGAZIONE DI TORINO  
DELEGATO PROF. MAURO F. FRASCISCO*

nell'ambito di un menu del tutto originale, che si propone di rivisitare, nelle mani di grandi professionisti, alcuni piatti della tradizione italiana noti, ma spesso bistrattati, sulle tavole dei paesi stranieri.

L'organizzazione del Premio Bertani è stata resa possibile da un accordo di partnership tra l'Accademia Italiana della Cucina, in particolare della sua Delegazione di Torino, e l'I.F.S.E. - Italian Food Style Education autorevole centri di formazione italiana di Alta Cucina, avente sede nel Castello di Piobesi (Torino).

***Il Delegato***  
*(Mauro F. Frascisco)*



# ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

## FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953

---

ISTITUZIONE CULTURALE  
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

DELEGAZIONE DI TORINO  
DELEGATO PROF. MAURO F. FRASCISCO

### **Accademia Italiana della Cucina**

*Istituzione Culturale della Repubblica Italiana*

*Delegazione di Torino*

*Delegazione di Torino Lingotto – Delegazione di Cirié*

### **1° Premio Paolo Bertani**

---

#### **Convegno**

#### **La Cucina Italiana nel Mondo Formazione, Immagine, Qualità**

Con il patrocinio della Presidenza del Consiglio Regionale del Piemonte

Sede                                      Consiglio Regionale del Piemonte – Palazzo Lascaris  
Sala Viglione

Torino, 5 marzo 2013 - Ore 17.45

#### **Moderatori**

*Prof. Mauro F. Frascisco* Delegato A.I.C. di Torino

*Dott. Paoletta Picco*      Delegato A.I.C. di Torino Lingotto

#### **Interverranno**

*On. Valerio Cattaneo*      Presidente del Consiglio Regionale del Piemonte

*Dott. Paolo Petroni*      Segretario nazionale Accademia Italiana della Cucina

*Prof. Pier Maria Furlan*      Professore ord. di Psichiatria e Presidente Corso di Laurea in Medicina e Chirurgia San  
Luigi Gonzaga – Università degli Studi di Torino

*Prof. Raffaele Trovato*      Direttore I.F.S.E. – Italian Food Style Education Culinary Institute

*Dott. Sara Peirone*      Responsabile mondiale Lavazza S.p.A. nel settore gastronomia di alto livello

*Chef Paolo De Maria*      Proprietario del Ristorante Paolodemia in Seoul (Corea) – Autore del libro Pasta e  
Basta

#### **Conclusioni**

*Prof. Giovanni Ballarini*      Presidente Accademia Italiana della Cucina

---



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

---

*ISTITUZIONE CULTURALE  
DELLA REPUBBLICA ITALIANA*

*DELEGAZIONE DI TORINO  
DELEGATO PROF. MAURO F. FRASCISCO*

Si ringrazia per la collaborazione nella preparazione del Convegno l'Istituto Culinario I.F.S.E. – Italian Food Style Education di Piobesi Torinese

Il Convegno è trasmesso in streaming su [www.cr.piemonte.it](http://www.cr.piemonte.it)