



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA  
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

Oltre 60 anni fa nasceva, per volere di un gruppo di amici, l'Accademia italiana della Cucina da un'idea del giornalista e scrittore Orio Vergani: salvaguardare, insieme alle tradizioni della cucina italiana, anche la cultura della civiltà della tavola.

Era il 29 luglio del 1953. Undici anni dopo veniva fondata la delegazione di Pinerolo.

Nel 2003, il Ministero per le Attività e i Beni culturali ha riconosciuto i meriti culturali dell'Accademia, conferendole il titolo di "Istituzione culturale della Repubblica".

L'Accademia italiana della Cucina entra così a far parte delle più grandi ed importanti realtà culturali italiane.

Attualmente l'Accademia Italiana della Cucina conta 211 Delegazioni in Italia e 76 all'estero. L'attività delle Delegazioni si svolge attraverso convegni, pubblicazioni, ricerche storiche, istituzione di premi, borse di studio e iniziative conviviali, perché ritrovarsi a tavola è anche un momento di incontro e di scambio di idee.



Con il riconoscimento  
della Città di Pinerolo

50

CINQUANT'ANNI  
DI ACCADEMIA A PINEROLO  
1964-2014

PER INFORMAZIONI  
366.4530078

Si ringraziano:  
CFIQ  
Istituto Alberghiero "A. Prever"  
Museo del Gusto di Frossasco  
Turismo Torino e Provincia



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA  
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

LA DELEGAZIONE DI PINEROLO  
FESTEGGIA

50

CINQUANT'ANNI  
DI ACCADEMIA A PINEROLO  
1964-2014

Sabato 20 Settembre 2014 - Ore 15.30

INAUGURAZIONE MOSTRA  
**Piccola antologia  
della convivialità pinerolese**

CONVEGNO  
**Dalla cucina del Medioevo  
al cibo postmoderno**

SALONE DEI CAVALIERI  
Viale Giolitti 7 - Pinerolo



## GIOVANNI BALLARINI

*Giovanni Ballarini, presidente nazionale dell'Accademia Italiana della Cucina e professore presso l'Università di Parma è accademico nella Delegazione di Parma dal 1986. Componente del Centro Studi Franco Marengli dal 1991 e Presidente dello stesso dal 2000 fino al 2009, è entrato in Consulta nel giugno 2003. Dal 2003 fa parte del Consiglio di Presidenza dell'Accademia, prima con la carica di Vicepresidente (2005) e dall'aprile 2008 in veste di Presidente. Negli ultimi venticinque anni si è occupato prevalentemente della sicurezza e della qualità alimentare ed ha sviluppato una ricerca sugli aspetti antropologici*

*dell'alimentazione umana (Antropologia Alimentare) in tutte le sue diverse sfaccettature e complessi rapporti con la società, l'economia e la salute. In questo ambito ha dedicato particolare attenzione alla questione dei Giacimenti Enogastronomici ed al ruolo che la ricerca gastronomica svolge per la loro valorizzazione, partecipando anche a programmi ad hoc sul turismo gastronomico. Per la sua attività nell'antropologia alimentare è stato insignito del Premio Glaxo (Verona), del Premio Antico Fattore (Firenze), del Premio Verdicchio d'Oro (Staffolo, Ancona) e del Premio Giornalistico Maria Luigia (Parma).*

## RINALDO MERLONE

*Rinaldo Merlone, attualmente preside dell'istituto alberghiero Arturo Prever di Pinerolo, ha conseguito presso l'Università di Torino le lauree in Scienze Politiche (1987) ed in Lettere Moderne (1977), meritando il massimo dei voti. Ha ottenuto il Diplôme d'Etudes Approfondies presso l'Université "Jean Monnet" di Saint-Etienne (1992). Ha partecipato a Ginevra (1985) ad uno "stage" su "L'Organisation des Nations-Unies: quarante années d'activités au service du monde". Ha svolto attività di ricerca nel campo storico e politico presso le Università degli Studi di Torino, di Saint-*

*Etienne e di Strasburgo. Dal 1987 al 1994 è stato distaccato presso il Ministero degli Affari Esteri. Ha lavorato a Roma presso la Commissione Nazionale italiana per l'UNESCO (1987). Ha lavorato presso l'Università di San José di Costa Rica in qualità di professore "ad honorem". Ha collaborato con il console Generale d'Italia in Lione ed ha esercitato la docenza presso l'Università "Jean Monnet" di Saint-Etienne. Attualmente è membro del Centro di Ricerca sulle istituzioni e le società del medioevo (CRISM) dell'Università di Torino.*

## ALESSIA CIANCIO

*Alessia Ciancio ricopre attualmente l'incarico di Ricercatore confermato in Gastroenterologia presso l'Università di Torino. Ha conseguito la laurea in Medicina e Chirurgia presso l'Università di Torino nell'ottobre 1994, dove ha ottenuto anche la specialità post-laurea in Gastroenterologia nel 1999 e dove ha conseguito il dottorato di ricerca in Fisiopatologia Clinica nel 2003. Ha lavorato, in qualità di Visiting Scientist presso il Dipartimento di Gastroenterologia a l'Hopital Cantonal di Ginevra nel 2000 e presso il Dipartimento di Virologia e Immunologia alla Georgetown University, Washington DC,*

*dal 2001 al 2003. Attualmente lavora presso la Divisione di Gastroepatologia dell'Ospedale Molinette di Torino, dove da diversi anni ha maturato esperienza nel campo dell'epatologia ed in particolare si occupa di terapie sperimentali dell'epatite B, C e Delta, in studi clinici internazionali. Dal febbraio 2012 è stata eletta nel Comitato Coordinatore dell'Associazione Italiana per lo Studio del Fegato (AISF). E' responsabile di alcune Rubriche mensili, con la stesura di articoli scientifici su riviste nazionali/internazionali ed ha organizzato diversi Congressi e Perceptorship in ambito epatologico.*

# PROGRAMMA

- Ore 15.30** **Inaugurazione mostra  
Piccola antologia  
della convivialità pinerolese**
- Ore 16.00** **Apertura lavori  
Introduzione delegato  
di Pinerolo**  
Avv. Alberto Negro
- Ore 16.15** **La cucina nei territori  
sabaudi e nell'area subalpina  
nell'età medievale**  
Prof. Rinaldo Merlone
- Ore 16.45** **Alimentazione e medicina:  
un menu a base  
di miti e leggende**  
Dott.ssa Alessia Ciancio
- Ore 17.15** **Coffee Break**
- Ore 17.30** **La cucina italiana  
nella transizione postmoderna**  
Prof. Giovanni Ballarini
- Ore 18.00** **Chiusura lavori**

