

L'Italo Americano

[Log In](#) [New User](#) [Digital Edition](#) [Subscribe](#) [News](#) [Community](#) [Columns](#) [Lifestyle](#) [Calendar](#)

Car Rental Italy



SAN FRANCISCO

I trent'anni dell'Accademia Italiana della Cucina di San Francisco

06/1/2014 | [ROBERTO NATALINI \(/BY/ROBERTO NATALINI\)](#)



Da Sinistra: Il Console Generale Mauro Battocchi, il Delegato Claudio Tarchi e Lorella Degan

0

La Delegazione di San Francisco dell'Accademia Italiana della Cucina ha celebrato recentemente il 30° anniversario dalla fondazione della prestigiosa istituzione culinaria nella Bay Area.

Fondata a Milano nel 1953 da Orio Vergani e designata Istituzione Culturale della Repubblica Italiana nel 2003, la missione dell'Accademia è di salvaguardare la tradizionale cucina italiana e di promuoverla sia in Italia che all'estero.

In occasione di questa speciale ricorrenza, il Consiglio di Presidenza dell'Accademia Italiana della Cucina con sede a Milano ha approvato la proposta del Delegato di San Francisco Claudio Tarchi di assegnare al ristorante "La Ciccia" il prestigioso *Diploma di Buona Cucina 2014*.



Da Sinistra: Il Delegato Claudio Tarchi, Lorella Degan e Massimiliano Conti (proprietari di "La Ciccia") con il Diploma di Buona Cucina 2014

La celebrazione si è svolta alla presenza del Console Generale Mauro Battocchi e di rappresentanti delle Delegazioni di Silicon Valley e Sacramento.

Il Delegato Claudio Tarchi ha scelto il rinomato ristorante sardo "La Ciccia" in quanto i proprietari Massimiliano Conti e la moglie Lorella Degan da anni applicano alla lettera i principi accademici.

Le festività sono iniziate con un aperitivo servito nel nuovo ristorante che da pochi mesi Lorella e Massimiliano hanno aperto: "La Nebbia". Gli ospiti si sono poi trasferiti nella "casa madre" dove hanno trovato come segnaposti una brochure con la storia della Delegazione e i

ristoranti visitati nella Baia nel corso del trentennio.

L'Italo-Americano ha rivolto alcune domande al Delegato Claudio Tarchi, il quale riveste questo ruolo dal 2012 e fa parte dell'organizzazione da oltre venti anni.

Quanto è stato importante il ruolo svolto dall'Accademia in questi trent'anni nel preservare la tradizione culinaria italiana?

“L'Accademia è stata fondata sessantun'anni fa in Italia ed è presente a San Francisco da trenta. La Delegazione di San Francisco nel corso del tempo ha svolto e continua a svolgere un importante ruolo di monitoraggio sull'uso di prodotti italiani: i prodotti falsi arrecano danni valutati a svariati miliardi di Euro e danni d'immagine incalcolabili all'azienda Italia. La nostra missione è di promuovere ristoranti che enfatizzano la cucina tradizionale italiana, ma anche, soprattutto da queste parti, che esprimono idee in chiave moderna”.



Il Diploma di Buona Cucina 2014, conferito dalla Consiglio di Presidenza dell'Accademia Italiana della Cucina con sede a Milano

Quali sono i criteri da rispettare e come possiamo riconoscere un ristorante italiano autentico da un'imitazione?

“All'occhio del profano la linea di demarcazione tra il “vero” e il “falso” non è molto evidente.

In questi tempi di crisi economica la ristorazione soffre come tutti i settori e gli operatori cercano in tutti i modi di tagliare i costi con risultati in un primo tempo non sempre evidenti,

ma a lungo andare sicuramente dannosi per la reputazione dell'esercizio.

I principi accademici riguardano l'uso di materie prime di provata qualità, abbinamento con vini possibilmente biologici, il tutto sempre accompagnato da una genuina ospitalità. Gli esercizi devono offrire una seria garanzia del rispetto e dell'osservanza della caratteristica cucina nazionale, regionale e locale”.

Quanti ristoranti italiani sono sotto la vostra giurisdizione nella Bay Area?

“Attualmente vi sono circa duecento ristoranti italiani che qualificano secondo le nostre linee di giudizio. È importante osservare che negli ultimi anni abbiamo registrato un rilevante aumento del numero di ristoranti presenti a San Francisco”.

“I ristoranti visitati dall'Accademia nella Regione della Baia sono circa novanta, mentre sono solo quattro quelli che hanno ottenuto il Diploma di Buona Cucina: Acquarello, Angelino, Antica Trattoria (ora chiuso), e da ultimo La Ciccia.

Vorrei sottolineare che un altro importante riconoscimento, il Premio ‘Orio Vergani 1992’, è stato consegnato al Prof. Gian Paolo Biasin per il libro ‘I sapori della Modernità’ ”.

Cosa ha in programma L'Accademia nel futuro per quanto riguarda la comunità locale?

“Oltre a svolgere le nostre riunioni conviviali fra Accademici, a cadenza almeno bimestrale, l'Accademia continua la promozione della Cucina italiana, cosa non facile da queste parti per le distanze e la concorrenza delle cucine di tutto il mondo.

La Cucina italiana è forse il miglior biglietto da visita per l'Italia e se enfatizziamo i locali “giusti”, di riflesso creiamo un'immagine ancor più positiva per il nostro Paese”.

La Delegazione di San Francisco dell'Accademia Italiana della Cucina fu fondata nel 1984 dal Prof. Piero Mustacchi, il quale servì come Delegato fino al 1995, quando subentrò il Prof. Gian Paolo Biasin, brillante uomo di lettere e grande conoscitore della cucina italiana.

Succedendo a Bill Barnsdale, il Comm. Walter Romanini, poi fondatore della Delegazione di Silicon Valley, e Viola Buitoni, il Cav. Claudio Tarchi è a capo dell'Accademia dal 2012, continuando con successo una tradizione trentennale nell'area più ricca di cucina italiana del nord della California.

0

You May Also Like...