



IDEE



I produttori locali



Un momento della giornata



Valerio Vinelli premia Nicola Miroballo

DELICETO

L'Accademia Italiana della Cucina premia la Trattoria Da Marcello, Miroballo: "Orgogliosi di questo prestigiosissimo riconoscimento"

di Domenico Suriano

"Appuntamenti utili a fare scoprire tante eccellenze culinarie e culturali di tutto il territorio dauno"

Domenica scorsa, a Deliceto, la Sezione di Foggia dell'Accademia Italiana della Cucina ha premiato con diversi riconoscimenti culinari la storica trattoria locale Da Marcello di **Nicola Miroballo**.

Fondata il 29 luglio 1953, a Milano, da **Orio Vergani**, con un gruppo di qualificati esponenti della cultura, dell'industria e del giornalismo, l'Accademia Italiana della Cucina - dal 2003 riconosciuta ufficialmente come Istituzione Culturale della Repubblica Italiana - ha lo scopo di tutelare le tradizioni della cucina italiana, di cui promuove e favorisce il miglioramento in Italia e all'estero.

Attraverso il suo centro studi, le sue delegazioni e legazioni in Italia e nel mondo, l'Accademia opera affinché siano promosse iniziative idonee a diffondere una migliore co-

noscenza dei valori tradizionali della cucina italiana, che costituiscono la base per ogni concreta innovazione. "La cucina è una delle espressioni più profonde della cultura di un paese: è il frutto della storia e della vita dei suoi abitanti, diversa da regione a regione, da città a città, da villaggio a villaggio. La cucina racconta chi siamo, riscopre le nostre radici, si evolve con noi, ci rappresenta al di là dei confini. È frutto della tradizione e dell'innovazione, e per questo da salvaguardare e da tramandare", afferma il delegato della Sezione di Foggia dell'Accademia Italiana della Cucina **Valerio Vinelli**. "L'attività dell'Accademia si esprime su più versanti. Lo statuto ne precisa gli indirizzi principali, ispiratori delle innumerevoli iniziative che l'Accademia intraprende, coordina, sollecita, promuove non solo al suo interno ma soprattutto con una visuale che spazia a 360 gradi", spiega.

"L'Accademia, infatti, persegue il suo scopo attraverso lo svolgimento di numerose attività di interesse generale. Interviene a tutela e valorizzazione del patrimonio culturale, organizza e gestisce attività culturali, artistiche o ricreative di interesse sociale, incluse attività, anche editoriali, di promozione e diffusione della cultura e delle attività di interesse generale, studia i problemi della gastronomia e della tavola italiana, formula proposte, offre pareri in materia su richiesta di pubblici uffici, di enti, di associazioni e di istituzioni pubbliche e private, opera affinché siano promosse iniziative idonee a favorire la migliore conoscenza dei valori tradizionali della cucina italiana, promuove e favorisce tutte quelle iniziative che, dirette alla ricerca storica e alla sua divulgazione, possono contribuire a valorizzare la cucina nazionale in Italia e all'estero anche come espressione di costume, di civiltà, di cultura e di scienza, promuove e favorisce la conoscenza presso la pubblica opinione di quegli esercizi, in Italia e all'estero, che offrono una seria garanzia del rispetto e dell'osservanza della tradizionale e caratteristica cucina nazionale, regionale e locale, istituisce e conferisce riconoscimenti a chi opera per il raggiungimento degli scopi istituzionali", racconta. "Nel 2003, il Ministero per le Attività e i Beni culturali ha riconosciuto i meriti culturali, ampiamente documentati, dell'Accademia, conferendole il titolo di Istituzione culturale, ponendola, quindi, tra le più grandi e importanti realtà culturali italiane, portatrici di esperienza e di saggezza in molti campi della cultura", conclude.

È stato, dunque, un vero e proprio viaggio culturale, oltre che culinario, quello che ha visto i soci della Sezione di Foggia dell'Accademia ospiti della Trattoria Da Marcello di Nicola Miroballo. Questi ultimi, infatti, prima di raggiungere il locale, hanno visitato in lungo e in largo il borgo di Deliceto, a cominciare dai suoi punti di maggiore splendore come il Castello Normanno-Svevo e il Santuario della Consolazione. All'iniziativa, promossa dall'Accademia, hanno preso parte anche numerosi produttori locali, che forniscono quotidianamente le materie prime a Nicola e al suo staff.

"È stata una giornata incredibile, piena di grandi soddisfazioni", ha raccontato Nicola Miroballo a l'Attacco. "Sono orgoglioso dei riconoscimenti ricevuti da un'istituzione culturale prestigiosa come l'Accademia Italiana della Cucina. Ringrazio tutti quanti i soci dell'associazione per la gradita partecipazione, e naturalmente i tanti produttori locali che quotidianamente forniscono a me e al mio staff di sala e di cucina le materie prime su cui impostiamo la nostra esperienza culinaria. Spero che quanto prima si possano organizzare altri appuntamenti come questo, che aiutino Deliceto e tutto il territorio dei Monti Dauni a fare scoprire le sue eccellenze culinarie e culturali", ha concluso Miroballo.

PERSONE