

E l'Accademia della Cucina premia chi ha saputo valorizzare la gastronomia italiana

Tra i riconoscimenti, quello alla direttrice del Gusto Eleonora Cozzella e alla scrittrice Camilla Baresani. Assegnati anche i Prix Nationaux dell'Académie de la Gastronomie. Un giorno di riflessione, incontro e premi per il mondo della gastronomia italiana. Nell'Hotel Principe di Savoia a Milano, l'Accademia Italiana della cucina ha organizzato una giornata interamente dedicata ai protagonisti della cucina italiana. Chef, divulgatori, giornalisti: tutti gli attori di un universo complesso e in continuo mutamento. Il Presidente dell'Accademia italiana della Cucina -



istituzione culturale della Repubblica, fondata a Milano nel 1953 da Orio Vergani - Paolo Petroni ha consegnato anche questo anno il Premio Orio Vergani, dedicato al fondatore, il Premio Gianni Fossati e i Prix Nationaux dell'Académie Internationale de la Gastronomie. Un nucleo di riconoscimenti importanti e prestigiosi, nati per celebrare coloro che valorizzano la cucina italiana, che danno una fotografia interessante dello stato dell'arte del settore. La valorizzazione delle tradizioni gastronomiche come missione culturale. È sicuramente uno dei pregi, dei valori e dei motivi che hanno portato all'assegnazione del Premio Orio Vergani alla Fondazione Casa Artusi, impegnata quotidianamente in Italia e nel mondo nella diffusione della cultura gastronomica artusiana, rappresentata sul palco dalla Presidente della Fondazione, Laila Tentoni. La divulgazione può essere scientifica e culturale, certo, ma per molti è atto quotidiano fatto di parole, articoli, passione. Alle penne del settore gastronomico è dedicato il Premio Giornalistico Gianni Fossati, votato a premiare e riconoscere le voci che più si sono distinte per il loro impegno alla riscoperta e alla valorizzazione delle abitudini e tradizioni gastronomiche. Quest'anno ad aggiudicarsi il premio la Direttrice del Gusto Eleonora Cozzella, il giornalista enogastronomico Giovanni Angelucci e Camilla Baresani, giornalista e scrittrice. Di valore anche i Prix Nationaux dell'Académie de la Gastronomie, associazione nata a Parigi nel 1983 che raggruppa i protagonisti e i lavori di oltre 20 Accademie gastronomiche in tutto il mondo. I riconoscimenti per l'anno 2024 hanno riguardato vari aspetti di questo mondo. Il Prix au chef de l'Avenir, dedicato ai cuochi del futuro, è andato ad Arianna Gatti del Forme Restaurant di Brescia, unica donna di questa tornata di premi. Il Prix au Sommelier è stato invece assegnato a Rino Billia del Ristorante Hotel Bellevue Relais & Chateaux a Cogne. A chiudere il tris di premi dedicati alla ristorazione, il Prix au chef Pâtissier, che è volato a Trieste, fino al bancone di Kevin Fejzullai, pasticciere dell'Harry's Piccolo. Una seconda tranche dei premi è poi dedicata all'approccio culturale al settore. Il prestigioso Prix de la Littérature Gastronomique è andato a Luca Clerici per il suo Guadagnarsi il pane - scrittori italiani e civiltà della tavola, mentre il Prix Multimedia è per Carlo Spinelli, scrittore e coordinatore editoriale di ItaliaSquisita.