

IL GUSTO

FESTIVAL C'È + GUSTO: ISCRIVITI

LE STORIE

VINI E SPIRITI

VIAGGI DI GUSTO

CHI SIAMO

L'EVENTO

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

07 Novembre 2024 alle 12:00

1 minuti di lettura

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 Natiunaux 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

GREEN AND BLUE



Pfas, dalla carta da forno all'acqua: indistruttibili e (quasi) inevitabili



[Leggi anche](#)



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 de ilGusto **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 Cognac. 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".

Argomenti

Persone del cibo



Sul set di Little Big Italy, tra le domande di Francesco Panella e la commozione degli italiani all'estero



Stefano Cavada: "Cucino meglio i dolci, ma preferisco la pizza"



Marino Niola nominato ambasciatore delle Città dell'Olio

IL GUSTO



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

Viaggio tra le colline del Prosecco: 5 cantine e 5 ristoranti per scoprire il gusto di un paesaggio unico

DI MARCO COLOGNESE

Aperture d'autunno: dalle pizzerie ai bistrot, i 10 nuovi locali da provare a Roma

DI GIULIA MANCINI

Il miglior vino italiano secondo la critica mondiale? È un Brunello di Montalcino

DI LARA LORETI

[leggi tutte le notizie di Il Gusto >](#)