

L'Accademia Italiana della Cucina consegna premi nazionali e discute di tipicità, tradizione, sostenibilità



Sono otto i premi nazionali che *l'Accademia Italiana della Cucina* ha assegnato negli anni 2020 e 2021 a ristoratori, produttori ed esercizi commerciali della provincia di Cosenza. Si tratta dei *Diplomi di Buona Cucina* ed i *premi Dino Villani, Massimo Alberini e Giovanni Nuvoletti* che verranno consegnati ai rispettivi vincitori **sabato 27 mattina** a partire dalle **ore 10,30** nella prestigiosa **Sala degli Specchi del Palazzo della Provincia di Cosenza**.

Le premiazioni troveranno la meritata collocazione nell'ambito dell'evento organizzato dalla Delegazione dell'Accademia Italiana della Cucina di Cosenza in occasione della VI Settimana della cucina italiana nel mondo promossa dal Ministero degli Affari Esteri.

“La cucina di territorio tra tipicità, tradizione e sostenibilità” è il tema che verrà affrontato seguendo la traccia generale del **“Vivere all’Italiana”** che connota l’iniziativa a livello nazionale ed internazionale.

Dopo l'intervento del Sindaco della città capoluogo **Franz Caruso** e l'introduzione ai lavori a cura del Delegato dell'Accademia Italiana della Cucina di Cosenza **Rosario Branda**, sarà **Paolo Marchi**, ideatore e conduttore di *Identità Golose* e tra i massimi esperti della materia, ad entrare nel vivo della discussione fornendo valutazioni, spunti di riflessione e suggerimenti di natura operativa utili a rendere interessante ed attrattiva l'offerta delle produzioni e della cucina del territorio. Al Direttore del Centro Studi regionale dell'Accademia **Ottavio Cavalcanti** il compito di renderne evidente la trama culturale. Il punto di vista delle istituzioni con le possibili implicazioni tanto di livello amministrativo che normativo verrà fornito nel corso degli interventi del Presidente della Provincia di Cosenza **Franco Iacucci** e dell'Assessore regionale all'Agricoltura **Gianluca Gallo** cui spetteranno le conclusioni dei lavori. Impegnato nel progetto **l'Istituto Alberghiero "Mancini-Tommasi"** di Cosenza.

Ad anticipare i nominativi dei premiati è il delegato dell'Accademia Italiana della Cucina di Cosenza, **Rosario Branda** che esprime soddisfazione "per le valutazioni lusinghiere ottenute dalla giuria nazionale che ha inteso valorizzare la lavorazione artigianale dei prodotti alimentari di rilevante e specifica qualità organolettica; gli esercizi commerciali che offrono al pubblico alimenti di produzione propria, lavorati artigianalmente con ingredienti di qualità eccellente e tecniche rispettose della tradizione del territorio; i ristoratori che hanno contribuito in modo significativo alla conoscenza e valorizzazione della buona tavola tradizionale regionale. Una vera e propria rete di eccellenze territoriali meritevoli di essere ulteriormente valorizzate e fatte conoscere, insieme ai tanti giacimenti gastronomici e culturali presenti ed ancora poco conosciuti".

In particolare, in occasione dell'incontro di sabato 27 novembre, verranno consegnati il premio "Dino Villani" all'azienda **Salumificio San Vincenzo** per la "Sopressata di suino nero di Calabria dop" e all'**Azienda Ruffolo** per il "Caciocavallo silano dop"; il Premio "Massimo Alberini" all'**Amarelli Fabbrica di liquirizia** e all'**Agricola Campoverde**; il Premio "Giovanni Nuvoletti" ai ristoranti **La Locanda di Alia** e **La Tavernetta** ed, infine, il Diploma di Buona Cucina ai ristoranti **Agorà** di Rende e **Sabbia d'Oro** di Belvedere Marittimo.

Green pass obbligatorio per partecipare.