

# L'Accademia Italiana della Cucina a Cosenza premia chef, produttori ed imprenditori



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.

Sono stati consegnati ieri nel corso 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 è stato affrontato presso la prestigiosa **Sala degli Specchi del Palazzo della Provincia di Cosenza**.

Al tavolo dei relatori il Delegato dell'Accademia Italiana della Cucina di Cosenza **Rosario Branda**, il Sindaco della città capoluogo **Franz Caruso**, il Presidente della Provincia di Cosenza **Franco Iacucci**, **Paolo Marchi**, ideatore e conduttore di *Identità Golose* e tra i massimi esperti della materia, il Direttore del Centro Studi regionale dell'Accademia **Ottavio Cavalcanti**, l'Assessore regionale all'Agricoltura **Gianluca Gallo**.

In particolare sono stati 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” agli Chef **Gaetano Alia** ed **Emanuele Lecce** dei ristoranti **La Locanda di Alia** e **La Tavernetta** ed, infine, il Diploma di Buona Cucina agli Chef **Michele Rizzo** del ristorante **Agorà** di Rende e **Palmino Raffo** del ristorante **Sabbia d’Oro** di Belvedere Marittimo. Coinvolti nella cerimonia di consegna dei riconoscimenti anche i Sindaci dei territori di riferimento dei premiati, Marcello Manna del Comune di Rende, Alfonso Benevento di Bocchigliero ed il Consigliere Marcello Oliva per il Comune di Castrovillari.

Impegnato nel progetto **l’Istituto Alberghiero “Mancini-Tommasi”** di Cosenza: gli studenti, coadiuvati dai professori, coordinati da Carmelo Fabbricatore, e dalla dirigente Graziella Cammalleri hanno garantito i servizi di accoglienza.

I rappresentanti delle Istituzioni, **Franz Caruso**, **Franco Iacucci Gianluca Gallo** hanno condiviso la necessità di fare rete dando vita a progetti ed iniziative tese a valorizzare le tipicità e le tante produzioni eccellenti presenti nel territorio anche grazie all’offerta gastronomica intesa come marcatore di cultura ed identità locale.

Per **Paolo Marchi** “intorno alle eccellenze, generalmente, ne fioriscono altre perché diventano un punto di riferimento per tutti. Per raggiungere questo obiettivo è importante il ruolo delle istituzioni affinché diano vita a politiche adeguate ed iniziative di supporto. L’iniziativa organizzata dalla delegazione cosentina dell’Accademia Italiana della Cucina va in questa direzione: crea cultura e fa crescere consapevolezza di quanto sia importante fare rete”.

“Abbiamo provato a focalizzare l’attenzione sull’importanza degli aspetti culturali della nostra cucina – commenta il delegato dell’Accademia Italiana della Cucina di Cosenza, **Rosario Branda** – nell’intento di offrire una dimensione, la più allargata possibile, ai produttori ed agli chef della

provincia di Cosenza partendo dall'esperienza dei premiati. Avere consapevolezza di poter contare su una storia millenaria e su tradizioni sedimentate, promuovendone la conoscenza in maniera diffusa, serve a far crescere l'autostima nei produttori e nei cittadini, con conseguenti ricadute positive sulla reputazione percepita del territorio nel suo complesso. Avere a fianco le Istituzioni a tutti i livelli di rappresentatività, comunale, provinciale e regionale, in uno con esperti di assoluto valore internazionale – conclude Rosario Branda – è un ottimo indicatore di fiducia, uno stimolo a fare sempre di più e meglio, una magnifica iniezione di fiducia verso il futuro”.

In apertura dei lavori il delegato Branda ha ricordato la figura dell'avvocato **Pierino Bruno**, tra i fondatori della delegazione cosentina dell'Accademia Italiana della Cucina “cittadino e professionista illustre, uomo probo e prodigo di consigli, manager illuminato e amministratore attento da Sindaco della città di Cosenza”.

Curatori dell'iniziativa i componenti della delegazione di Cosenza dell'Accademia: il delegato **Branda**, il delegato onorario **Francesco Menichini**, l'accademico onorario **Ottavio Cavalcanti**, i vicedelegati **Pietro Vivona** e **Franco Gentile**, il segretario-tesoriere **Eugenio Rogano**, i consultori **Francesco Amato**, **Leopoldo Aristodemo**, **Alfonso Niccoli** e **Luigi Santaniello**, gli accademici **Gino Arone**, **Orazio Attanasio**, **Roberto Chiodo**, **Massimo Gentile**, **Cettina Grandinetti**, **Stefania Lanzillotti**, **Mario Leporace**, **Ugo Lombardi**, **Giovanni Molinaro**, **Oreste Morcavallo**, **Giovan Battista Perciaccante**, **Domenico Provenzano**, **Gianpaola Savino** e **Franco Tirone**.