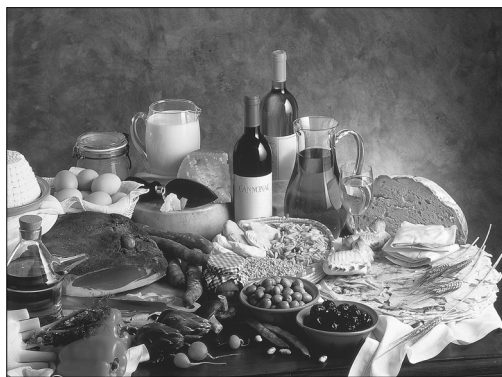




L'Accademia Italiana della Cucina in Ungheria

Ricostituita la Delegazione di Budapest

Magyarországra érkezett az Olasz Konyhaművészeti Akadémia Újra alakult a Magyar Tagozat

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 si è impegnata in questi decenni di attività in numerose iniziative per recuperare le più genuine tradizioni della cucina regionale italiana. Innanzitutto ha costituito delegazioni territoriali (attualmente sono 204 in Italia e 66 all'estero, con quasi 7000 associati) con il compito di valorizzare e migliorare, in Italia e nel mondo, la conoscenza della tavola del Paese. Con periodiche riunioni conviviali, l'Accademia tende a favorire, inoltre, quei locali che offrono una tradizionale cucina regionale o locale e quelli che, all'estero, onorano la cucina italiana sia per le materie prime impiegate sia per la qualità delle preparazioni.

Le riunioni conviviali culminano, una volta l'anno, nella "cena ecumenica", quando alla stessa ora, nello stesso giorno, tutte le Delegazioni si riuniscono intorno alle mense per celebrare, valorizzare o riscoprire un prodotto, diverso per ogni anno, che il Centro Studi intende monitorare.

L'attività istituzionale dell'Accademia si svolge senza scopi di lucro, con assoluta indipendenza di giudizio e su basi volontaristiche, coinvolgendo le proprie Delegazioni, rette ognuna da un Delegato (che dura in carica un biennio) nominato dal Consiglio di Presidenza.

L'ammissione all'Accademia è preclusa a quanti abbiano diretto interesse nella ristorazione. Essa viene deliberata, su proposta del Delegato competente per territorio, dal Presidente dell'Accademia, dopo un attento vaglio dei requisiti morali e personali del candidato, fra i quali assume preminente rilievo la sensibilità verso i valori storici e culturali della tavola italiana. Si deve all'eccellente qualificazione degli Accademici, proprio perché assicurata da una severa selezione, il prestigio che, in oltre 50 anni di vita, l'Accademia ha potuto acquisire in Italia e all'estero.

Annualmente viene stampato il Carnet degli Accademici che riporta i nomi e gli indirizzi di tutti i membri dell'Accademia secondo le delegazioni di appartenenza.

L'Accademia, dimostrando in concreto di essere cosa ben diversa da un semplice sodalizio di buongustai, non si limita a segnalare nella propria rivista i ristoranti o le trattorie che offrono una "onesta cucina", incoraggiandone l'operosità e cor-

Az Olasz Konyhaművészeti Akadémiát Orio Vergani a kultúra, gazdaság és újságírás néhány jeles képviselőjéből formálódott csoporttal alapította 1953. július 29-én. Az Olasz Konyhaművészeti Akadémia az elmúlt évtizedekben megszámlálhatatlan kezdeményezéssel élt, mert eltökélt volt abban, hogy az olasz regionális konyhaművészet legeredetibb hagyományait őrizze, illetve élessze újjá. A legfontosabb, hogy létrehozta a területi alapon szervezett tagozatait (pillanatnyilag közel 7.000 egyéni taggal 204 tagozata működik Olaszországban és 66 külföldön), melyek fő feladata az, hogy megismertessék és népszerűsítsék, úgy Olaszországban, mint külföldön az olasz étkezési szokásokat, hagyományokat, a fehér asztal örömeit. Összejöveteleivel, baráti találkozóival az Akadémiának célja az is, hogy előmozdítsák olyan éttermek fejlődését és érvényesülését, melyek tradicionális helyi, vagy regionális ételeket kínálnak, vagy általában az olasz konyhaművészetet népszerűsítik külföldön, egyrészt az olasz alapanyagok használatával, másrészt az elkészített ételek minőségével.

Az összejövetelek sorozata minden évben az úgynevezett ünnepélyes „ökumenikus vacsorával” éri el tetőpontját. Ez azt jelenti, hogy ugyanazon a napon, ugyanabban az órában az Akadémia minden tagozata összegyűlik a fehér asztal körül azért, hogy a Tudományos Központ által arra az évre kiválasztott egyetlen tanulmányozandó élelmiszert, az abból készült termékeket újra felfedezze és népszerűsítse.

Az Akadémia szervezeti tevékenységét teljes mértékben önkéntesen, mindentől és mindenkitől függetlenül, non profit alapon végzi. Tevékenységébe bevonja a különböző tagozatait, melyek élén az elnökség által két évre kinevezett tagozatvezető delegátus áll. Az Akadémiai tagságból eleve ki vannak zárva azok, akiknek a vendéglátásban közvetlen érdekelttségük van. A tagfelvételtől az Akadémia elnöke dönt a területileg illetékes tagozat vezetőjének javaslatára. A döntés előtt az elnök alaposan megvizsgálja a tagjelölt személyes és erkölcsi tulajdonságait, melyek között fontos tényezőként veszi figyelembe a jelölt kötődését az olasz konyhaművészet történelmi és kulturális értékeihez. Pontosan a tagok gondos és szigorú kritériumok alapján történő kiválasztásának köszönhetően az Akadémia, létezésének ötven éve alatt, páratlan tekintélyt vívott ki magának. Olaszországban és külföldön egyaránt. Az Akadémia évente megjelenteti az „Akadémikusok évkönyvét”, melyben megtalálható az összes tag neve, címe tagozatonként összesítve. Az Akadémia már bizonyította

reggendone le deviazioni ove necessario, ma promuove, con la collaborazione di enti pubblici e privati, importanti convegni, concorsi, mostre, rassegne, tavole rotonde e manifestazioni. Sono inoltre sempre più numerose le richieste da parte delle Università italiane per una collaborazione con l'Accademia al fine di istituire corsi di laurea in Scienze gastronomiche.

Il Presidente dell'Accademia, Giuseppe Dell'Osso, nella sua intensa attività, cura in particolar modo le convenzioni con le università. I corsi di laurea in Scienze gastronomiche, infatti, grazie anche al supporto culturale dell'Accademia, danno la possibilità di formare nuove figure professionali e di offrire ai giovani, in Italia e all'estero, opportunità qualificate di occupazione.

azt, hogy nem tekinthető kizárólag néhány enni szerető ember alkototta szervezetnek. Tevékenysége nem merül ki abban, hogy saját lapjában bemutat olyan éttermeket, vendéglőket, melyek a „becsületes konyha” címre méltóak. Túlmutat azon, hogy bátorítják az ilyen vendéglősök munkáját, hiszen, ahol szükséges, kritikát is gyakorolnak egyes szakmai eltérésekkel szemben. Az Akadémia ugyanis, együttműködve a privát és a közösségi szektor intézményeivel, konferenciákat, pályázatokat, bemutatókat, kerekasztal-értekezleteket és egyéb rendezvényeket szervez. Egyre többször keresik meg az Akadémiát olasz egyetemek abból a célból, hogy működjenek közre a gasztronómiai tudományokat oktató, felsőfokú képzést nyújtó szakok alapításában.



Con cadenza biennale si svolgono convegni internazionali di studio, nel corso dei quali sono dibattuti, anche a livello scientifico, argomenti di ampio interesse enogastronomico sul grande tema della civiltà della tavola. Il primo, che risale al 1967, si è svolto a Venezia sul tema Commercio delle spezie con l'Oriente. Tra i più recenti ricordiamo il convegno internazionale del 2003 a Milano su Cinquant'anni di cucina italiana, svoltosi in occasione delle manifestazioni per il cinquantenario dell'Accademia, e, nel 2005, quello di Sorrento su La pasta: vessillo della cucina italiana nel mondo.

In occasione delle celebrazioni del Giubileo del 2000, poi, l'Accademia ha voluto sottolineare l'avvenimento con una serie di manifestazioni sul tema *Il cibo dei pellegrini* a simboleggiare il cammino dei pellegrini verso Roma. Si sono svolti convegni ad Aquileia (Il Pesce essiccato), a Capua (Le zuppe), a Fidenza (Il formaggio), ad Aosta (Le carni essiccate), a Palermo (Il pesce fresco), e a Roma, con l'incontro conclusivo (L'accoglienza a Roma). Gli atti di questi convegni sono stati oggetto di pubblicazione.

Giuseppe Dell'Osso, az Akadémia elnökének tevékenységét ma leginkább az egyetemekkel kötött megállapodások kötik le. A gasztronómiai tudományokból megszerezhető diploma ugyanis, köszönhetően az Akadémia nyújtotta értékes kulturális támogatásnak, megteremtíti azt a lehetőséget, hogy a felsőfokú képzések egy új formája jöjjön létre. Ezzel a fiatalok előtt új, minőségi munkalehetőségek nyílnak meg Olaszországban és külföldön.

Kétévenként kerül sor olyan nemzetközi tudományos konferenciák megszervezésére, melynek során a résztvevők minden alkalommal egy-egy olyan, nagy érdeklődésre számot tartó borászati és gasztronómiai kérdést vitatnak meg, mely a fehér asztal kultúrájának fontos részét képezi. Az első ilyen rendezvényre 1967-ben került sor Velencében „A kelettel folytatott fűszerkereskedelem” témájáról. Az időben hozzánk közelebb eső konferenciák közül említsük meg a 2003. évi milánói, melynek témája „Az olasz konyhaművészet ötven éve” volt, hiszen különféle rendezvények sorával ekkor ünnepelte maga az Akadémia is fennállásának ötvenedik évfordulóját. A 2005. évi sorrentói konferencia témája pedig a „A tészta, mint az olasz konyha zászlóshajója a világban” volt.



Dal 1990 l'Accademia pubblica i Quaderni monotematici come atti dei più importanti incontri culturali, promossi dalle delegazioni, che si svolgono durante l'anno. Fino al 2006 ne sono stati pubblicati 67, tutti di notevole spessore culturale.

L'Accademia edita, inoltre, la Guida ai ristoranti con l'indicazione di oltre 3000 locali, in Italia e all'estero, dove la cucina italiana viene presentata con genuinità e professionalità rimarchevoli, unitamente a un'ospitalità impeccabile. A partire dall'edizione 2006, la Guida dell'Accademia viene divulgata gratuitamente attraverso il sito Internet e aggiornata costantemente in tempo reale.

Un'altra pubblicazione storica dell'Accademia, quella relativa alle ricette regionali tradizionali, è dal 2005 on line sul sito, dove è possibile consultare, sempre gratuitamente, oltre 2000 preparazioni.

Dal 1956 l'Accademia pubblica mensilmente una rivista, dal titolo *Civiltà della Tavola* con articoli che approfondiscono i diversi temi gastronomici, frutto dello studio e della ricerca storica di molti accademici.

Tra le attività editoriali dell'Accademia, si è inserita nel 2004 la pubblicazione di una Collana di cultura gastronomica che prevede la realizzazione di un volume l'anno sulla civiltà della tavola. Ad oggi sono stati pubblicati due volumi dal titolo, rispettivamente: *Cinquant'anni di cultura e civiltà della tavola* e *La creazione della cucina*.

Nel corso degli anni, l'Accademia ha istituito particolari riconoscimenti per i benemeriti dell'enogastronomia del Paese, tra i quali: il Premio letterario Orio Vergani e il Premio Angelo Berti. Nel 1989, l'Accademia, inoltre, ha voluto ricordare degnamente un altro dei suoi insigni fondatori, Dino Villani, dedi-

A Szent Év alkalmából az Akadémia 2000-ben rendezvények sokaságával kívánta megünnepelni a ritka évfordulót a „A zárándokok étke” címmel. A témaválasztás a zárándokok Rómába vezető útját kívánta szimbolizálni. Rendeztek ekkor konferenciát Aquileiában „A szárított hal” címmel, Capuában „A levesek” témájáról, Fidenzában a sajtokról, Aostában a szárított húsokról, Palermóban a friss halakról, majd a záró rendezvényen Rómában. „A római fogadtatás” címmel. Az egyes konferenciák teljes anyagát az Akadémia később könyvben adta ki.

Az Akadémia 1990 óta jelenteti meg a „Füzetek” című folyóiratát, melynek minden száma egy-egy témát tárgyal. Ilyenek például az egyes tagozatok által az év során szervezett kulturális találkozók elhangzott előadások írásos anyagai. A „Füzetekből” máig 67 szám jelent meg, és mindegyikről elmondható, hogy jelentős kulturális értéket képvisel. Ami az Akadémia kiadói tevékenységét illeti, meg kell említeni az „Éttermi útikalauz” című rendszeres kiadványt, melyben több mint 3000 olyan olasz és külföldi étterem adatait találhatjuk, melyekben a vendég igazi, eredeti, nagy szakértelemmel prezentált olasz konyhát és kifogástalan kiszolgálást talál. Az Akadémia ezen kiadványa 2006-tól ingyenesen, az interneten keresztül is hozzáférhető úgy, hogy gyakorlatilag tartalmazza a naprakész frissítéseket is. Az Akadémia egy másik, már-már történelminek mondható kiadványa a hagyományos recepteket feldolgozó publikáció. Egy éve a kiadvány már on-line formában is olvasható, ugyancsak ingyenesen adva lehetőséget arra, hogy az olvasó mintegy 2000 receptből tudjon válogatni.

Az Akadémia 1956-tól jelenteti meg a „Civiltà della Tavola” (Az asztal kultúrája) című havilapot olyan cikkekkel, melyek az Akadémia tagjai által végzett tudományos és történelmi kutatások alapján, annak eredményeit felhasználva a legkülönbözőbb gasztronómiai témákat

candogli il premio da assegnare ai titolari di quelle aziende artigiane che si fossero distinti nella produzione e nella valorizzazione di un prodotto tradizionale eccellente della tavola italiana. Nel 1992 è stato poi istituito il Premio alla memoria di Beppe Gavotti, per premiare annualmente un ristorante che avesse mantenuto nel tempo l'eccellente qualità tradizionale nell'interpretazione della cucina regionale. L'Accademia, infine, conferisce annualmente diplomi di Cucina Eccellente e di Buona Cucina.

Fra le rassegne d'arte promosse ed organizzate dall'Accademia vanno ricordate la prima mostra nazionale di pittura su L'arte e il convito, tenutasi a Milano nel marzo del 1957 nel Palazzo della Permanente, la mostra su L'arte e la civiltà della tavola, organizzata, sempre a Milano, nel 1973, la mostra Arte e storia a tavola allestita, nel 2003, nella Sala del Tesoro del Castello Sforzesco a Milano, con l'esposizione di 600 menu storici e artistici messi a disposizione dal collezionista e accademico Maurizio Campiverdi e dalla Fondazione Bertarelli. L'esposizione dei menu è stata corredata da un prestigioso catalogo, un volume monografico di grande valore. Nell'ambito dei rapporti di collaborazione con il Ministero degli esteri e con gli Istituti italiani di cultura all'estero, nel 2003, l'Accademia ha realizzato la mostra itinerante su "Cinquant'anni di cucina italiana" che tanto successo sta riscuotendo in tutto il mondo.

Da alcuni anni l'Accademia è anche su Internet con il suo sito www.accademiaitalianacucina.it (anche in lingua inglese e francese) attraverso il quale è possibile accedere, come già detto, alla guida ai ristoranti e al ricettario regionale, e inoltre scaricare gli ultimi tre numeri della rivista, effettuare la ricerca tra una antologia dei più rilevanti articoli in essa pubblicati negli ultimi 5 anni e consultare l'indice dei contenuti dei "Quaderni" monotematici.

Grazie alla sua continua attività nell'ambito della cultura della civiltà della tavola italiana, l'Accademia è stata riconosciuta, nel 2003, come Istituzione culturale della Repubblica italiana: un riconoscimento ufficiale di qualcosa che già esisteva, si era sviluppato e aveva dato il meglio di sé nell'arco di mezzo secolo e che l'ha posta accanto alle più prestigiose istituzioni culturali della nostra Repubblica.

L'intenso impegno dell'Accademia ha consentito che la stampa d'informazione e l'opinione pubblica, oltre alle istituzioni e alle università, siano diventate via via sempre più sensibili alla salvaguardia degli autentici valori della cucina regionale italiana e di quel patrimonio di storia, cultura e costume che si è formato nel tempo in ogni provincia italiana, anche per merito di una caratteristica enogastronomia. Negli ultimi anni l'Accademia ha intensificato la propria azione all'estero, moltiplicando le delegazioni e riunendo i più qualificati esponenti del lavoro e della cultura fra i connazionali e illustri italianisants residenti per svolgere, all'insegna dell'ospitalità conviviale della buona tavola italiana, un'opera di grande utilità anche per l'immagine e gli interessi del Paese. Sull'esempio di alcuni nostri ambasciatori anche altri nostri rappresentanti diplomatici, sempre più numerosi, assumono la presidenza onoraria delle Delegazioni all'estero, potenziando con grande efficacia l'opera sempre più diffusa e concreta degli accademici in favore dei valori ideali e pratici della nostra associazione al servizio degli interessi morali, economici e turistici del Paese.

Silvia De Lorenzo

Officially recognized as a Cultural Institution of the Republic of Italy, L'Accademia Italiana della Cucina has, for more than 50 years, promoted the culture of the Italian table both in Italy and around the world, certainly including Hungary. Through numerous publications, meetings, prizes and other means, the Academy strives to protect and share the immense patrimony of Italian regions and towns with regard to food and wine.

dolgozzák fel. Még mindig a kiadói tevékenységnél időzve nem feledkezhetünk meg a 2004 óta publikált „Gasztronómiai kultúra” című sorozatról sem. Az a terv, hogy ezekből évente egy-egy kötet jelenik meg majd. Eddig két kötet látott napvilágot: „Az étkezési kultúra és civilizáció ötven éve”, valamint a „A konyha, mint alkotás” címmel.

Az évek során az Akadémia számos kitüntetést, szakmai elismerést alapított, mellyel a borászat és a gasztronómia területén Olaszországban szerzett érdemeket jutalmazza. Csak hogy néhányat említsünk ezek közül: „Orio Vergani Irodalmi Díj”, vagy az „Angelo Berti Díj”. 1989-ben az Akadémia szeretett volna méltó módon megemlékezni egy másik alapító tagjáról, Dino Villiniről is. Róla nevezték el azt a kitüntetést, mellyel azokat a ma is kézműves módon dolgozó üzemeket kívánták elismerésben részesíteni, melyek egyfajta kitűnő olasz gasztronómiai termék előállításával és népszerűsítésével tűntek ki társaik közül. 1992-ben Beppe Gavotti neve is olvasható a díjak között. Az ő nevével fémjelzett és évente odaítélt kitüntetést azok a vendéglősök kapják, akik a regionális konyhaművészetet a maga hagyományosan kitűnő minőségében őrizték meg és művelik ma is. Végezetül az Akadémia évente kiosztja a „Kitűnő konyha” és a „Jó konyha” okleveleket az arra érdemes éttermek között.

Az Akadémia tevékenységének, mint fentebb említettük, van kapcsolódása a kultúra más területeihez is. Elég csak arra az első festészeti kiállításra gondolni, melyet 1957 márciusában a milánói Állandó Kiállítások Palotájában rendeztek „A művészet és a lakoma” címmel. Jelentős volt a szintén Milánóban rendezett 1973. évi „Az étkezés művészete és kultúrája” című rendezvény is. 2003-ban, a milánói Sforza Kastély értéktárában került sor 600 műtbéli, művészi kiállítású menükártya és étlap bemutatására a gyűjtő és akadémiai tag Maurizio Campiverdi és a Bertarelli Alapítvány jóvoltából. A kiállítás alkalmából egy gyönyörű katalógus, egy kétségtelenül nagy értéket képviselő monográfia is megjelent. Az Olasz Külügyminisztérium és a világban működő Olasz Kultúrintézetek közötti együttműködés keretében 2003-ban vándorkiállítás formájában indult útjára és arat ma is nagy sikert az egész világon „Az olasz konyha ötven éve” című kitűnő összeállítás.

Néhány éve az Akadémia angol és francia nyelven is fűnt van az interneten is a www.accademiaitalianacucina.it címen. Ezen a honlapon keresztül, mint jeleztük, el lehet jutni az étterem-kalauz és a regionális receptek adataihoz. Ezen túlmenően le lehet tölteni az Akadémia folyóiratának utolsó három számát, és a tartalomjegyzéket tanulmányozva fel lehet kutatni a „Füzetek” tematikus számaiból az utolsó öt évben publikált legérdekesebb cikkeket.

Az Akadémiát, a gasztronómia és a kulturális élet területén végzett folytonos és magas színvonalú tevékenységéért 2003-ban az Olasz Köztársaság Kulturális Intézményének ismerték el. Ez hivatalos elismerése annak, ami lényegében eddig is köztudott volt: ez a szervezet úgy fejlődött fél évszázadon keresztül, hogy mindig a legjobbat hozta ki magából és ezért volt képes a köztársaság legtekintélyesebb kulturális intézményeinek sorába illeszkedni.

Az Akadémia intenzív munkája eredményezte azt, hogy az egyetemek, intézmények mellett a sajtó és a közvélemény is egyre érzékenyebben reagált az olasz regionális konyhaművészet autentikus értékeinek megőrzésének kérdésére. Az idők során az összes olasz tartományban létrejött ezen értékekre úgy kezdtek tekinteni, mint a történelem, a kultúra, a népszokások szerves részére, hiszen a helyi jellegzetességű borászat és gasztronómia valóban szerves része a szélesebb értelemben felfogott kultúrának. Az utóbbi években az Akadémia intenzívebb tevékenységbe kezdett külföldön. Megsokszorozta tagozatainak számát, ott helyben bevonta tevékenységébe azon honfitársainkat, akik munka és a kultúra világának illusztris személyiségeiként ismertek. Ők azok, akik az olasz konyhaművészet és vendéglátás népszerűsítésével nagymértékben javítják az ország imázsát és szolgálják az olasz érdekeket. Néhány olasz nagykövet példáját követve egyre több diplomatánk vállalja el az Akadémia helyi tagozatainak tiszteletbeli elnöki funkcióját. Ezzel tovább erősítik az Akadémia tagjainak azt a konkrét és nemes tevékenységét, mellyel azok szövetsége védi, óvja országunk erkölcsi, gazdasági és turisztikai érdekeit szolgáló ideálokat és értékeket.

Silvia De Lorenzo