



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953

DELEGAZIONE di PALERMO

*ISTITUZIONE CULTURALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA*

Palermo, 8 febbraio 2021

Amiche ed Amici Accademici,

la "Conviviale di Natale a distanza" ci ha consentito di vivere un'esperienza nuova che, seppur con qualche criticità, ci ha dato la possibilità di condividere un momento di socialità di cui sentivamo il bisogno.

La prossima attività che desideriamo proporvi è una DAD. Avete letto bene ... anche i non addetti ai lavori sanno ormai che **DAD** è l'acronimo di Didattica a distanza, nel nostro caso si tratterà di una **Degustazione a distanza**.

L'evento è programmato per **sabato 20 febbraio p.v. alle ore 17:45**. Tutti coloro che desidereranno partecipare, riceveranno a casa un set di formaggi provenienti da alcune regioni del nord Italia; all'orario stabilito (17:45) ci collegheremo attraverso la piattaforma Zoom, e l'esperto il prof. **Roberto Rubino** ci guiderà alla scoperta delle caratteristiche dei formaggi che gusteremo, se derivano da animali che hanno pascolato o da animali allevati in stalla e tanto altro.

Roberto Rubino è il fondatore dell'Associazione Anfosc (Associazione nazionale formaggi sotto il cielo) ed è colui che ha ideato e diffuso in Italia e in Messico il "Latte Nobile" e il "Metodo Nobile".

Il "Latte Nobile", come lui stesso ci spiegherà, non è una marca, ma un sistema di produzione nato per offrire ai consumatori un latte di altissima qualità ottenuto con tecniche sostenibili per l'ambiente e per gli animali; un latte buono che è stato oggetto di anni di studi sulla sua qualità e sui fattori che la influenzano. "Il Metodo nobile" ha l'obiettivo di offrire al consumatore un prodotto che abbia un livello di qualità certo e certificato.

... Esiste un metodo semplice ed efficace per pagare il latte in funzione della qualità? ... Siamo proprio sicuri che la mozzarella deve essere di giornata? ... La degustazione di un formaggio permette di capire se e quando l'animale ha pascolato? Sono alcune delle domande a cui Roberto Rubino ha dato delle risposte e che cercherà di farci capire nel corso della DAD.

Appuntamento, dunque, a **sabato 20 febbraio p.v. alle ore 17:45**. L'invito è stato esteso a tutte le Delegazioni della Sicilia Occidentale.

Dopo aver ricevuto la circolare, chi desidera partecipare, comunichi tempestivamente e comunque non oltre giovedì 11 febbraio:

- l'indirizzo presso cui effettuare la consegna del set di formaggi da parte dell'affinatore dei formaggi;
- la vostra mail per il collegamento con Zoom;
- il recapito telefonico nel caso dovesse servire per la consegna.

Il costo del kit contenente sei fette di toma è di 20 euro, la quantità di formaggio contenuta è bastevole per permettere la degustazione a due/tre persone.

Vi preghiamo di darci al più presto le informazioni richieste attraverso la chat dell'Accademia, in modo da consentirci di avviare le consegne da lunedì 15 febbraio.

Il pagamento del kit potrà essere effettuato con bonifico bancario sulla carta prepagata oppure potrete consegnare la quota al portiere del mio stabile sito in Via Nunzio Morello, 81 dalle ore 8:00 alle ore 13:00.

Vi ricordo, inoltre, che dal 1° gennaio 2021, come da statuto, è in riscossione la quota annuale che è di 250 euro, di cui 150, come sapete, sono destinati alla sede nazionale. I pagamenti dovranno essere effettuati mediante bonifico bancario, sul c/c di carta prepagata con intestazione a Vito Rodolico AIDC, il cui **IBAN è IT11C0306967684510337028453** (specificare nella causale: Cognome e Nome dell'Accademico quota sociale 2021). Se volete potrete aggiungere i 20 euro del kit di formaggi alla quota sociale.

Al fine di esprimere concretamente il sostegno dell'Accademia Italiana della Cucina al settore della ristorazione e della filiera enogastronomica in uno dei periodi più critici, il Segretario Generale Roberto Ariani ci ricorda l'attività istituzionale dei Premi e Diplomi destinati a non Accademici. Chi di Voi avesse proposte, Le comunichi alla nostra Delegata Daniela entro il 10 marzo. Vi ricordo che i premi sono:

- a. **Premio Dino Villani** al prodotto artigianale tradizionale da tutelare. Art. 1 del Regolamento del Premio: è assegnato "al produttore" che si sia distinto nella lavorazione artigianale di un "prodotto alimentare" di rilevante e specifica qualità organolettica, lavorato con ingredienti nazionali tracciabili, di prima qualità e con una ben identificata tipicità locale. Prendere accordi con la Segreteria per l'invio di prodotti deperibili.
- b. **Premio Giovanni Nuvoletti** a persona, ristoratore, organizzazione, estranee all'Accademia, che abbiano contribuito in modo significativo alla conoscenza e valorizzazione della buona tavola tradizionale regionale.
- c. **Premio Massimo Alberini**, assegnato a nome della Delegazione, a quegli esercizi commerciali estranei all'Accademia che da lungo tempo, con qualità costante, offrono al pubblico alimenti di produzione propria, lavorati artigianalmente con ingredienti di qualità eccellente e tecniche rispettose della tradizione del territorio.
- d. **Diploma di Buona Cucina**, assegnato a ristoranti, in Italia e all'estero, che operano nel rispetto della tradizione e della qualità purché siano inseriti nella guida online, con almeno tre tempieetti.
- e. **Diploma di Cucina Eccellente**, assegnato a ristoranti che praticano in Italia un altissimo livello gastronomico, purché siano inseriti nella guida online con quattro tempieetti.

Rimango a Vostra disposizione per ogni eventuale richiesta all'indirizzo di posta elettronica: rita58@tin.it o ai miei recapiti telefonici di casa 091 6257962 o al telefono cellulare 366 1949626.

Vi saluto cordialmente.

Maria Rita Sarpietro

