



**Ministero delle Imprese  
e del Made in Italy**

**Il Patrimonio artistico e culturale italiano. Francobollo dedicato all'Accademia Italiana della Cucina, nel 70° anniversario della fondazione**



Il Ministero emette oggi, 29 luglio 2023, un francobollo ordinario, appartenente alla serie tematica il Patrimonio artistico e culturale italiano, dedicato all'Accademia Italiana della Cucina, nel 70° anniversario della fondazione, con indicazione tariffaria B.

La vignetta raffigura alcuni cereali e due pomodori, tipici elementi usati nella cucina italiana, in primo piano su un piatto dove si incastona, al centro, il logo dell'Accademia Italiana della Cucina e, in alto, per esteso il nome dell'Accademia.

Completano il francobollo le legende "a difesa della civiltà della tavola italiana", "70 anni", la scritta "Italia" e l'indicazione tariffaria "B".

Bozzetto a cura del Centro Filatelico della Produzione dell'Istituto Poligrafico e della Zecca dello Stato S.p.A.

Tiratura: duecentocinquantamila venti esemplari.

Foglio: quarantacinque esemplari

Il francobollo è stampato dall'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A., in rotocalcografia, su carta bianca, patinata neutra, autoadesiva, non fluorescente; grammatura: 90 g/mq; supporto: carta bianca, Kraft monosiliconata da 80 g/mq; adesivo: tipo acrilico ad acqua, distribuito in quantità di 20 g/mq (secco); formato carta e formato stampa: 40 x 30 mm.; formato tracciatura: 46 x 37 mm.; dentellatura: 11 effettuata con fustellatura; colori: cinque.

Poste Italiane comunica che oggi 29 luglio 2023 viene emesso dal Ministero delle Imprese e del Made in Italy un francobollo ordinario appartenente alla serie tematica *“il Patrimonio artistico e culturale italiano”*, dedicato **all’Accademia Italiana della Cucina**, nel 70° anniversario della fondazione, relativo al valore della tariffa B pari a 1,25€.

Tiratura: duecentocinquantamilaventi esemplari.

Foglio da quarantacinque esemplari

Il francobollo è stampato dall’Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A., in rotocalcografia, su carta bianca, patinata neutra, autoadesiva, non fluorescente.

Bozzetto a cura del Centro Filatelico della Produzione dell’Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A..

La vignetta raffigura alcuni cereali e due pomodori, tipici elementi usati nella cucina italiana, in primo piano su un piatto dove si incastona, al centro, il logo dell’Accademia Italiana della Cucina e, in alto, è riportato per esteso il nome dell’Accademia.

Completano il francobollo le legende *“A DIFESA DELLA CIVILTÀ’ DELLA TAVOLA ITALIANA”* e *“70 ANNI”*, la scritta *“ITALIA”* e l’indicazione tariffaria *“B”*.

L’annullo primo giorno di emissione sarà disponibile presso lo sportello filatelico dell’ufficio postale di Milano Palazzo della Regione.

Il francobollo e i prodotti filatelici correlati, cartoline, tessere e bollettini illustrativi saranno disponibili presso gli Uffici Postali con sportello filatelico, gli *“Spazio Filatelia”* di Firenze, Genova, Milano, Napoli, Roma, Roma 1, Torino, Trieste, Venezia, Verona e sul sito filatelia.[poste.it](https://poste.it).

Per l’occasione è stata realizzata anche una cartella filatelica in formato A4 a tre ante, contenente una quartina di francobolli, un francobollo singolo, una cartolina annullata ed affrancata, una busta primo giorno di emissione e il bollettino illustrativo, al prezzo di 20€.

Emissione di un francobollo ordinario appartenente alla serie tematica “il Patrimonio artistico e culturale italiano” dedicato all’Accademia Italiana della Cucina, nel 70° anniversario della fondazione



Data di emissione: 29 luglio 2023.

Valore: tariffa B.

Tiratura: duecentocinquantamilaventi esemplari.

Vignetta: raffigura alcuni cereali e due pomodori, tipici elementi usati nella cucina italiana, in primo piano su un piatto dove si incastona, al centro, il logo dell’Accademia Italiana della Cucina e, in alto, è riportato per esteso il nome dell’Accademia. Completano il francobollo le legende “A DIFESA DELLA CIVILTÀ DELLA TAVOLA ITALIANA” e “70 ANNI”, la scritta “ITALIA” e l’indicazione tariffaria “B”.

Bozzetto: a cura del Centro Filatelico della Produzione dell’Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

Stampa: Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A., in rotocalcografia.

Colori: cinque.

Carta: bianca, patinata neutra, autoadesiva, non fluorescente.

Grammatura: 90 g/mq.

Supporto: carta bianca, Kraft monosiliconata da 80 g/mq.

Adesivo: tipo acrilico ad acqua, distribuito in quantità di 20 g/mq (secco).

Formato carta e formato stampa: 40 x 30 mm.

Formato tracciatura: 46 x 37 mm.

Dentellatura: 11 effettuata con fustellatura.

Foglio: quarantacinque esemplari.

Codice: 100002342.

#### Prodotti filatelici correlati

Bollettino illustrativo: € 10,00, tiratura 500 esemplari numerati, cod. 1060015025.

Busta Primo Giorno: € 2,50, cod. 1060015026.

Cartolina non oblitterata: € 1,30, cod. 1060015027.

Cartolina oblitterata: € 2,50, cod. 1060015028.

Folder: € 20,00, formato A4 3 ante, tiratura 2.000 esemplari numerati, cod. 1060015029.

Tessera: € 2,50, tiratura 1.200 esemplari numerati, cod. 1060015030.

A commento dell’emissione viene realizzato il bollettino illustrativo con articolo a firma di Paolo Petroni, Presidente dell’Accademia Italiana della Cucina.

Lo Sportello Filatelico dell’Ufficio Postale di Milano Palazzo della Regione utilizzerà, il giorno di emissione, l’annullo speciale realizzato da Filatelia di Poste Italiane.

Il francobollo ed i prodotti filatelici correlati possono essere acquistati presso gli Uffici Postali abilitati, gli “Spazio Filatelia” di Firenze, Genova, Milano, Napoli, Roma, Roma 1, Torino, Trieste, Venezia, Verona e sul sito [filatelia.poste.it](http://filatelia.poste.it).

Il Ministero delle Imprese e del Made in Italy è l’Autorità emittente dei francobolli.

Roma, 29 luglio 2023

## **Testo bollettino**

L'Accademia Italiana della Cucina è stata fondata il 29 luglio 1953, a Milano, da Orio Vergani, con un gruppo di qualificati esponenti della cultura, dell'industria e del giornalismo.

Orio Vergani è stato un personaggio di primo piano nel mondo della cultura. Scrittore finissimo, commediografo, critico d'arte, cronista attento e curioso, ha lasciato di sé una profonda impronta nel giornalismo italiano.

L'Accademia Italiana della Cucina, dal 2003 Istituzione Culturale della Repubblica Italiana, ha lo scopo di tutelare le tradizioni della cucina italiana, di cui promuove e favorisce il miglioramento in Italia e all'estero. Attraverso il suo Centro Studi, le sue Delegazioni e Legazioni in Italia e nel mondo, l'Accademia opera affinché siano promosse iniziative idonee a diffondere una migliore conoscenza dei valori tradizionali della cucina italiana, che costituiscono la base per ogni concreta innovazione.

L'Accademia persegue i suoi obiettivi attraverso l'attività degli Organi centrali e delle Delegazioni e Legazioni territoriali, che attualmente sono 226 in Italia e 94 all'estero, con più di 7.500 associati. Lo studio e la ricerca che l'Accademia svolge su tutto ciò che riguarda la Civiltà della Tavola passano anche attraverso un'intensa attività conviviale, che costituisce occasione d'incontro e di fervido scambio d'idee tra gli Accademici. Le riunioni conviviali culminano, una volta l'anno, nella "cena ecumenica", quando, il terzo giovedì di ottobre, tutte le Delegazioni e Legazioni del mondo si riuniscono intorno alle mense per valorizzare o riscoprire un prodotto diverso ogni anno.

### *L'attività editoriale*

Il sito dell'Accademia è ricco di informazioni e in linea con i criteri di "navigazione" degli utenti. Consente di visualizzare le novità che riguardano l'attività accademica in Italia e nel mondo e le più recenti pubblicazioni editate dall'Accademia. Inoltre la nuova App dell'Accademia, in italiano e in inglese, è rivolta sia al grande pubblico sia agli Accademici. Uno strumento agile e completo che consente di entrare nel mondo dell'Accademia, in ogni momento, con uno smartphone o un tablet. È poi disponibile l'App gratuita della Guida ai Ristoranti aggiornata in tempo reale e facile da consultare.

Di recente è stata pubblicata l'affascinante storia della cucina italiana che viene, per la prima volta, illustrata a fumetti: un meraviglioso, divertente e approfondito viaggio dagli Etruschi fino ai nostri giorni. La pubblicazione ha avuto grande successo e, con il contributo del Ministero degli Esteri, è stata tradotta in 8 lingue e diffusa in tutto il mondo.

Paolo Petroni

Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina