



Raoul Ragazzi, Francesca Negri, Germano Berteotti e Donata Loss

LA CENA DELL'ACCADEMIA A TRAMBILENO

Così la cucina valorizza il territorio

► ROVERETO

Piatti del territorio preparati rigorosamente con i prodotti di stagione del territorio. E mentre Rita Cristoforetti e Mauro Nardelli del ristorante Bosco dei pini neri di Pozza di Trambileno portavano i piatti in tavola ad illustrare gli ingredienti ci hanno pensato i produttori: da Paolo Passerini di Brentonico (sapori dell'orto e del bosco) ad Alessandro Secchi (con i suoi vini) all'azienda agricola Remo Scottini (con i formaggi di capra). Una

serata piacevole e gustosa quella proposta dai simposiari Santo Bonfiglio e Giancarlo Rudari dell'Accademia italiana della cucina guidata dall'avvocato Germano Berteotti. Ed è stato il capo delegazione di Rovereto, Valagarina, Alto Garda a dare il benvenuto agli ospiti: il sindaco di Trambileno Franco Vigagni, il coordinatore territoriale e delegato di Merano dell'Accademia Raoul Ragazzi, il Commissario del governo Pasquale Gioffré, la dirigente dipartimento della conoscenza della Provincia Livia

Ferrario, Franco e Paola Zambiasi e Daniela Ceschi. Al termine della graditissima cena (durante la quale Mauro Nardelli ha promosso dal punto di vista enogastronomico e turistico le Valli del Leno) una brillante intervista a cura della vice delegata Donata Loss all'accademica Francesca Negri che ha presentato il suo ultimo romanzo "Tutta colpa di un Ruinart Rosé": un confronto curioso e divertente, un intreccio di humor e passione che legano le vicende di un romanzo tutto da leggere.