



IN MAGGIO

Il convegno dell'Accademia della Cucina



Il tema sono le guide gastronomiche

► ROVERETO

Sarà un convegno tutto dedicato alle guide gastronomiche, quello che l'Accademia italiana della cucina, fondata nel 1953 da Orio Vergani, quello organizzato al Mart per il 5 maggio. Come funzionano? Chi sono gli esaminatori? Quali sono i criteri di valutazione? Quanto vale l'inserimento in una guida per un ristorante? Sono questi alcuni dei quesiti a cui cercheranno di rispondere i direttori delle principali guide gastronomiche nazionali, chiamati a partecipare al convegno organizzato dalla Delegazione di Rovereto dell'Accademia italia-

na della cucina. L'incontro dal titolo "Le guide gastronomiche nazionali e la cucina regionale italiana", conta su un parterre di relatori d'eccezione, tra cui Andrea Biagini, direttore commerciale della Guida Michelin Italia, Luigi Cremona, curatore della Guida Touring Alberghi e Ristoranti d'Italia del Touring Club, Paolo Marchi, ideatore e curatore di Identità Golose, Valeria Marini, curatrice della Guida Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso, Eugenio Signoroni, direttore della guida Le Osterie d'Italia, ed Enzo Vizzari, direttore delle Guide dell'Espresso. Modera [Francesca Negri](#).