

**RIVA**

La cerimonia d'investitura alla torrefazione Bontadi di Rovereto

Cucina, Malfer diventa accademico

RIVA DEL GARDA - Un appuntamento d'eccezione la prima conviviale d'autunno per la delegazione roveretana dell'Accademia italiana della cucina, nata meno di un anno fa e con già all'attivo diversi eventi sempre caratterizzati dall'approfondimento tematico oltre che dal giusto piacere della scoperta enogastronomica.

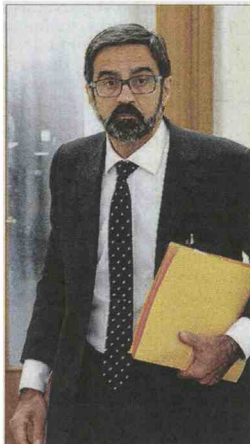
Qualche sera fa gli accademici guidati dall'avvocato Germano Berteotti, delegato per Rovereto ma con soci che sono rappresentanti di tutta la Vallagarina e dell'Alto Garda, si sono incontrati alla «Casa del vino» di Isera per una «conviviale ecumenica» dedicata a «I formaggi nella tradizione della cucina regionale». La serata è stata preceduta da un altro momento significativo per la vita dell'associazione. Nell'insolita location della torrefazione «Bontadi» a Rovereto, si è svolta la cerimonia di investitura del nuovo accademico, l'avvocato Claudio Malfer, presidente dell'Ordine degli avvocati di Rovereto, che va a rinforzare la già nutrita pattuglia dei soci altogardesani.

Proprio Stefano Andreis, patron di Bontadi, assieme a Francesca Negri, hanno organizzato la serata di Isera nel loro ruolo di «simposiarchi».

Molti gli ospiti: dal vicesindaco di Isera Franco Nicolodi al commissario del governo Pasquale Giofrè, quindi il questore di Trento, Massimo D'Ambrosio, l'assessore rovereto Ivo Chiesa e molti altri. Ma gli ospiti più attesi erano Giampaolo Gaiarin, delegato Olaf per il Trentino Alto Adige, dalle cui parole gli accademici hanno tratto consigli e informazioni utili e di prima mano sui formaggi e sul latte trentino. Con lui anche Marco Caprai, titolare di una nota azienda agricola umbra che ha presentato alla serata la propria produzione vinicola.

Come si coniuga la qualità della produzione casearia trentina con la cucina accademica? Con fantasia. In tavola i soci hanno trovato la fonduta al Trentingrana, i ravioli alla ricotta di Sabbionara, il vitello gratinato al formaggio affinato all'Enantio, il soufflé al magro. Dulcis in fundo - in tutti i sensi - la presentazione da parte di Walter Tomio, in anteprima, del panettone al San Martim dell'Exquisita.

D.P.



L'avvocato Claudio Malfer