



► 3 maggio 2018



Convegno

Come nascono
le bibbie del gusto
Confronto tra big

a pagina 7 **Ferro**

Accademia della cucina Le bibbie del gusto italiano e le gastronomie regionali Big a confronto al Mart

TRENTO Come funzionano le guide gastronomiche? Chi sono gli esaminatori? Quali i criteri di valutazione? Lo spiegheranno, sabato a Rovereto, ideatori, curatori, direttori delle principali «bibbie del gusto» nazionali: Michelin, Touring club italiano (Tci), Identità golose, Gambero Rosso, Espresso, Slow Food che, per la prima volta, si troveranno allo stesso tavolo nel convegno che la delegazione roveretana dell'Accademia italiana della cucina organiz-

zerà alle 16.30 al Mart. Un'occasione unica per addetti ai lavori e appassionati (già un centinaio le adesioni), per capire quale possa essere il ritorno economico dell'inserimento in una guida per un ristorante o per il territorio che lo ospita, che valore possa

avere, per esempio, la cantina di un locale o la distanza fra i tavoli, o, ancora, le materie prime utilizzate per i piatti. A confronto sei big della critica gastronomica: Marco Do direttore comunicazione di Michelin Italia, Luigi Cremona curatore della guida «Touring alberghi e ristoranti d'Italia», l'ideatore e curatore di Identità

golose Paolo Marchi, la curatrice di «Ristoranti d'Italia» del Gambero rosso Valentina Marino, Eugenio Signoroni direttore de «Le osterie d'Italia» e il direttore delle guide de L'Espresso, Enzo Vizzari. Moderatrice la giornalista del Corriere del Trentino e accademica Francesca Negri. Ma l'evento di sabato, come recita il titolo («Le guide gastronomiche nazionali e la cucina regionale italiana») sarà anche occasione per compren-

dere quale potrebbe essere il futuro della cucina italiana e approfondire il tema regionale con un focus sul Trentino Alto Adige e non solo, con Enrico Franco, direttore del Corriere del Trentino, dell'Alto Adige e di Bologna e l'amministratore unico di Trentino marketing Maurizio Rossini. «Perché non esiste una cucina italiana, ma delle regioni – spiega il delegato dell'Accademia di Rovereto, Germano Berteotti – e spesso all'interno delle regioni stesse è diversa e rappresenta stile di vita, consuetudini, tradizioni». «Nel 2003 il ministero per le attività e i beni culturali ha conferito all'Accademia il titolo di "istituzione culturale" – ricorda l'assessore provinciale alla cultura e accademico, Tiziano Mellarini – dopo 15 anni un evento così importante nello scrigno della cultura trentina e nazionale è giusto riconoscimento per l'associazione».

Erica Ferro

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il convegno

Al tavolo Michelin,
Tci, Identità golose,
Gambero Rosso,
Espresso e Slow Food