



► 30 gennaio 2018

IL CONVEGNO. Al Mart grazie all'Accademia italiana della cucina Guide gastronomiche a confronto

Tutte le principali guide gastronomiche nazionali riunite in un importante convegno voluto dalla Delegazione locale dell'Accademia italiana della cucina, associazione fondata da Orio Vergani nel 1953 e guidata in Vallagarina e nell'Alto Garda da Germano Berteotti, che le ha dato vita meno di un anno fa.

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 dall'Accademia, istituzione culturale riconosciuta dalla Repubblica Italiana.

L'incontro dal titolo «Le guide gastronomiche nazionali e la cucina regionale italiana», in programma sabato 5 maggio a partire dalle 16.30 alla sala conferenze del Mart, conta su un parterre



di relatori d'eccezione: Andrea Biagini (direttore commerciale «Guida Michelin Italia»), Luigi Cremona (curatore della guida «Touring Alberghi e Ristoranti d'Italia» del Touring Club Italiano), Paolo Marchi (ideatore e curatore di «Identità Golose»), Valentina Marino (curatrice della guida «Ristoranti d'Italia» del «Gambero Rosso»), quindi Eugenio Signoroni (direttore della guida «Le Osterie d'Italia») ed Enzo Vizzari (direttore delle guide de «l'Espresso»).

Realtori rappresentativi di tutte le

principali pubblicazioni sul tema, che in questa occasione saranno moderati dalla giornalista **Francesca Negri (nella foto)**, anche lei tra i soci dell'Accademia italiana della cucina. I sei grandi nomi della critica gastronomica nazionali discuteranno sui loro metodi di valutazione e sul valore che ogni guida ha per il comparto ristorativo e per tutto il territorio italiano, non solo in termini economici ma anche e soprattutto culturali.