



► 3 maggio 2018

ROVERETO

Al Mart primo faccia a faccia tra i massimi esperti nazionali

Quelli che per mestiere danno voti ai ristoranti

Dalla Michelin a Slow Food: sabato il convegno

MARCÒ GALVAGNI

ROVERETO - VALLAGARINA - Come funzionano e quali criteri adottano le più importanti guide gastronomiche? Che valore hanno le recensioni per chef, ristoratori e consumatori? Chi sono gli esaminatori e qual è lo stato dell'arte della ristorazione trentina? Queste le domande a cui l'Accademia italiana della cucina si propone di rispondere sabato pomeriggio (16.30) nella sala conferenze del Mart con il convegno «Le guide gastronomiche nazionali e la cucina regionale italiana». Il dibattito, moderato dalla giornalista Francesca Negri, vedrà confrontarsi assieme per la prima volta sei importanti firme della critica enogastronomica italiana come Andrea Biagini (Guida Michelin), Luigi Cremona (Guida Touring), Paolo Marchi (Identità Golose), Valentina Marino (Gambero Rosso), Eugenio Signoroni (guida Le Osterie d'Italia) e Enzo Vizzari (L'Espresso), in un incontro rivolto a esperti, accademici e neofiti (previsti oltre 100 invitati); apriranno la seduta i saluti istituzionali del presidente Ugo Rossi e del sindaco di Rovereto Francesco Valduga. Si tratta del primo grande evento promosso dalla giovane delegazione di Rovereto, nata nel 2017 come costola della cinquantenne Accademia italiana della cucina di Trento, come ha spiegato ieri il delegato Aic Germano Berteotti (in foto con Mel-

larini). «Come delegazione roveretana ci riferiamo ai territori di Vallagarina, Altipiani Cimbri, Val di Gresta, Altopiano di Brentonico, Valli del Chiese, Val di Ledro e Alto Garda con lo scopo di tutelare il gusto e i valori della cucina italiana: una cucina delle

regioni che è frutto della storia e dei suoi abitanti. Per fare ciò organizziamo dei conviviali, in accordo con i ristoratori, basandoci su piatti assaggiati e proposti dai nostri simposisti, infine esprimiamo una valutazione sulla nostra rivista».

Fra i 27 accademici roveretani anche l'assessore alla cultura, cooperazione, sport e protezione civile della Provincia Tiziano Mellarini, che durante la presentazione dell'evento ha sottolineato la vivacità attorno alla valorizzazione delle particolarità culinarie del territorio, sintomo del «grande interesse sul cibo dell'ultimo ventennio», di cui il convegno di sabato costituisce «un'occasione straordinaria di approfondimento». Il congresso sarà concluso da un intervento a cura del presidente dell'Accademia italiana della cucina, Paolo Petroni.

Qual è invece lo stato della ristorazione roveretana? Rispondono Mauro Nardelli (ristoratore, consigliere dell'Apt Vallagarina e dell'Associazione albergatori e imprese turistiche provinciali) e Chiara Bille, responsabile della comunicazione per l'Apt: «Molti ristoratori si mettono in gioco: per gli ospiti

la cucina è sempre più legata alla riscoperta di prodotti del territorio ma anche all'arte e alla cultura locale. Ci sono gestori che cercano di fare cultura attraverso la tavola e ciò ci permette di promuoverci verso diversi tipi di consumatori diversificando l'offerta». Un quadro positivo delineato anche da Berteotti: «La valutazione degli accademici che hanno partecipato alle conviviali nei cinque locali lagarini finora recensiti è positiva e ciò è per noi una fonte di soddisfazione».





► 3 maggio 2018

