



# Al Mart i giudici delle guide gastronomiche

Al convegno dell'Accademia italiana della cucina il confronto sui criteri per la valutazione dei patti

## ► ROVERETO

I responsabili delle più importanti guide gastronomiche a livello nazionale, per la prima volta riunite allo stesso tavolo al convegno dell'Accademia italiana della cucina che si terrà sabato al Mart. Vere e proprie bibbie dei gourmet e atlanti della buona cucina, le guide gastronomiche ogni anno nominano i nuovi Alain Ducasse e indicano i ristoranti dove si è certi di gustare assolute prelibatezze. Venerate e temute, il loro giudizio può decretare il successo o il declino di uno chef e della sua cucina. Ma quali sono i criteri alla base delle famose stelle, come si svolgono le prove, chi sono gli esaminato-

ri? E ancora: cosa comporta economicamente per un ristorante entrare o uscire dal circuito della ristorazione gourmet? Le risposte al convegno "Le guide gastronomiche nazionali e la cucina regionale italiana", organizzato dalla delegazione di Rovereto della Accademia italiana della cucina (moderatrice Francesca Negri), sabato alle 16 e 30, nella sala delle conferenze del Mart. «L'impatto di una guida gastronomica non è solo in termini di gastronomia ma anche di cultura», ha spiegato l'avvocato Germano Berteotti, delegato Aic di Rovereto, che ha sottolineato come la ricchezza della cucina italiana consiste soprattutto nella sua ricca varietà: «Non esiste

un'unica cucina italiana, ma più cucine che variano da regione a regione, e salvaguardare il gusto è una difesa non solo della buona tavola ma dell'identità della nazione» ha aggiunto. All'incontro di sabato saranno presenti, oltre al presidente della Provincia Ugo Rossi e al sindaco Francesco Valduga, i responsabili

delle più importanti guide gastronomiche italiane: Marco Do (Michelin Italia), Luigi Cremona (guida del Touring), Paolo Marchi (Identità golose), Valentina Marino (Gambero rosso), Eugenio Signoroni (Osterie d'Italia) e Enzo Vizzari (Guide dell'Espresso). «Quello di sabato è un importante appuntamento culturale, soprattutto per il Trentino

che negli ultimi anni è salito molto nelle graduatorie gastronomiche - ha detto l'assessore alla cultura, e accademico a sua volta, Tiziano Mellarini alla conferenza stampa presenti anche Chiara Bille (Apt) e Maro Nardelli (presidente Asat Rovereto e Vallagarina) - e questo grazie alla conoscenza e alla promozione dei suoi prodotti, che è anche promozione e valorizzazione del territorio». Sei guide che significa sei diversi modi di valutazione: «Ognuno adotta propri criteri, che riguardano anche quello che fa da "contorno" in un ristorante, come la distanza fra i tavoli, oppure le materie prime e l'impiego di prodotti a chilometri zero» ha aggiunto Berteotti. Al convegno di sabato sono attesi delegati e accademici da ogni parte d'Italia, ma l'incontro, come ha precisato l'organizzazione, è aperto a tutti i cultori della buona tavola e del buon cibo. (a.t.)



► 3 maggio 2018



Da sinistra Berteotti, Mellarini, Bille e Nardelli (Foto Festi)