



Posted by Maura Sacher | Date: maggio 03, 2018 | in: Curiosità | 30 Views

[Home](#) > [Stile e Società](#) > [Curiosità](#)

La Delegazione trentina dell'Accademia Italiana della Cucina promuove un convegno per far raccontare da alcune specializzate guide gastronomiche nazionali il loro valore aggiunto per la ristorazione e il territorio.

Il 5 maggio 2018, a partire dalle 16.30, nella Sala conferenze del MART di Rovereto (Trento), Corso Angelo Bettini 43, qualificati relatori delle principali guide gastronomiche nazionali si assumeranno il compito di spiegare ai convenuti come funzionano, quali sono i criteri di valutazione, chi sono gli esaminatori e come procedono nelle quotazioni.

L'incontro dal titolo "Le guide gastronomiche nazionali e la cucina regionale italiana", voluto dalla Delegazione trentina dell'Accademia Italiana della Cucina, istituzione fondata da Orio Vergani nel 1953, ha il patrocinio della Provincia Autonoma di Trento, del Comune di Rovereto, di Trentino Marketing e dell'Azienda per il Turismo Rovereto e Vallagarina.

Sei grandi nomi della critica gastronomica nazionale disquisiranno sui loro metodi e sul valore che ogni guida ha per il comparto ristorativo e per tutto il territorio italiano, non solo in termini economici ma anche culturali. Moderatrice dell'incontro sarà Francesca Negri, giornalista, Donna del Vino e Accademica trentina.

Sono previsti interventi di: Marco Do, Direttore Comunicazione Michelin Italia; Luigi Cremona, curatore Guida Touring Alberghi e Ristoranti d'Italia del Touring Club Italiano; Paolo Marchi, ideatore e curatore di Identità Golose; Valentina Marino, curatrice Guida Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso; Eugenio Signoroni, Direttore Guida Le Osterie d'Italia; Enzo Vizzari, Direttore delle Guide dell'Espresso.

Il Convegno intende anche analizzare il peso del ritorno economico dell'inserimento in una guida per un ristorante, nonché per il territorio, ossia come si può trarre vantaggio, sia a livello personale sia a livello di comunità.

Nel contempo, gli interventi del Presidente Nazionale dell'Accademia Italiana della Cucina, Paolo Petroni, e del Coordinatore Territoriale Regionale Trentino-Alto Adige dell'Accademia Italiana della Cucina, Raoul Ragazzi, mireranno a intendere quale sarà il futuro della cucina italiana.

Si passerà, quindi, a parlare di cucina regionale, con un focus sul Trentino Alto Adige, con Enrico Franco (Direttore del Corriere del Trentino, del Corriere dell'Alto Adige e del Corriere di Bologna) e con Maurizio Rossini (Amministratore unico di Trentino Marketing).

Il Convegno è aperto a tutti, fino ad esaurimento posti.

Maura Sacher

Punti di Vista



A Vinitaly anche suggerimenti per il futuro Governo

april 16, 2018 (0) Comments

Info & Viaggi



Panem, alla scoperta dell'Italia attraverso il panino

april 25, 2018 (0) Comments



Iscriviti gratis alla Newsletter

Email *

Privacy *

Acconsento al trattamento dei dati secondo la normativa privacy ai sensi dell'art. 13 D.Lgs 196/2003

Invia

Tags: #guidegastronomiche Accademia Italiana di Cucina gambero rosso Guida Le Osterie d'Italia Guide dell'Espresso

Identità Golose Michelin Italia Roveredo Touring Alberghi e Ristoranti d'Italia Trento

share f 2 t 8+ 0

« Previous :

Dopo il calcio e con il vino, Iniesta sfida ancora l'Italia sul mercato Cinese

About The Author



Maura Sacher



Related posts



In occasione dell'8 marzo, i dati Fipe sulla presenza femminile nei ristoranti italiani
marzo 07, 2018



Le grandi dame della cucina italiana alle prese con lo Champagne Grande Dame
marzo 01, 2018



Lievita la Doc Sicilia
febbraio 18, 2018

Agenda



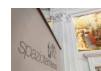
Il salotto Best Gourmet dell'alpe adria in scena a Gourmandia 2018

april 28, 2018 (0) Comments



V Edizione del Trofeo del Salame ferrarese all'Aglio

april 27, 2018 (0) Comments



Le giornate del Nero d'Avola

april 21, 2018 (0) Comments

PAGAMENTI E DONAZIONI

Amount: EUR

Procedi su PAYPAL

EGNEWS

Giornale di eno gastronomia, opinioni, critica gastronomica, tecnologia agraria, vino, olio, agro alimentare e Turismo.

Club olio vino peperoncino editore il giornale quotidiano gestito interamente da giornalisti dell'agro-alimentare. EGNEWS = eno-gastronomia news. Diretto da Piero Rotolo recensioni, e curiosità sul mondo della cucina. Ricette di grandi chef, curiosità alimentari, champagne, Ambiente e Turismo tra cantine e castelli, turismo enogastronomico e alberghi hotel agriturismo e itinerari italiani.

Per comunicare con noi: 339 4097858 oppure vai su "chi siamo" e selezioni i giornalisti con i quali vuoi comunicare.

Vai alla pagina PUBBLICITA' e approfitta delle offerte di questo mese

NEWS RECENTI



Un Convegno per capire come funzionano le guide gastronomiche e la loro missione

maggio 03, 2018



Dopo il calcio e con il vino, Iniesta sfida ancora l'Italia sul mercato Cinese

maggio 02, 2018



Paola Sordo fra le giovani gemme

maggio 02, 2018

CONTATTI

Editore Turri Francesco
Via Del Puisaro 17/B -
44020 Goro (FE)

P.Iva 01219550389 |

Tel. 0533 995019

Testata Giornalistica
EGNEWS

Direttore Responsabile
Piero Rotolo

Registrata Trib. Ferrara
n° 13/12 del reg.

Stampa 29/11/12

Testata Giornalistica
Oliovinopeperoncino

Direttore Responsabile
Piera Genta

Registrata Trib. Ferrara
n° 10/07 reg. Stampa

08/08/2007

Iscrizione al ROC 22113
Editoria Elettronica

NEWSLETTER

Email *

Nome

Cognome

Iscriviti

