



► 7 novembre 2018

**TORBOLE**

L'Accademia italiana della cucina e la tappa alla «Terrazza» per l'evento d'autunno

## Viaggio tra torte dolci e salate, purché trentine

TORBOLE - Una tappa molto originale quella che l'Accademia italiana della cucina ha organizzato a Torbole, al ristorante «La Terrazza» per l'evento ecumenico nazionale d'autunno. In un locale celebrato per il pesce di lago gli accademici, guidati dal delegato roveretano, avvocato Germano Berteotti, hanno allestito, invece, una serata tutta dedicata alle «Torte dolci e salate nella tradizione regionale italiana», con un ospite "tecnico" di riguardo, Stefano Sosi, erede della tradizione tutta trentina dell'omonimo pastificio e i simposiarchi Francesca Negri e Stefano Andreis. Torta di cavedano alla torbolana e fugazza de molche, strudel salato con formaggio del Baldo, smacafam salato, torta di fregolotti, zelten i punti forti del menu curato dallo chef Luca Cattoni. Una serata apprezzata dagli accademici ma anche dagli ospiti istituzionali, guidati dal Commissario del governo Pasquale Gioffré, dal vicequestore Giuseppe Grasso, con il sindaco di Torbole Gianni Morandi, il presidente di «Garda Trentino spa» Marco Benedetti e il sostituto procuratore Fabrizio De Angelis. Per la Delegazione dell'Accademia l'ennesimo riuscito viaggio nella cucina trentina e altogardesana.



Berteotti, delegato dell'Accademia, con gli chef e Francesca Negri