

ROVERETO L'INIZIATIVA DELLA DELEGAZIONE DELL'ACCADEMIA DELLA CUCINA

Al Mart le guide culinarie a confronto

Ciò che non era mai riuscito ad altri è invece stato possibile per l'Accademia Italiana della Cucina, che con la sua delegazione roveretana (e altogardesana) - nata poco più di un anno fa - sabato scorso ha potuto riunire attorno allo stesso tavolo autori, direttori ed editori delle principali guide gastronomiche del Bel Paese.

Un successo il convegno al Mart dal titolo "Le guide gastronomiche nazionali e la cucina regionale italiana", fortemente voluto dal delegato roveretano, l'avvocato Germano Berteotti, che ha speso gli ultimi mesi ad organizzare un evento di richiamo nazionale viste le "testate" rappresentate: c'erano infatti La Guida Michelin, quella del Touring Club Italiano, la Guida Ristoranti

de l'Espresso, Identità Golose, Osterie d'Italia, col Gambero Rosso unico assente giustificato.

Rovereto quindi per un giorno capitale italiana della buona cucina e luogo prescelto per un confronto inedito tra i diversi modi di recensire la cucina nazionale e internazionale. Obiettivo dell'evento - coordinato dall'accademica e giornalista Francesca Negri - era proprio quello di approfondire le differenze tra le diverse impostazioni. C'è infatti chi valuta soltanto il piatto e la sua bontà, chi recensisce anche il locale, la presentazione, la vivibilità, chi dà più peso all'accessibilità pensata per le famiglie, chi all'originalità o al rispetto della tradizione.

Tanti modi di vedere, analizzare e giudicare il medesimo immenso patrimo-

nio umano che è dato dalla buona cucina. Ma anche di promuovere un turismo enogastronomico che secondo le ultime ricerche rappresenta in Italia ormai il 30% del movimento turistico complessivo. Come dire che un italiano su tre si sposta anche per andare a caccia di piatti insoliti, ben fatti, in grado di caratterizzare quell'esperienza di viaggio. Senza dimenticare che la ristorazione, con 41 miliardi di euro di valore aggiunto, è il settore trainante della filiera agroalimentare italiana.

Il convegno è stato aperto dai saluti di un soddisfatto Germano Berteotti, quindi dell'assessore provinciale Michele Dallapiccola e del sindaco Francesco Valduga. L'intervento introduttivo a cura del Delegato regionale Raoul Ragazzi, quindi un focus regionale a



cura di Enrico Franco e dell'amministratore unico di Trentino Marketing Maurizio Rossini. Le conclusioni sono state affidate al segretario generale dell'Accademia Italiana della Cucina, Roberto Ariani.

D.P.

L'incontro al Mart di Rovereto, luogo prescelto per un confronto inedito tra i diversi modi di recensire la cucina nazionale e internazionale