

IN MAGGIO

Il convegno dell'Accademia della Cucina



Il tema sono le guide gastronomiche

▶ ROVERETO

Sarà un convegno tutto dedicato alle guide gastronomiche, quello che l'Accademia italiana della cucina, fondata nel 1953 da Orio Vergani, quello organizzato al Mart per il 5 maggio. Come funzionano? Chi sono gli esaminatori? Quali sono i criteri di valutazione? Quanto vale l'inserimento in una guida per un ristorante? Sono questi alcuni dei quesiti a cui cercheranno di rispondere i direttori delle principali guide gastronomiche nazionali, chiamati a partecipare al convegno organizzato dalla Delegazione di Rovereto dell'Accademia italia-

na della cucina. L'incontro dal titolo "Le guide gastronomiche nazionali e la cucina regionale italiana", conta su un parterre di relatori d'eccezione, tra cui Andrea Biagini, direttore commerciale della Guida Michelin Italia, Luigi Cremona, curatore della Guida Touring Alberghi e Ristoranti d'Italia del Touring Club, Paolo Marchi, ideatore e curatore di Identità Golose, Valeria Marini, curatrice della Guida Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso, Eugenio Signoroni, direttore della guida Le Osterie d'Italia, ed Enzo Vizzari, direttore delle Guide dell'Espresso. Modera Francesca Negri.