

IL GALÀ

Il sodalizio di Berteotti ha celebrato il primo anno di attività: 14 eventi

«Accademia», la cucina è cultura

Un anno vissuto intensamente, facendo della cucina (la migliore che si possa incontrare tra Vallagarina e Alto Garda) momento di incontro e di crescita culturale.

Questo è stato il primo anno dell'Accademia italiana della cucina che giovedì sera è tornata al «Novecento» di Rovereto proprio per celebrare il suo primo compleanno. Una delegazione nata dallo slancio personale dell'avvocato Germano Berteotti, che nell'autunno 2016 accettò l'invito del delegato trentino Francesco Pompeati facendone una sfida: dar vita e far prosperare una delegazione dell'Accademia nel basso Trentino. Quei primi 18 soci accademici sono già diventati 26 (l'ultima proprio l'altra sera Valentina Andreatta, presidente di CBA Group) e ogni evento registra tra i quaranta e i cinquanta partecipanti con accompagnatori e ospiti. Tra l'altro è interessante osser-

vare quante personalità di volta in volta accolgano volentieri l'invito del delegato roveretano. L'altra sera accato a Berteotti c'erano il sindaco Valduga, il colonnello Luca Volpi, comandante provinciale dei Carabinieri, il maggiore Massimo Di Lena, comandante Igarino, il capitano Venerando Sorbello, guida della compagnia Guardia di Finanza di Rovereto, la dirigente del Commissariato Ilva Orsingher. Anche Tiziano Mellarini, accademico da pochi mesi, ha fatto visita ai colleghi dopo il dibattito elettorale de *l'Adige*.

L'avvocato Berteotti ha ricordato la genesi della delegazione roveretana e ha omaggiato la figura di Orio Vergani, fondatore dell'Accademia. Non senza emozione ha ricordato alcuni dei momenti più importanti di questo primo anno di vita: ben 14 eventi tra conviviali, uscite e trasferte. Sempre affiancando al piacere della buo-



L'avvocato Germano Berteotti con la neo-accademica Valentina Andreatta

na cucina in compagnia quello del sapere. Con serate che sono state di approfondimento: olio extravergine, pesce di lago, caffè e torrefazione, formaggi della tradizione regionale, la cultura del tartufo, vini tipici della Vallagarina, broccolo di Torbole i temi trattati di sera in sera. Giovedì è stata la volta del cioccolato, con in sala Walter Tomio a raccontare la magia del cacao che diventa gusto raffinato e a darne prova concreta con la successiva degustazione alla vicina «Exquisita». Ogni volta gli accademici hanno anche dato una valutazione ai ristoranti visitati, che resteranno nell'archivio e saranno pubblicati dalla rivista nazionale. Per l'Accademia inizia ora un secondo anno impegnativo e che avrà nel convegno nazionale del 5 maggio al Mart uno dei momenti più alti: mettendo a confronto le più prestigiose guide gastronomiche del Bel Paese. D.P.