

L'«Accademia italiana di cucina» ha premiato venerdì l'azienda di Isera

«Panificio Moderno» d'eccellenza

«L'Accademia italiana della cucina» è un'associazione fondata nel 1953 a Milano dal giornalista enogastronomico Orio Vergani. Il 18 agosto 2003 è stata riconosciuta quale «istituzione culturale della Repubblica italiana». Il suo fine è quello di tutelare la tradizione gastronomica italiana e di promuoverne e favorirne il miglioramento in Italia e all'estero attraverso iniziative, studi, divulgazioni, attività editoriali, divulgazioni. Venerdì sera, alla locanda «Tre Chiavi» di Isera la Delegazione di Rovereto e del Garda Trentino ha tenuto la cena conviviale d'autunno assaporando il menù con prodotti di prossimità e di

altissima qualità proposto da Sergio Valentini. Con l'occasione è stato presentato il libro «Pasqua a Gerusalemme» scritto da Giancarlo Rudari e Rocco Cerone con le foto di Matteo Festi. È stata anche l'occasione per consegnare un attestato di eccellenza ad un'azienda locale, il Panificio Moderno di Isera. L'«Accademia italiana della cucina», infatti, da tempo ha istituito il premio «Massimo Alberini» che viene assegnato, a nome della delegazione proponente, a quegli esercizi commerciali o attività artigianali del territorio, estranei all'Accademia, che, da lungo tempo e con qualità costante, offrono al pubblico

alimenti di produzione propria, lavorati artigianalmente con ingredienti di qualità eccellente e tecniche rispettose della tradizione del territorio, del codice etico e delle norme vigenti. Il consiglio di presidenza dell'«Accademia italiana della cucina», in accogliimento della proposta avanzata dalla Delegazione di Rovereto e del Garda Trentino, ha assegnato quest'anno il premio al «Panificio Moderno di Ferretti Anna&C.» attualmente rappresentato da Ivan Piffer. Così l'avvocato **Germano Berteotti**: «Si distingue per l'eccellente produzione artigianale di prodotti da

forno, dolci e salati; in particolare, pane prodotto con lievito madre, farina di grano tenero tipo 1, acqua e sale; panettone e colomba con lavorazione di tre giorni, con produzione in proprio dei canditi, acquistando arance, cedri e mandarino tardivo di Cianciulli in Sicilia». Il panificio, per fornire un po' di dati storici, è stato fondato nel 1984 dai genitori dell'attuale legale rappresentante nell'allora sede di Brentonico, poi si è trasferito ad Isera. Per quanto riguarda la cena e l'organizzazione della serata - affidata ai simposiarchi Maurizio Del Greco e Giancarlo Rudari - il voto dei commensali è stato decisamente alto: 8,51.



Germano Berteotti consegna il premio «Alberini» al Panificio Moderno di Isera