



In nove anni 77 eventi dedicati al patrimonio che tutti ci invidiano

TORBOLE - In principio erano 18. Che era già un bel numero per una Delegazione nata dal nulla, o meglio, dalla passione del suo primo Delegato, l'avvocato **Germano Berteotti**, ancora oggi alla guida della Accademia italiana della cucina di Rovereto e del Garda Trentino. Ora, a distanza di nove anni, sono in 41. Una crescita che è indizio della vivacità di una Delegazione capace di organizzare dal 2017 ad oggi ben 77 eventi in tutti i migliori ristoranti di Rovereto, Vallagarina e Alto Garda. E se il primo evento venne organizzato nella Città della Quercia, questo nono anniversario è stato celebrato in Busa, nella cornice del ristorante «Aqua» di Torbole, che ha ospitato una serata particolare, carica di significati, di ospiti importanti, con la quale l'Accademia ha fatto il suo ingresso nel decimo anno di attività (anniversario per il quale Berteotti è già al lavoro).

«Siamo orgogliosi di accogliere l'Accademia - le parole del sindaco di Nago Torbole, **Gianni Morandi** - sia per l'anniversario importante sia per la recente pronuncia Unesco a favore della cucina italiana come patrimonio immateriale dell'Umanità. Un grande risultato». «La cucina è tra i pilastri della nostra promozione - gli fa eco **Silvio Rigatti**, presiden-

te Apt - le eccellenze del nostro territorio vanno valorizzate, il connubio tra Accademia e realtà locali ci aiuta a migliorare».

La serata (con simposiari **Stefano Andreis** e **Bruno Ambrosini**) ha avuto come relatore **Steven Tranquilli**, direttore nazionale di Federpreziosi, che assieme ad Andreis (presidente dell'associazione) ha raccontato ad accademici ed ospiti il mondo luccicante dei preziosi, le tecniche, le garanzie, la passione di chi lavora con i gioielli e per questo si sente «gioielliere più che commerciante». Un approfondimento sul significato anche storico e culturale dei preziosi in Italia.

La serata ha potuto contare sulla presenza dei vini di «Maso Salengo» (presentati da **Giuseppina Raffaelli** e dalla figlia **Chiara Beber**, per la cantina di Volano) e sull'ottima cucina del ristorante torbolano. Un evento conviviale che non poteva certo concludersi senza la torta di compleanno, tagliata alla presenza della Coordinatrice regionale **Isabella Jone Beretta**, del neo coordinatore per il Veneto **Fabrizio Farinati**, coi presidenti di Rotary **Riva Gianluca Zanivan**, Rotary **Salò-Desenzano Susanne Toepler** e Rotaract Club **Rovereto-Riva Vanessa Pontara**. D.P.



In nove anni 77 eventi dedicati al patrimonio che tutti ci invidiano

TORBOLE - In principio erano 18. Che era già un bel numero per una Delegazione nata dal nulla, o meglio, dalla passione del suo primo Delegato, l'avvocato **Germano Berteotti**, ancora oggi alla guida della Accademia italiana della cucina di Rovereto e del Garda Trentino. Ora, a distanza di nove anni, sono in 41. Una crescita che è indizio della vivacità di una Delegazione capace di organizzare dal 2017 ad oggi ben 77 eventi in tutti i migliori ristoranti di Rovereto, Vallagarina e Alto Garda. E se il primo evento venne organizzato nella Città della Quercia, questo nono anniversario è stato celebrato in Busa, nella cornice del ristorante «Aqua» di Torbole, che ha ospitato una serata particolare, carica di significati, di ospiti importanti, con la quale l'Accademia ha fatto il suo ingresso nel decimo anno di attività (anniversario per il quale Berteotti è già al lavoro).

«Siamo orgogliosi di accogliere l'Accademia - le parole del sindaco di Nago Torbole, **Gianni Morandi** - sia per l'anniversario importante sia per la recente pronuncia Unesco a favore della cucina italiana come patrimonio immateriale dell'Umanità. Un grande risultato». «La cucina è tra i pilastri della nostra promozione - gli fa eco **Silvio Rigatti**, presiden-

te Apt - le eccellenze del nostro territorio vanno valorizzate, il connubio tra Accademia e realtà locali ci aiuta a migliorare».

La serata (con simposiari **Stefano Andreis** e **Bruno Ambrosini**) ha avuto come relatore **Steven Tranquilli**, direttore nazionale di Federpreziosi, che assieme ad Andreis (presidente dell'associazione) ha raccontato ad accademici ed ospiti il mondo luccicante dei preziosi, le tecniche, le garanzie, la passione di chi lavora con i gioielli e per questo si sente «gioielliere più che commerciante». Un approfondimento sul significato anche storico e culturale dei preziosi in Italia.

La serata ha potuto contare sulla presenza dei vini di «Maso Salengo» (presentati da **Giuseppina Raffaelli** e dalla figlia **Chiara Beber**, per la cantina di Volano) e sull'ottima cucina del ristorante torbolano. Un evento conviviale che non poteva certo concludersi senza la torta di compleanno, tagliata alla presenza della Coordinatrice regionale **Isabella Jone Beretta**, del neo coordinatore per il Veneto **Fabrizio Farinati**, coi presidenti di Rotary **Riva Gianluca Zanivan**, Rotary **Salò-Desenzano Susanne Toepler** e Rotaract Club **Rovereto-Riva Vanessa Pontara**. D.P.