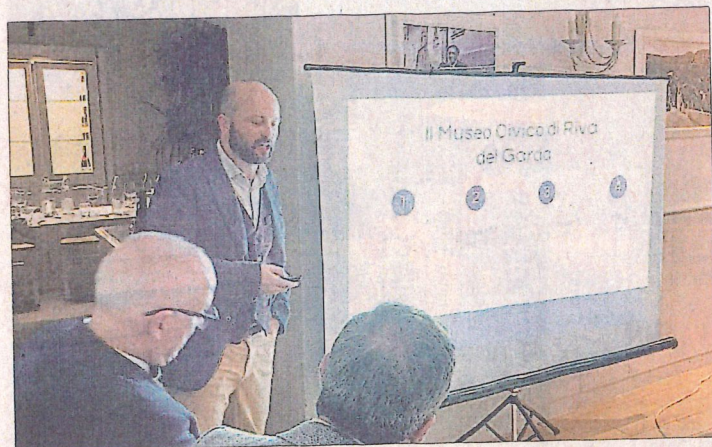


Matteo Rapanà ospite dell'Accademia per raccontare l'evoluzione del MAG



Il direttore del Museo Alto Garda, Matteo Rapanà l'altra sera a Varignano

ARCO - Dopo l'evento dedicato al nono anniversario di fondazione ospitato il mese scorso all'«Aqua» di Torbole, la Delegazione di Rovereto e Garda Trentino dell'Accademia italiana della cucina è tornata nell'Alto Garda per un nuovo appuntamento con la cucina locale.

Questa volta l'evento accademico (l'ottantesimo dal quel febbraio 1917 quando nacque la Delegazione) è stato ospitato alla trattoria «Belvedere» di Varignano, uno dei locali di riferimento per la *carne salada*. Una serata organizzata dai simposiari **Silvia Arlanch** e **Giulio Pezcoller**.

«È un locale storico, al cui interno si respira un'atmosfera calda e accogliente; la famiglia Santorum, che ne è proprietaria, lo gestisce fin dal 1800, proponendo una cucina semplice e genuina, con piatti tipici, il cui principale è la *carne salada*, molto apprezzata anche in questa occasione, lavorata in forno a legna e marinata con ingredienti e ricette tradizionali, gelosamente custodite» ricordano dalla Delegazione guidata fin dalla sua costituzione dall'avvocato roveretano **Germano Berteotti**.

Ma queste serate non sono mai solo dedicati alla cucina. Molto interessante è stata la relazione svolta dal dott. **Matteo Rapanà**, che ha presentato il Museo Alto Garda (di cui è direttore, dopo aver vinto il relativo concorso nel 2019) agli accademici e agli ospiti. In questi anni, il MAG ha rafforzato il legame con i differenti segmenti della collettività, ha creato iniziative per tutte le categorie di pubblico, si è rinnovato negli allestimenti delle sezioni permanenti, è diventato un museo accessibile e contemporaneo, attento alle tematiche attuali e al centro di reti di collaborazioni, raggiungendo importanti primati per quanto riguarda numero di visitatori e di incassi.

D.P.