

FOLGARIA

Il ristorante «Da Ugo» visitato e premiato dai gastronomi dell'Accademia

Cucina, la storia passata ai giovani

FOLGARIA - Quest'anno il ristorante scelto dalla delegazione Rovereto Garda Trentino dell'Accademia italiana della cucina è stato «Da Ugo». «La cucina è da sempre una delle espressioni più profonde della cultura e del territorio di un Paese, è frutto della storia e della vita dei suoi abitanti», ci racconta **Andrea Gentilini**, membro dell'Accademia.

Da Ugo è un ristorante dalla storia secolare che era sempre stato gestito dalla famiglia Leitempergher che ne è anche la proprietaria (chi dimentica il mitico Ugo, uno dei personaggi più belli e fieri di Folgaria, che alle 5 del mattino apriva il suo locale agli avventori, uomo semplicemente straordinario). Da Ugo un punto di riferimento per le persone degli Altipiani Cimbri e per i turisti. Da alcuni anni il ristorante è gestito dalla famiglia Canalia, sempre di Folgaria.



La storia continua, il ristorante racchiude sempre delle suggestioni ed è una scoperta che va avanti, con nuove idealità, nuove prospettive, nuove filosofie.

A spiegare agli accademici il

percorso storico ed attuale del ristorante è stato il giovane **Samuele Canalia** di 22 anni. «Un ristorante che vuole essere espressione del territorio, cibo, storia e cultura che vanno in

parallelo».

«L'Accademia italiana della cucina ha scelto Folgaria come territorio da promuovere organizzando una serata speciale ed individuando il ristorante Da Ugo 2.0. Per l'occasione è stato creato un menù apposito che rappresentasse il locale ed il territorio nella sua essenza. La famiglia Canalia propone ricercatezza ed i piatti che vengono messi in tavola rispecchiano la filosofia del ristorante», ha detto **Daniela Vecchiato**, direttore dell'Apt Alpe Cimbra Vigolana.

La delegazione Germano Berrettini è stata accolta al ristorante «Da Ugo» a braccia aperte. La promozione di una località come l'Alpe Cimbra passa anche attraverso la sua capacità di saper proporre un prodotto eno-gastronomico di assoluta genuinità che rispecchi nel carattere la maestosità o meglio la pelle di un territorio.