

Dolci o salate, l'Accademia celebra le torte

Il piatto declinato secondo la tradizione trentina nella "cena ecumenica" dell'associazione guidata da Berteotti

▶ ALTO GARDA

Un viaggio nelle torte dolci e salate, declinate secondo la tradizione culinaria trentina. Questo il tema della "cena ecumenica" organizzata come di consueto nella terza settimana di ottobre dall'Accademia italiana della cucina. In sostanza, un appuntamento che viene celebrato contemporaneamente da tutte le delegazioni italiane, compresa quella di Rovereto - Alto Garda guidata sin dal giorno della fondazione dall'avvocato Germano Ber-

Per questo appuntamento clou dell'anno, la delegazione

ha scelto la splendida cornice del ristorante La Terrazza di Torbole, un locale che si è distinto negli anni soprattutto per la proposta di pesce di lago nel menù, da poco affidato al nuovo chef Luca Cattoni, arrivato sul Garda dopo una lunga esperienza nello stellato Malga Panna. Sui tavoli la "trota en saor", la tortina di cavedano (pesce "difficile" per via delle lische, ma ottimo se ben lavorato), lo strudel salato con il formaggio del Baldo, smacafam e coniglio, torta di fregolotti e zelten.

Ospite d'eccezione, visto il tema della serata, Stefano So-

si, uno degli eredi del fondatore Giulio che ha preso in mano le redini della nota azienda di panificazione trentina. Sosi è stato il metronomo della cena ed ha alternato alle portate squarci di storia della panificazione trentina, che non è fatta solo di "spaccatine". Dallo "smacafam" alla "pinza", dallo "zelten" alla torta di fregolotti, Sosi ha passato in rassegna - con rara passione - l'arte bianca di casa, ricordando quanto sia ricca da un parte e quanto sia cambiata dall'altra e sottolineando come ogni pietanza si porti dietro una storia spesso legata alla necessità di ricicla-

re tutto (come i "frati embriaghi", a base di pane raffermo). Oggi - ha spiegato - il consumo di pane è crollato rispetto ad alcuni decenni fa: dal chilo di pane consumato al giorno pro capite, si è passati a 70 grammi. Ma se la quantità è diminuita notevolmente, sta crescendo la ricerca della qualità, che passa (anche) dall'utilizzo della pasta madre e dalla macinazione a pietra.

Panificio uguale lavoro duro (magari da evitare)? Sosi sottolinea con orgoglio che l'azienda occupa 70 dipendenti con un'età media sotto i 35 anni: «Con una buona organizzazione, questo lavoro riesce ad avere ancora appeal».



Stefano Sosi (a destra) durante la cena dell'Accademia (foto Galas)

teotti.

