

L'Accademia premia «Al Volt»

RIVA L'Accademia Italiana della Cucina - delegazione di Rovereto e del Garda Trentino ha consegnato l'altra sera, al termine di una cena conviviale, il Diploma di Buona Cucina 2023 dell'Accademia Italiana della Cucina al ristorante "Al Volt" di Riva del Garda, già insignito del riconoscimento di Bottega Storica cittadina. In presenza della sindaca di Riva del Garda Cristina Santi, del direttore di Apt Garda Dolomiti Oskar Schwazer, e del presidente di Riva Fierecongressi Roberto Pellegrini, è stata consegnata la targa ai gestori dello storico locale: Miriam e Maurizio Poli e Tonina Murgia, con la seguente motivazione: «Il locale è ospitato in una palazzina del Seicento, nel centro storico di Riva del Garda, a due passi dal lago, ed è caratterizzato da un ambiente romantico ed elegante. La cucina degli chef Maurizio Poli e Tonina Murgia propone piatti della tradizione, rivisitati in chiave moderna, di notevole livello culinario ed estetico, alla costante ricerca di un equilibrato intreccio tra lago, mare e terra». Durante la



Il premio Il team de Al Volt riceve il riconoscimento dal presidente di Aic Germano Berteotti

serata, l'Accademia Italiana della Cucina ha celebrato l'ingresso di due nuovi soci: la rivana Nadia Bettini, insegnante di recente tornata nella sua Riva dopo anni a Padova, e Roberto Locatelli, di Ravenna, manager nel settore della

comunicazione e appassionato sportivo. Si trattava dell'ultimo appuntamento dell'anno 2023 per l'Accademia, che ora dà l'arrivederci al prossimo anno ricco di eventi.