04-11-2017 Data

29 Pagina

Foglio

UNA GRANDE SERATA ALLA CASA DEL VINO

I formaggi protagonisti della conviviale dell'Accademia

▶ ROVERETO

La visita al museo delle macchine del caffè alla torrefazione Bontadi, ospiti delll'accademico Stefano Andreis, con l'investitura del nuovo accademico avvocato Claudio Malfer è stato l'interessante anteprima della splendida conviviale ecumenica dell'Accademia italiana della cucina alla Casa del vino della Vallagarina ad Isera. Tema della serata "I formaggi nella tradizione della cucina regionale" con la presentazione predisposta da Francesca Negri che con Stefano Andreis ha organizzato la cena. A fare gli onori di casa non poteva che essere il capo della delegazione di Rovereto -Alto Garda avvocato Germano Berteotti che ha presentato gli

TRENTINO



Il benvenuto del delegato Berteotti alla conviviale ecumenica (F. Festi)

ospiti tra i quali Pasquale Gioffrè, Commissario del governo, Massimo D'Ambrosio, Questore di Trento, Maria Olivieri e Lorena Di Galante, funzionarie Questura di Trento, Franco Nicolodi, vicesindaco di Isera, Ivo Chiesa assessore del Comune di Rovereto, Giampaolo Gaiarin, delegato Onaf per il Trentino Alto Adige (che ha tenuto la relazione sul tema della serata. dedicato ai formaggi nella tradizione della cucina regionale), Marco Caprai, titolare dell'Azienda Agricola Arnaldo Caprai e tanti altri. Prima dell'entrata al ristorante Sergio Creazzi, presidente del Caseificio di Sabbionara ha offerto una squisita degustazione di formaggi così co-me è stata gustata l'anteprima del panettone San Martim di Exquisita e cantina Grigoletti. Il ricco menù comprendeva la fonduta al Trentingrana con uovo pochè e spinacetti al burro, ravioli ripieni alla ricotta di Sabbionara con porcini e crema al porro, girello di vitello gratinato al formaggio affinato all'Enantio. Una grande serata, apprezzatissima dagli acccademici e dai soci, in attesa della nuova conviviale del 16 novembre.



Codice abbonamento: