

L'Accademia della Cucina brinda ai primi 20 anni

Il gruppo meranese festeggia sabato con un incontro al Pavillon des Fleurs. Si parlerà di tradizioni locali con le firme delle grandi guide gastronomiche

di **Simone Facchini**

► MERANO

Quali criteri vengono usati dalle guide gastronomiche per recensire i ristoranti? Chi sono i recensori? Come sono assegnate le stelle (o le forchette, o le chioccioline) che indicano il valore? Quale peso hanno il servizio, la cantina, o il prezzo, nelle valutazioni finali? Un po' tutti, appassionati gourmet e frequentatori di ristoranti, se lo sono domandati almeno una volta. Molti chiarimenti potranno essere ottenuti dopo domani, sabato mattina, al Pavillon des Fleurs, dove sarà ospitato un "summit" fra rappresentanti della categoria delle guide gastronomiche, in un contesto organizzato dalla delegazione di Merano dell'Accademia italiana della Cucina per celebrare il proprio ventennale. Era infatti il 1994 quando da una costola della delegazio-

ne di Bolzano nacque l'omologa meranese.

Eredi dei vari Giorgio Bortolotti e Ottokar Polasek, fautori di quella nascita, oggi la sezione è guidata da Raoul Ragazzi e da una dinamica squadra composta da Piero Bernabè, Dario Dal Medico, Aldo Clementi, Hugo Agostini, Martin Hora, Sepp Pircher, Heini Plunger e Bruno Barbieri.

«Siamo tutti accomunati dalla buona tavola - spiegano Ragazzi e Barbieri per presentare il gruppo e i suoi obiettivi principali - ma anche dalla volontà di valorizzare chi valorizza il territorio, ovvero quei cuochi che sono anche valenti ambasciatori della cucina altoatesina. E, più in generale, ci accomuna la volontà di salvaguardare le tradizioni della cucina italiana, o meglio delle cucine regionali italiane, e la cultura della civiltà della tavola».

E difatti il convegno di saba-

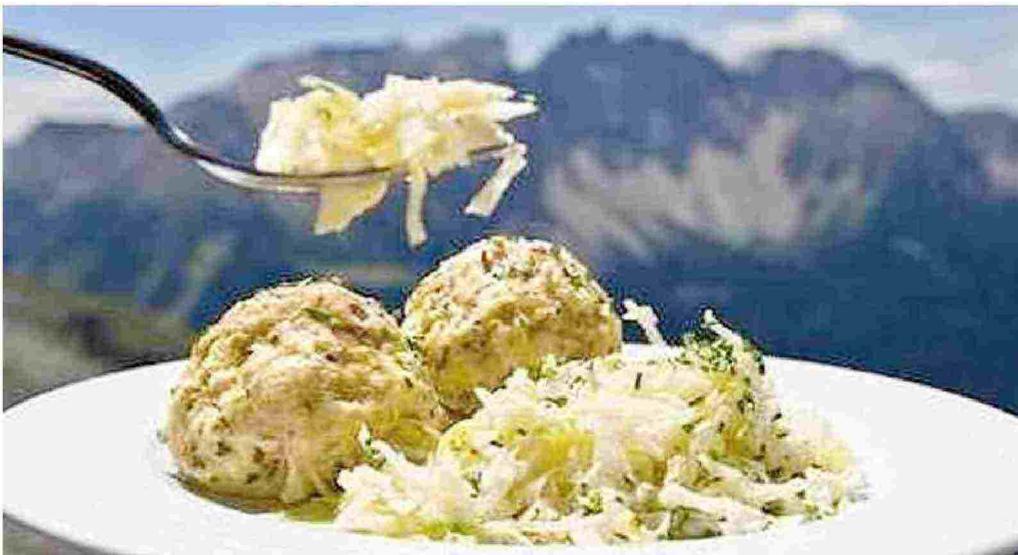
to al Pavillon, aperto al pubblico (inizio ore 10, con ingresso libero), parlerà anche della cucina locale e dei suoi attori, protagonisti e non, mentre la parte conclusiva prevede un faccia a faccia fra platea e relatori. Che saranno Fausto Arrighi (Michelin Italia), Eugenio Signoroni (Osterie Slow Food), Luigi Costa (Ristoranti Espresso), Martin Obermarzoner (chef del Jasmin dell'Hotel Bischofshof a Chiusa), Raoul Ragazzi e Paolo Petroni: a quest'ultimo, segretario generale dell'Accademia italiana della Cucina, saranno affidate le conclusioni. A seguire, passaggio dalla teoria alla pratica con la colazione a buffet a cura di Obermarzoner.

Un altro leitmotiv dell'iniziativa sarà il ricordo di una delle figure che più hanno caratterizzato la gastronomia dell'alta cucina in Alto Adige, Giancarlo Godio. Non per caso, alla cena di gala che l'Accademia

ha organizzato in serata sarà presente il regista, autore e attore Pino Petruzzelli, che, fra una portata e l'altra, interpreterà alcuni brani del suo spettacolo "Chilometro zero" dedicato al "mago" di Fontana Bianca e al suo ristorante Genziana, abbarbicato lassù, in cima alla val d'Ultimo.

«Godio - continuano gli organizzatori - era interprete dei valori che rappresentano le linee guida della nostra attività. Siamo un'associazione che mira a diffondere la cultura delle tradizioni e delle ricette locali, senza dimenticare l'aspetto conviviale. Ci piace ricordare, come "stella polare" della nostra iniziativa, quanto diceva Brillat-Savarin (politico-gastronomo francese vissuto all'epoca della Rivoluzione), ovvero che invitare qualcuno a pranzo vuol dire incaricarsi della felicità di questa persona durante le ore che passa sotto il vostro tetto».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Un'immagine classica di cucina tradizionale altoatesina: sabato ne parlano gli esperti delle più famose guide

