

Gastronomia Accademia della cucina, esperti a convegno per i vent'anni della delegazione meranese

«Le guide sono meglio di Internet»

BOLZANO — La Delegazione di Merano dell'Accademia Italiana della Cucina compie vent'anni. Per festeggiare questa ricorrenza è stato organizzato un convegno nazionale che si è svolto ieri proprio nella città del Passirio al Pavillon des Fleurs del Kurhaus. I temi centrali sono stati i criteri, le eccellenze, le valutazioni che portano i ristoranti della provincia di Bolzano ai primi posti della gastronomia nazionale secondo le più autorevoli guide gastronomiche. L'occasione ha portato a Merano relatori di spicco del settore come Fausto Arrighi (Guida Michelin Italia), Eugenio Signorini (Guida alle Osterie Slow Food) e Luigi Costa (Guida ai ristoranti dell'Espresso) che si sono confrontati soprattutto sulla redazione delle loro guide gastronomiche d'eccellenza. «Oggi con l'avvento di internet sembra che tutti possano

occuparsi di gastronomia e di ristorazione d'eccellenza — ha esordito Fausto Arrighi — ma non si può sapere il livello di competenza di chi recensisce i ristoranti, che interessi abbia e in generale la competenza di chi scrive. Noi invece offriamo un alto livello garantito». Costa ha messo invece l'accento sull'attività dei recensori dei ristoranti. «Manca una vera e propria specializzazione. Si individuano i recensori tra i collaboratori che nelle varie testate si occupano di ristorazione e gastronomia» ha spiegato Costa. Diverso, almeno in parte, è il discorso che riguarda la guida Slow Food. «Nata nel 1991, voleva individuare i luoghi di ristorazione in cui trovare un certo tipo di ristorazione. Noi ci impegniamo perché venga difesa la tradizione dei mangiare e del bere che appartengono alla tradizione del posto» ha spiegato Signorini.

Il dibattito, a cui ha preso parte anche il segretario nazionale dell'Accademia Italiana

della Cucina Paolo Petroni, è stato moderato da Francesca Negri, affermata giornalista gastronomica, collaboratrice di numerose testate nazionali, scrittrice di libri di successo e vincitrice di premi nazionali.

La sera è stata poi l'occasione per una cena in memoria di Giancarlo Godio, grande chef scomparso tragicamente in un incidente aereo esattamente 20 anni fa. Godio, con la sua arte e la sua professionalità, ha proposto una cucina basata sulle ricette della tradizione arricchite secondo la sua personale esperienza internazionale. Egli riuscì a creare solidi ponti fra il mondo rurale e quello cittadino, fra la cultura gastronomica tedesca ed italiana. Le sue ricette ed i suoi piatti costituiscono una testimonianza dello scambio culturale nel senso più vero e profondo del termine. Fu il primo cuoco a far conoscere la cucina altoatesina nel mondo.

R. O.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Confronto Gli esperti riuniti al Kurhaus

