



Da sinistra Ghisi, Hauser, Berteotti e Mellarini (foto Fabio Galas)

## Accademia italiana della cucina, l'esordio a Nago

► NAGO

Un percorso nelle acque e nella terra sotto casa, dal lago alla piana del Linfano, terra fertile per il broccolo di Torbole; dai prati del Baldo, giardino dai mille aromi, ai pendii dell'Alto Garda dove le olivaie e i vitigni restituiscono frutti prelibati e pluripremiati. Il Forte Alto di Nago, reggia dello chef Marcello Franceschi, ha fatto da cornice alla prima uscita ufficiale della neona-

ta sezione roveretana (di riferimento per tutto il Basso Trentino) dell'Accademia italiana della cucina. Una realtà, guidata dall'avvocato Germano Berteotti, nata da una costola della sezione del capoluogo, ieri rappresentata dal nuovo delegato Stefano Hauser.

Non solo una cena (proposta dai simposiarchi Gianfranco Ghisi e Luigi Masato), ma anche e soprattutto un'esperienza culturale che ha avuto due ciceroni

d'eccezione. Il direttore dell'Agraria di Riva, Massimo Fia, ha introdotto gli "accademici" e gli ospiti alla degustazione, bicchieri alla mano, dell'olio extravergine di oliva, rimarcando quanto le sensazioni "piccanti" e "amarognole" non siano altro che la prova dell'eccellenza di un prodotto dell'olivo. Al suo fianco l'enologo di Agraria, Furio Battelini, che ha illustrato i vini (due quelli biologici) che hanno accompagnato

le portate. Su tutti, però, il regista dei fornelli, lo chef Franceschi, che ha spiegato di volta in volta la filosofia – rigorosamente a chilometro zero – con cui ha disegnato il viaggio del gusto. A fare gli onori di casa, il sindaco di Nago-Torbole, Gianni Morandi (il Comune è proprietario del Forte Alto), seguito dai saluti dell'assessore provinciale Tiziano Mellarini, che ha ricordato l'importanza della vocazione anche rurale dell'Alto Garda.