

TORBOLE

L'evento della delegazione guidata da Berteotti

Gli accademici tra i fritti

CLAUDIO CHIARANI

TORBOLE - L'«Accademia Italiana della Cucina», delegazione di Rovereto e Garda Trentino si è ritrovata giovedì scorso

All'«Aqua» una serata distanziata dedicata alla tradizione culinaria locale, ospite il sindaco Morandi

so 16 ottobre presso il ristorante «Aqua» di Torbole per la celebrazione della «cena ecumenica» a tema «Fritti, frittate e frittelle nella cucina della tradizione regionale», organizzata dai simposiari Annamaria Di Mauro Avella e Vittorio Rasera.

Alla serata hanno presenziato il primo cittadino di Nago Torbole Gianni Morandi e il diret-

tore di «Garda Trentino spa» Oskar Schwazer.

L'«Accademia Italiana della Cucina», fondata da Orio Vergani nel 1953, una delle massime espressioni della cultura italiana valorizza, raccontando chi siamo, le radici di un popolo, evolvendosi con lui e tramandando al di là dei nostri confini nazionali. Con questo spirito il delegato di zona, l'avvocato roveretano Germano Berteotti ha introdotto la serata, seguito da una presentazione del cibo che sarebbe stato servito a cura di Annamaria Di Mauro Avella.

«Il tema dei fritti è importante - ha detto la simposiarca Di Mauro nella sua breve relazione introduttiva - ma con lo chef Marco Bresciani abbiamo affrontato le diverse forme della leggerezza del fritto, spesso «demonizzato» e ritenuto «pesante» da digerire».

Dopo aver ricordato che nell'antica Roma esistevano le «Botteghe dei friggitori», ossia gli antenati di coloro che oggi si occupano di «street food» e, dunque, nulla di nuovo se non la riscoperta del cibo di strada, la parola è passata al saluto

del sindaco e del direttore dell'Apt Garda Trentino. Poi sono state servite le pietanze al termine delle quali è toccato a Vittorio Rasera trarre le conclusioni.

«Ho assaggiato un'esplosione di gusti in bocca come da tempo non gustavo - ha detto il simposiarca cui è demandata, sempre, la conclusione finale su quanto servito ai commensali - anzi, oserei dire che soprattutto il benvenuto dello chef che ha sapientemente mescolato la crema di patate al limone, chips e caviale di lago è stato un po' come lo strano caso del dottor Jekyll e Mister Hyde, ossia una doppia personalità impensabile rivelatasi davvero unica. Complimenti».

Da pochi giorni la delegazione guidata da Germano Berteotti, che ne è stato anche il fondatore ormai tre stagioni fa e continua ad esserne l'anima indiscussa, ha ufficialmente cambiato denominazione aggiungendo a quello di «Rovereto» anche il preciso riferimento al «Garda Trentino» da dove provengono per altro molti dei soci accademici.



Il tavolo delle autorità alla cena accademica all'«Aqua» di Torbole