

# Cinque nuove «buone tavole»

Con l'avvicinarsi della fine dell'anno, è tempo di bilanci anche per la delegazione di Rovereto e del Garda Trentino dell'Accademia Italiana della Cucina. Un anno ricco di incontri e iniziative, il 2022, con l'organizzazione di dodici conviviali da febbraio a dicembre - l'attività di gennaio infatti, a causa della ripresa dei contagi, era stata limitata ad un incontro da remoto - tra Rovereto, il Garda Trentino e alcune sedi delle altre delegazioni, ognuna con un tema ad hoc, che ha permesso ai soci accademici di provare suggestioni gustative ed emozionali diverse. Importante menzione per il convegno nazionale organizzato dalla delegazione nel mese di maggio, a Riva del Garda, dal titolo «Cucina è cultura. Tra arte, tradizione e sostenibilità. La cucina italiana: uno straordinario laboratorio di biodiversità culturale in una

armonica diversità», con oltre 150 partecipanti, che ha visto come protagonisti, tra gli altri, la direttrice della rivista La Cucina Italiana Maddalena Fossati e gli chef Andrea Irsara (Hotel Gran Ander, a Badia) e Alfio Ghezzi del ristorante Senso a Rovereto, quest'ultimo insignito

anche del diploma di Buona Cucina 2022 per l'impegno professionale verso i valori della tavola italiana. Durante l'anno, la delegazione di Rovereto e del Garda Trentino ha avuto inoltre il piacere di accogliere tra gli amici accademici Carlotta Cioppa Petroni, Andrea Gentilini,

Marco Orazio Poma e Paolo Marega raggiungendo il numero complessivo di 35 soci (ricordiamo che la costituzione della delegazione avvenne a febbraio 2017 con 18 soci iscritti iniziali). In occasione dell'ultima conviviale dell'anno, quella natalizia svoltasi lo scorso 1 dicembre, la consulta della delegazione - oltre a confermare i ristoranti Belvedere a Varignano di Arco, Hotel San Giacomo a Brentonico, Aurora dell'Hotel Aurora a Cimego, Novecento dell'Hotel Rovereto - ha segnalato nella Guida alle Buone Tavole della Tradizione, redatta dall'Accademia, anche i ristoranti La Casina a Drena, Maso Palù a Brentonico, Vineria De Tarczal a Isera e Locanda Delle Tre Chiavi a Isera, per indicare ai lettori dove poter gustare una cucina rispettosa dei valori della tradizione del territorio.

