

CON L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

In tavola anche il baccalà di Gigi Caresia

ROVERETO

Dal fanzelto al broccolo di Torbole, dal baccalà dei frati alla torta Linzer: un menù per valorizzare i prodotti del territorio quello scelto dall'Accademia italiana della cucina nella conviviale alla locanda Tre Chiavi di Isera. Molti gli ospiti (dal presidente del tribunale Giulio Adilardi ai delegati Aic Loris Lamprini di Forlì e Jone Beretta di Bolzano, dall'avvocato Giancarlo Massari al comandante della Finanza Venerano Sorbello al vicesindaco di Isera Franco Nicolodi) accolti al delegato Germano Berteotche hanno apprezzato la pro-

**Alcuni dei partecipanti alla cena dell'Accademia alle Tre Chiavi (F. Festi)**

posta dei simposiari Santo Bonfiglio e Giancarlo Rudari. In particolare apprezzato il baccalà dei frati che Sergio e Annarita Valentini hanno preparato sulla base della ricetta

di Gigi Caresia, un personaggio che ha lasciato il segno nella gastronomia roveretana e che la nipote Daniela vorrebbe omaggiare con la ristampa del suo famoso ricettario.

