

CULTURA

Nasce la delegazione cittadina dell'Accademia italiana della cucina

I primi 18 accademici roveretani

Da venerdì Rovereto può vantare, tra le molte istituzioni culturali, anche la neonata delegazione cittadina dell'«Accademia italiana della cucina», associazione fondata nel 1953 da Orio Vergani e che conta circa 8 mila soci in 44 paesi di tutto il mondo.

L'Accademia in Trentino era già presente ed è proprio dalla delegazione di Trento che nasce, sotto i migliori auspici, il nuovo sodalizio roveretano. A guidarlo sarà **Germano Berteotti**, delegato ufficiale a Rovereto, che ha dato vita al nuovo gruppo venerdì suonando per la prima volta la campanella nel salone del ristorante «Novecento», luogo scelto dagli accademici per questa prima assoluta.

Un centinaio - tra soci, amici e autorità invitate - i presenti all'evento, con il presidente nazionale dell'Accademia, **Paolo Petroni**, ospite d'onore. Attorno a lui i delegati delle realtà vicine, come il conte **Francesco Pompeati** per Trento, al quale Berteotti ha indirizzato un partico-

lare ringraziamento «per averci spronato e sostenuto in questi mesi». Accanto al delegato roveretano una vice che non ha bisogno di presentazioni, la professoressa **Donata Loss**, perfettamente a suo agio in un contesto al momento ancora abbastanza al maschile.

Sono 18 i neo accademici, con una componente significativa che arriva dall'Alto Garda (sei tra Riva, Arco e Torbole) e che avrà già l'onore e l'onere di ospitare il secondo evento in calendario il 9 marzo al ristorante «Forte Alto» di Nago.

All'emozione di Germano Berteotti - elegante anche l'omaggio alla moglie Chiara, sempre al suo fianco nelle numerose iniziative dell'avvocato (già presidente Rotary a Riva e presidente dell'Apt di Rovereto) - hanno fatto eco le parole orgogliose del presidente nazionale: «È un onore partecipare a questo primo incontro della neonata delegazione roveretana - ha detto Petroni - ancor più in un momento come questo in cui an-



che l'Accademia ha bisogno di forze nuove e cerca di sostenere i meno fortunati». Riferimento ai 100 mila euro raccolti in poche settimane dalle delegazioni di tutto il mondo per aiutare allevatori, ristoratori e i titolari di imprese legate ai prodotti tipici della zona di Amatrice. Alla prima dell'Accademia non mancavano certo le autorità (ad iniziare dal Commissario del Go-

verno **Pasquale Giofrè**, all'assessore provinciale **Tiziano Melarini**, al senatore **Sergio Divina**, con l'amministrazione rappresentata dall'assessore Ivo Chiesa) che hanno apprezzato il menu inaugurale: carpaccio di carne salada, mortandela, tortellini mantovani, rotolo di spinaci e ricotta, vitello al forno, purè, carciofi e come dessert cialda croccante e gelato alla vaniglia.