

Nago | Prima uscita della delegazione di Berteotti

Accademia italiana della cucina L'esordio riuscito al «Forte Alto»



L'intervento di Tiziano Mellarini l'altra sera al «Forte Alto»

NAGO - Buona la prima. Ma anche la seconda, visto che quella di giovedì sera a Nago era sì la prima vera e propria «conviviale» della neonata *Accademia italiana della cucina*, ma seguiva di circa un mese l'evento inaugurale della delegazione roveretana svoltosi a febbraio al «Novecento» nella città della quercia. Nel sodalizio guidato dal delegato di zona, Germano Berteotti, sono molti gli accademici altogardesani. Non deve quindi sorprendere che dopo l'inaugurazione in Vallagarina si sia pensato ad un appuntamento di rilievo anche in Busa. Ad organizzarlo i «simposiarchi» locali, nella fattispecie Luigi Masato e Gianfranco Ghisi, che hanno scelto la cucina dello chef Marcello Franceschi e il suo «Forte Alto» a Nago per una serata riuscitissima alla quale hanno partecipato una quarantina di persone, tra accademici, ospiti e autorità (compreso il neo delegato trentino Stefano Hauser).

Tra i protagonisti assoluti anche l'olio extravergine di oliva, con il direttore di «Agraria», Massimo Fia, che ha fatto sperimentare ai presenti l'arte dell'assaggio. Poi spazio alla cucina dello chef, che ha incassato pieni voti dagli accademici grazie a un menu riuscito e delicato. Non sono mancati i saluti delle autorità, compreso l'assessore provinciale alla cultura Tiziano Mellarini e il sindaco di Nago-Torbole, Gianni Morandi. **D.P.**