



Con “Cucina è cultura” il Garda Trentino esalta la sua anima gourmet

Sabato 7 maggio a Riva del Garda oltre 150 partecipanti al convegno organizzato dall'Accademia Italiana della Cucina: si è parlato di arte, sostenibilità e biodiversità culturale

Grande successo per il convegno “Cucina è cultura. Tra arte, tradizione e sostenibilità. La cucina italiana: uno straordinario laboratorio di biodiversità culturale in una armonica diversità” che si è svolto **Sabato 7 maggio** presso l'Hotel Du Lac et Du Parc Grand Resort di Riva del Garda, con oltre **150 presenze**, tra media, accademici, docenti e studenti della scuola alberghiera del CFP Enaip di Tione.

All'evento, organizzato dalla **Delegazione di Rovereto e del Garda Trentino dell'Accademia Italiana della Cucina**, e patrocinato da **Provincia Autonoma di Trento, Trentino Marketing, Comune di Riva del Garda, Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A. e Riva del Garda Fierecongressi**, sono intervenuti: l'Assessore al Turismo della Provincia Autonoma di Trento **Roberto Failoni**, il Sindaco di Riva del Garda **Cristina Santi**, il Presidente di Garda Dolomiti S.p.A. **Silvio Rigatti**, il Segretario Generale dell'Accademia Italiana della Cucina **Roberto Ariani**, il Coordinatore del Comitato Scientifico del Convegno **Vittorio Rasera**, il Consultore Nazionale dell'Accademia Italiana della Cucina e Delegato di Rovereto e del Garda Trentino **Germano Berteotti**, gli chef **Alfio Ghezzi** e **Andrea Irsara**, il professore ordinario di Storia dell'alimentazione dell'Università degli Studi di Bologna **Massimo Montanari** e i giornalisti del mondo food **Leila Salimbeni** e **Morello Pecchioli**.

*“È un onore per Riva ospitare un convegno di tale importanza perchè il nostro è un territorio ricco di prodotti di altissima qualità che vanno valorizzati. Questi appuntamenti ci dimostrano come la cucina sia sicuramente il mezzo ideale per poterlo fare e per preservare le peculiarità delle nostre eccellenze”, ha dichiarato il Sindaco di Riva del Garda **Cristina Santi**.*

L'Assessore al Turismo della Provincia Autonoma di Trento **Roberto Failoni** ha proseguito sottolineando l'importanza di questi incontri, soprattutto per motivare chi desidera avvicinarsi alla carriera nel settore della ristorazione: *“Ringrazio per aver invitato gli studenti delle scuole alberghiere al convegno perchè è un ulteriore momento di formazione oltre a quanto propone oggi la scuola alberghiera trentina. Il Trentino negli ultimi anni ha fatto un grande salto di qualità grazie a strutture che sanno raccontare i prodotti trentini e la loro stagionalità. Abbiamo ancora un lungo percorso da affrontare ma grazie a questi incontri siamo sulla strada giusta per migliorare ancora”.*

Prima di dare il via al convegno, il Presidente di Garda Dolomiti S.p.A. **Silvio Rigatti** ha ribadito come le eccellenze enogastronomiche siano un volano importante per il territorio: *“Il nostro ambito turistico, che comprende Garda Trentino, Comano, Ledro e Valle dei Laghi, ha una ricca proposta di prodotti enogastronomici come l'olio d'oliva, la carne salada, il Vino Santo, la noce del Bleggio e molto altro. Questo conferma come la cucina sia un pilastro fondamentale per la nostra promozione”. “I contributi di questo convegno sono di interesse generale e spaziano dal lato artistico a quello sostenibile dei piatti: siamo certi che con il tempo riusciremo ad avere del cibo 'buono' sia per il gusto che per il pianeta”.*



I temi trattati durante il convegno - moderato dalla Direttrice della rivista "La Cucina Italiana" **Maddalena Fossati** - hanno attraversato la cucina nazionale dal punto di vista dell'**arte**, della **sostenibilità** e della **biodiversità culturale**, grazie agli importanti contributi di chef ed esperti del settore gastronomico.

Alfio Ghezzi, chef del ristorante "Senso" a Rovereto (1 stella Michelin) presso il MART - giusto pochi giorni fa ha ricevuto il **diploma di "Buona Cucina 2022"** per l'impegno professionale verso i valori della tavola italiana - ha dato il via al Convegno trattando il **rapporto tra bello e buono**, ovvero l'idea di arte nella realizzazione del piatto e quindi di semiotica del gusto: *"Avere un ristorante annesso a un museo e quindi l'aver conosciuto diversi artisti, mi ha permesso di farmi un'idea più complessa sulla relazione fra arte e cucina. Dopo diverse riflessioni, sono giunto alla conclusione che si può parlare di arte anche con il cibo quando i cuochi riescono a combinare creatività, espressione estetica e contenuto etico, e riescono a trasmettere emozioni e messaggi, a prescindere dalla dimensione estetica del piatto"*.

A seguire, a prendere la parola è stato **Andrea Irsara** - chef del ristorante dell'Hotel Gran Ander, a Badia (BZ) - che ha esplorato il mondo della **sostenibilità**, in particolare il forte legame tra cucina sostenibile e cultura analizzando il ruolo che uno chef ha nei confronti del territorio e la sua responsabilità nella sostenibilità ambientale. *"La sostenibilità è alla base della nostra cucina e questo importante filo lo tramandiamo dai tempi della mia nonna, quindi circa da cent'anni. Mi piace dire che al cliente offriamo il chilometro 'vero', cioè il prodotto buono, più che il chilometro zero"*. *"Il bello per un cuoco in cucina è il poter sperimentare e consumare tutto il pezzo senza produrre scarti: sarebbe più comodo, ad esempio, chiamare il macellaio e far arrivare il pezzo pronto ma io preferisco utilizzare interamente l'animale senza fare inutili sprechi. Questo concetto purtroppo non viene più insegnato molto nelle scuole, e i giovani hanno bisogno di essere seguiti anche in questo"*.

Il convegno si è concluso con un importante contributo del professore ordinario di Storia dell'alimentazione dell'Università degli Studi di Bologna **Massimo Montanari** che ha trattato il concetto di **biodiversità culturale** - intesa come il carattere originale della cucina italiana, costituita dall'infinità di microambienti territoriali e dai molteplici popoli che nei secoli si sono insediati nel nostro Paese: *"La cucina italiana fino ad ora non è stata codificata, ma la riconosciamo dal legame con il territorio. Ogni zona d'Italia è caratterizzata dai suoi sapori e dalle sue peculiarità: questo permette alla cucina italiana di assumere le proprie differenze come elemento identitario, l'antidoto migliore all'omologazione culturale"*.

Riva del Garda (TN), 9 maggio 2022



PER INFORMAZIONI

Garda Trentino S.p.A. Azienda per il Turismo

Largo Medaglie d'Oro al Valore Militare, 5 - 38066 Riva del Garda (TN)

DIRETTORE Oskar Schwazer



+39 0464 554 444 - info@gardatrentino.it

CORPORATE COMMUNICATION Alessandra Odorizzi

+39 0465 894 665 - Alessandra.odorizzi@gardatrentino.it

UFFICIO STAMPA GARDA TRENTINO S.P.A. Vitesse

+39 0461 186 3053 - gardatrentino@vitesseonline.it - www.vitesseonline.it

Follow us:   [gardatrentino](#) [#gardatrentino](#)

partner.gardatrentino.it