

Sabato 7 maggio a Riva del Garda la cucina incontra la cultura

Presentato il programma del convegno dell'Accademia Italiana della Cucina: gli chef stellati Peter Brunel, Alfio Ghezzi e Andrea Irsara tratteranno la commistione tra cibo, arte, tradizione e sostenibilità

Territorio di una cultura gastronomica intensa, genuina e di qualità, il **Garda Trentino** non perde occasione di ospitare manifestazioni e iniziative che esaltino questa ricchezza. **Sabato 7 maggio** Riva del Garda ospiterà il Convegno sul tema **“Cucina è cultura. Tra arte, tradizione e sostenibilità. La cucina italiana: uno straordinario laboratorio di biodiversità culturale in una armonica diversità”**, presso l'Hotel Du Lac et Du Parc Grand Resort.

Il programma dell'evento è stato presentato **oggi, lunedì 2 maggio**, presso la suggestiva location del **Bastione Lounge & Restaurant**. *“Oggi siamo ospiti in uno dei nostri biglietti da visita che si affaccia sulla località di Riva del Garda. 'Cucina è cultura' è un convegno al quale siamo molto legati per diversi motivi, in primis perché si toccano tematiche importanti quali la cucina e il territorio, trattate da chef ed esperti riconosciuti a livello nazionale e internazionale. Crediamo molto in questo evento e saremo al fianco della Delegazione di Rovereto e del Garda Trentino anche nella giornata di sabato 7 maggio”* - ha spiegato il Presidente di Garda Dolomiti S.p.A. **Silvio Rigatti**.

Il Convegno, organizzato dalla **Delegazione di Rovereto e del Garda Trentino dell'Accademia Italiana della Cucina**, nasce dall'opportunità di approfondire tematiche importanti e di interesse generale esaminate da chef ed esperti del settore enogastronomico.

I relatori coinvolti saranno infatti **Peter Brunel** - chef dell'omonimo ristorante a Linfano (1 stella Michelin) - che analizzerà la **tradizione in cucina e l'evoluzione** della stessa. **Alfio Ghezzi** - chef del ristorante "Senso" a Rovereto (1 stella Michelin) - tratterà il **rapporto tra il bello ed il buono**, ovvero l'idea di arte nella realizzazione del piatto e quindi di semiotica del gusto. **Andrea Irsara** - chef del ristorante dell'Hotel Gran Ander, a Badia (BZ) - invece esplorera il mondo della **sostenibilità**, in particolare il forte legame tra cucina sostenibile e cultura.

Importanti contributi saranno poi riportati anche dal **prof. Massimo Montanari**, Ordinario di Storia dell'alimentazione presso l'Università degli Studi di Bologna che affronterà il tema della **biodiversità culturale** della cucina italiana come conseguenza di culture eterogenee mescolatesi etnicamente nel corso dei secoli, e dai giornalisti del mondo food **Leila Salimbeni** (food writer dell'anno per la Guida ai ristoranti di Identità Golose 2021) e **Morello Pecchioli** (Direttore di golosoecurioso.it e vincitore nel 2016 del Premio Ischia per la narrazione enogastronomica).

“Cucina è cultura” è un'affermazione che rimarca quanto la cucina sia un motore che porta valore al mondo. Il nostro Paese ha la fortuna di avere una cucina davvero unica nel suo genere, grazie ai popoli che si sono insediati nel nostro territorio nel corso dei secoli, e la sua unicità deve essere valorizzata e comunicata. Per questo le tematiche oggetto del Convegno, che verranno affrontate da chef ed esperti del settore, toccheranno argomenti di interesse generale,

dalla tradizione al rapporto tra bello e buono, fino alla sostenibilità - ha spiegato il Coordinatore del Comitato scientifico del Convegno **Vittorio Rasera**.

Il Convegno sarà **aperto** anche **al pubblico** - fino a esaurimento posti - e si terrà **dalle ore 14.30** presso l'**Hotel Du Lac et Du Parc Grand Resort** di Riva del Garda, con **accesso gratuito**, previa prenotazione via mail (aicroveretogardatrentino@gmail.com)

*"Il Convegno, organizzato per festeggiare il quinto anniversario di fondazione della nostra Delegazione, è nato dall'opportunità di approfondire tematiche importanti relative alla cucina nazionale. Riconoscendone il valore culturale e storico, siamo orgogliosi che la rivista 'La Cucina Italiana' abbia promosso la candidatura all'Unesco della 'Cucina di casa italiana tra rituali e pratiche sociali', come patrimonio immateriale dell'Umanità", ha concluso il Consultore Nazionale dell'Accademia Italiana della Cucina e Delegato di Rovereto e del Garda Trentino **Germano Berteotti**.*

Riva del Garda (TN), 2 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 GARDATRENTINO S.P.A. Vitesse
+39 0461 186 3053 - gardatrentino@vitesseonline.it - www.vitesseonline.it

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

partner.gardatrentino.it