

L'incontro | Serata evento al ristorante Tre Chiavi

L'Accademia Italiana della cucina riscopre fanzelto e antichi sapori



E stata una serata alla scoperta degli antichi sapori locali, e alle «Tre Chiavi» di Sergio Valentini non poteva essere diversamente. **L'Accademia italiana della Cucina**, guidata da Germano Bertecotti, ha fatto tappa a Isera per una cena che ha «pescato» nella tradizione. I due simposiarchi - il notaio Santo Bonfiglio e il giornalista Giancarlo Rudari

- avevano scelto di proporre il fanzelto di Terragnolo e la zuppa di broccolo di Torbole. A seguire il baccalà dei Frati e in chiusura una Linzer spettacolare. Un viaggio nei sapori apprezzato anche dagli ospiti, tra cui il delegato **Aic** di Forlì Loris Camprini, la delegata **Aic** Jone Beretta e il consultore della delegazione di Bolzano Giancarlo Massari.

