



Testata: **AskaneWS**
Data: **18 febbraio 2015**

Chef trentini del futuro si sfidano su olio oliva extravergine

Da Red/Apa | TMNews - 3 ore fa



Roma, 18 feb. (askanews) - Samuele Bebber dell'IFPA di Rovereto, Simone Taddei dell'Enaip di Ossana, Michele Ferrari dell'IFPA di Riva del Garda e Simone Pedrolli dell'IFPA di Levico Terme sono i quattro "moschettieri del gusto" che giovedì 19 febbraio, dalle 15 alle 19, si sfideranno all'Agraria di Riva del Garda nel corso del concorso di cucina "Chef senza Frontiere".

Obiettivo della manifestazione valorizzare l'olio extravergine di oliva DOP Garda Trentino e le altre eccellenze gastronomiche locali individuando, al contempo, la giovane promessa che rappresenterà la Provincia di Trento alla fase nazionale - in programma il prossimo 13 aprile presso la Città del Gusto di Roma - organizzata dall'Associazione Pandolea in collaborazione con le scuole di cucina del Gambero Rosso e con il patrocinio di Unaprol (Consorzio Olivicolo Italiano) e del Padiglione Italia ad Expo. In palio il titolo di "Miglior allievo 2015".

I giovani chef, iscritti al IV anno dei rispettivi istituti alberghieri, saranno chiamati a creare in un'ora di tempo un antipasto o finger food utilizzando una selezione di eccellenze gastronomiche del territorio - individuate dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, partner operativo dell'iniziativa, e fornite gratuitamente dai suoi soci - al fine di esaltare al massimo le proprietà organolettiche dell'olio, vero protagonista della ricetta. Il piatto verrà poi valutato da una giuria di esperti. Il vincitore, oltre ad avere accesso alla fase finale di Roma dove sfiderà i migliori allievi di Puglia, Abruzzo, Calabria, Lazio, Campania, Marche e Lombardia, si aggiudicherà uno stage weekend presso un noto ristorante dove potrà affinare le proprie tecniche e arricchire il proprio bagaglio culturale.