



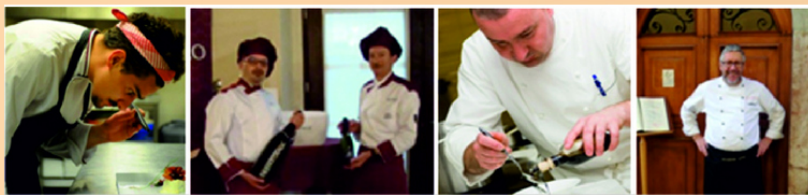
nuova home



Sfida dei fornelli "Chef on the road"

(Tempo di lettura: 2 - 4 minuti)

Publicato: Venerdì, 25 September 2015 18:12
Scritto da Domenico La Cava



Marco Bortolotti Guido Bosinelli Paolo Dolzan Fiorenzo Varesco

★ Sfida ai fornelli ★



Prima edizione del festival del vino trentino

Marco, Guido, Paolo e Fiorenzo: gli Chef

edico-lando.it Condividi Mi piace Condividi Piace a te, Domenico la Cava e altre 2 persone.

Tweet 2
in Share 3

G+ Condividi

Sfida dei fornelli "Chef on the road"

Un appassionante contest culinario "all'ultima ricetta" in Piazza dei Saporì per decretare il miglior chef 2015. Nella prima manche, in programma per sabato 26 settembre a partire dalle 15.30, si sfideranno Guido Bosinelli dell'Hosteria Toblino di Sarche di Calavino e Marco Bortolotti del Ristorante Vecchia Segheria di Baselga di Pinè; mentre nella seconda manche, in programma domenica 27 allo stesso orario, Paolo Dolzan di PerBacco Ristorante di Mezzolombardo e Fiorenzo Varesco dell'Osteria Storica Morelli di Canezza di Pergine.

A far interagire chef e piazza, la frizzante giornalista e wineblogger Francesca Negri, mentre la giuria sarà affidata a giornalisti della stampa nazionale: Fausto Arighi della Guida Michelin, Luca Azzini de Il Gambero Rosso, Anna Maria De Luca di RViaggi e Class Travel, Maurizio Drago di Di Tutto Cucina, Graziella Leporati di Quotidiano Nazionale, Giacinto Losi e Clara Mennella di Italia A Tavola, Anna Mazzotti di Vanity Fair, Ada Parisi di Asknews, Enrico Saravalle di Corriere Viaggi, Manuela Soressi di Sale&Pepe e Donna Moderna, Michele Vanossi de Il Giornale.

Questa Scuola

La scuola non è (ha) un parcheggio!



LEVICO TERME - Il primo giorno di scuola ha riproposto il problema...

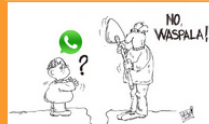
LeMiePrigioni

Prigioni, la matassa per diffamazione



"He created him in his own image and likeness" Che tradotto...

DomanDario



A coloro che non comunicano più. Dedico questa vignetta ai tanti, che ormai non comunicano più...

CaroDiario



CSSEO, «Europa Est-Ovest:

TiroAmerica



Louis Brunelli, «Send these, the homeless... Carissimi Amici... Carissimi Trentini...

Disokupatti



Filippo Degasperì, «chi si trova indietro... TRENTO - Pubblichiamo di seguito la lettera del Consigliere...

Spoon River



Steven Paul Jobs Il mio simbolo è la mela la mia vita a gonfia vela tra un...

Inquinando



Das Auto Ci risiamo, i tedeschi ancora una volta sono alle prese con i...

Casaltinghe



Marco Bortolotti

Classe 1988, premiato nel 2005 miglior studente dell'Istituto Alberghiero di Levico Terme dall'Associazione Alberghieri di Levico Terme, dal 2007 è chef patron del Ristorante Vecchia Segheria di Baselga di Pinè. Merito di una gavetta iniziata giovanissimo, fin dall'età di 14 anni, prima come lavapiatti e poi, negli anni successivi, come apprendista cuoco presso il Ristorante 2 Camini di Baselga di Pinè. L'apprendistato prosegue, tra gli altri, con un periodo di stage presso l'Hotel Danieli di Venezia e presso l'hotel Villa d'Este di Como fino all'incarico di responsabile di pasticceria presso il Ristorante Malga Panna 1 stella Michelin di Moena. Dal 2011 al 2014 partecipa al congresso Alta cucina Identità Golose Milano, nel 2011 e nel 2012 al congresso Alta cucina Lo Mejor de la Gastronomía Spagna e nel 2013 fa un'esperienza presso il ristorante Due di Coppe di Berlino in qualità di chef.

Guido Bosinelli

"Colonna portante" dell'Hosteria Toblino, dal 2007 ne cura la cucina con serietà e semplicità. Solandro di origine, classe 1957, ha presto trovato "Patria di adozione" in Valle dei Laghi. Ai fornelli interpreta con semplicità i prodotti Trentini, il più possibile con ricette della tradizione.

Paolo Dolzan

Classe 1966, dal 2002 è chef patron e responsabile di cucina del PerBacco Ristorante di Mezzolombardo nonché, dal 2004, chef patron e responsabile di produzione di Officina del Gusto di Mezzolombardo, e dal 2011 consulente ed esaminatore all'Istituto Alberghiero di Levico Terme e consulente esterno di diverse strutture ricettive in Val di Sole. Merito di una grande esperienza accumulata in anni di lavoro culminato, tra l'altro, dal 2000 al 2002, presso il ristorante Lo Scigno del Duomo di Trento, dove ha conseguito la stella Michelin.

Fiorenzo Varesco

Chef dell'Osteria Storica Morelli di Canezza di Pergine, è anche docente rappresentante del Trentino Alto Adige alla Italcook di Jesi e collabora con l'ENAI di Ossana fin dal 2010. Bolzanino, classe 1951, si appassiona di cucina fin dalla tenera età di 8 anni, accompagnando il padre Luigi - noto chef - nei ristoranti di Madonna di Campiglio durante le vacanze estive. Nel corso della sua lunga carriera accumula esperienze in diverse zone d'Italia, dalla Sardegna all'Isola d'Elba, e in Germania, ma soprattutto in Alto Adige: presso l'Hotel Dominik di Bressanone, l'Hotel Adler di Villabassa, l'Hotel La Perla di Ortisei, l'Hotel Zimerhof di Redagno, il Schlosshotel Korb di Appiano e il Restaurant Walther's di Bolzano.

Storie comuni,... LEVICO TERME
- La Biblioteca Archivio del
CSSEO organizza,...



Verba Volant



Comunicare Tutti gli animali
hanno un "linguaggio", che
permette di...

Fa caldo! E con il caldo
aumentano anche i "bollori".

Sportivando



Sci Club Levico Terme, «Una
stagione... Sci Club, Levico
Terme - Sabato 12 e domenica 13
settembre 2015, si...

MARTINELLI
Pavimenti, Rivestimenti, Stanze da Bagno

Levico Terme - TN -
Via Claudia Augusta, 9 -
tel: 0461 706245 - Fax: 0461 701890

info@martinelliceramiche.it
www.martinelliceramiche.it

Cronica



Il prete che comprende i pedofili
Don Gino Flaim, intervistato su
La7 "Capisco i pedofili..."

CUNTN
EVENTI CULTURALI
E SOCIO RICREATIVI
CIRCOLO UNIFICATO TRENTO dell' ESERCITO

LaContaDina

