

scelto da **Il Messaggero.it** HOME CHI SIAMO ABBONAMENTI PUBBLICITÀ NEWSLETTER FORUM CONTATTI

GAMBERO ROSSO®

CHANNEL VIDEO MENSILE SETTIMANALE GUIDE&LIBRI APP CITTÀ DEL CUSTO ALTA FORMAZIONE EVENTI STORE

ARTICOLI NEWS RICETTE VINI RISTORANTI BAR E-CCELLENZE AGENDA [Vai](#)

Home

VIAGGIO TRA I VITIGNI AUTOCTONI: IL FRAPPATO
a cura di **Alessio Turazza**

Frappato per molti si riferisce al termine fruttato, e questo già la dice lunga sul carattere di questo autoctono del...

[> Leggi tutto](#)

1 2 3 4 5

NEWS [VEDI TUTTO](#)

Chef senza frontiere. I ragazzi degli IFPA trentini si sfidano in cucina con l'olio d'oliva Dop Garda Trentino. In attesa della finale alla nuova Città del gusto di Roma

Pensare ad un ristorante come fosse il circolo del golf. Bob Noto suggerisce una formula societaria innovativa per sostenere il talento gastronomico

A Londra chiude Vinopolis. Da 16 anni un'istituzione per la diffusione della cultura enoica Oltremarina

Al via il reimpianto dello storico vigneto di Leonardo a Milano. Visite in vigna, nel cuore della città, durante l'Expo

La nuova Fassoneria a Torino. Hamburger di Fassona piemontese dall'allevatore al consumatore grazie alla collaborazione con Compral

Paolo Lopriore licenziato in tronco dal Kitchen di Como? Lo chef non è più nei piani della nuova proprietà Sheraton

Riso per cani utilizzato per fare la birra. Sequestrati 250 kg in un micro-birrificio del Vercellese

EVENTI

VINI D'ITALIA WOODS
Another type of event, something agile and friendly, limited for now to European cultural exchange, an unmissable chance to ...

TRE BICCHIERI WORLD TOUR
Dur: Tre Bicchieri World Tour is the main series of events dedicated to presenting the best...

SEZIONI SPECIALI

made in Vicenza

Giorgione
orto+cucina
STATALE RICETTE GARE E CORRISPE
Guarda le **PHOTOGALLERY**

Berebene 2015
GLI OSCAR REGIONALI VOTATI DAL PUBBLICO



© Giovedì, 19 Febbraio 2015 11:58

Chef senza frontiere. I ragazzi degli IFPA trentini si sfidano in cucina con l'olio d'oliva Dop Garda Trentino. In attesa della finale alla nuova Città del gusto di Roma

T Dimensione Font Stampa Email

Mi piace Tweet +1



La competizione organizzata dall'Associazione Pandolea in collaborazione con le scuole di cucina del Gambero Rosso e il patrocinio di Unaprol punta a scoprire giovani promesse, valorizzando al contempo gli ingredienti del territorio. Filo conduttore l'olio extravergine d'oliva Dop Garda Trentino. E la finale nazionale si svolgerà il 13 aprile presso la nuova sede della Città del gusto di Roma.

Sono arrivati in quattro alle fasi finali (per la provincia di Trento) del concorso di cucina Chef senza frontiere. I migliori studenti degli Istituti alberghieri trentini si sfideranno al cospetto di una giuria altamente qualificata per valorizzare i prodotti locali con una ricetta che racconti il territorio e l'incredibile risorsa dell'olio extravergine d'oliva Dop Garda Trentino. E non è un caso che la competizione, in scena nel pomeriggio del 19 febbraio, sia ospitata all'interno dell'Agraria Riva del Garda, che produce olio di qualità dagli uliveti affacciati sulle sponde del lago.

La gara – che vedrà fronteggiarsi **Samuele Bèbber** dell'IFPA di Rovereto, **Simone Taddei** dell'Enaip di Ossana, **Michele Ferrari** dell'IFPA di Riva del Garda e **Simone Pedrolini** dell'IFPA di Levico Terme – offrirà al vincitore la possibilità di mettere in luce il proprio talento, individuando la giovane promessa che il 13 aprile rappresenterà la Provincia di Trento alla fase nazionale organizzata dall'Associazione Pandolea in collaborazione con le scuole di cucina del Gambero Rosso e il patrocinio di Unaprol e del Padiglione Italia ad Expo.

In un'ora di tempo i ragazzi realizzeranno un antipasto o finger food utilizzando le materie prime del territorio selezionate dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino (trota affumicata a freddo, crema di broccolo di Torbole, Vezzena di Lavarone, asparagi di Zambana, mele, patate di montagna, corniole in salamoia, farina di mais e sedano rapa delle aziende locali che collaborano all'iniziativa), sempre attenti ad esaltare le caratteristiche organolettiche dell'olio.

La giuria – composta da **Loriana Abbruzzetti**, Presidente di Pandolea, **Giorgio Planchenstainer**, Presidente dell'Agraria Riva del Garda, **Francesco Antonioli**, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, **Stefano Goller**, Presidente dell'Associazione Cuochi del Trentino e **Alfio Ghezzi**, chef della Locanda Margon – valuterà la tecnica impiegata, l'utilizzo delle materie prime, gusto e originalità della ricetta proposta, esecuzione e presentazione.

E la finale nazionale di aprile (con i migliori allievi di Puglia, Abruzzo, Calabria, Lazio, Campania, Marche e Lombardia) sarà ospitata nelle cucine della nuova Città del gusto di Roma, la cui apertura è ormai imminente.

NEWS

VEDI TUTTO



Chef senza frontiere. I ragazzi degli IFPA trentini si sfidano in cucina con olio d'oliva Dop Garda Trentino. In attesa della finale alla nuova Città del gusto di Roma



Pensare ad un ristorante come fosse il circolo del golf: Bob Noto suggerisce una formula societaria innovativa per sostenere il talento gastronomico



A Londra chiude Vinopolis. Da 16 anni un'istituzione per la diffusione della cultura enoica Oltremanica



Al via il reimpianto della storico vigneto di Leonardo a Milano. Visite in vigna, nel cuore della città, durante l'Expo



La nuova Fassoneria a Torino. Hamburger di Fassona piemontese dall'allevatore al consumatore grazie alla collaborazione con Compral



Paolo Lopriore licenziato in tronco dal Kitchen di Como? Lo chef non è più nei piani della nuova proprietà Sheraton



Riso per cani utilizzato per fare la birra. Sequestrati 250 kg in un micro-birificio del Vercellese

MENSILE



ABBONAMENTO SPECIALE
ABBONAMENTO VERSIONE DIGITALE
ABBONAMENTO RIVISTA CARTACEA

ARCHIVIO