



HOME »

NEWS DAI COMUNI

CRONACA

TERRITORIO

EVENTI & NIGHT LIFE

FOOD & WINE

SPORT



2/18 5:03 PM **3,5 milioni per sdoppiare la Rsa**

2015/02/18 4:49 PM **Ecco la Valutazione ambientale strategica del Pgt**

2015/02/18 4:28 PM **Pagine della Grande Guerra a Ma**

**CRONACA**



FEB 11, 2015

**Desenzano, fermata del bus in fiamme**

DESENZANO – Vandali in azione a Desenzano. Dove una fermata dell'autobus è stata data alle fiamme. L'episodio documentato dai video realizzati dal consigliere comunale Rino Polloni che si trovava nei pressi. È successo oggi, mercoledì 11 febbraio, verso le 13.30, lungo viale Marconi, all'incrocio con via Sirmione. La struttura in plexiglas della fermata è stata [...]

**TERRITORIO**



FEB 18, 2015

**Chef senza frontiere a Riva del Garda**

RIVA DEL GARDA – Giovani chef trentini si sfidano a Riva. Un premio a chi saprà meglio valorizzare l'extravergine DOP Garda Trentino in una ricetta realizzata con prodotti del territorio. 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 [...]

AGENDA

Pagine della Grande Guerra a Manerba



AGENDA

Meno 100 chili: un film per riflettere



AGENDA

Vittoriale, arriva il John Butler Trio



AGENDA

Paola Gassman a Riva in Soli per caso





HOME »

NEWS DAI COMUNI

CRONACA

TERRITORIO

EVENTI &amp; NIGHT LIFE

FOOD &amp; WINE

SPORT

ENOGASTRONOMIA

## Chef senza frontiere a Riva del Garda

Scritto da: redazione

2015/02/18 5:13 PM



RIVA DEL GARDA – Giovani chef trentini si sfidano a Riva. Un premio a chi saprà meglio valorizzare l'extravergine DOP Garda Trentino in una ricetta realizzata con prodotti del territorio.

**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** 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 stellato della Locanda Margon.

Le votazioni dovranno tenere in considerazione la tecnica impiegata, l'utilizzo delle materie prime, la bontà organolettica del piatto, l'originalità della ricetta proposta, l'esecuzione e la presentazione. **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.



### Ultime news

AGENDA

Un convegno sul Garda e la musica



ENOGASTRONOMIA

Chef senza frontiere a Riva del Garda



NEWS DAI COMUNI

3,5 milioni per sdoppiare la Rsa



DESENZANO DEL GARDA

Ecco la Valutazione ambientale strategica del Pgt



AGENDA

Pagine della Grande Guerra a Manerba



intimissimi



ORA PUOI PAGARE  
ANCHE IN  
CONTRASSEGNO  
E IN PIÙ, I RESI SONO  
SEMPRE GRATUITI

SCOPRI ONLINE

### Tag

Alto Garda ambiente Arco di Trento

Bardolino Campione Castelnovo del Garda

cinema Comunità del Garda concerto desenzano

Desenzano del Garda Enogastronomia

*“Siamo felici di ospitare la prima edizione trentina di questo evento – dichiara **Giorgio Planchenstainer** – poiché rappresenta un’occasione per puntare sull’energia e la voglia di fare delle nuove generazioni supportando concretamente il loro percorso di sviluppo formativo. Il vincitore di questa prima fase avrà inoltre la possibilità di varcare i confini provinciali e andarsi a confrontare con i propri coetanei provenienti da tutta Italia: chissà che proprio da qui non nasca uno dei grandi chef di domani”.*

*“È davvero un onore, sia per me che per la realtà che rappresento – aggiunge **Francesco Antonioli** – essere parte attiva di questo importante appuntamento che consentirà di portare i prodotti trentini all’interno di una competizione nazionale e di farli, di conseguenza, conoscere e apprezzare in tutta Italia. Sono sicuro che chi si aggiudicherà la finale di Roma saprà portare alta la bandiera della gastronomia trentina anche grazie ai nostri soci che si sono resi disponibili a fornire gli ingredienti che verranno utilizzati nelle ricette”.*

Oltre all’olio extravergine di oliva DOP Trentino dell’Agraria Riva del Garda, che ha fornito anche la crema di broccolo di Torbole, i concorrenti potranno infatti sbizzarrirsi in cucina grazie alla possibilità di utilizzare la trota affumicata a freddo di ASTRO-Associazione Trotaicoltori Trentini, il Vezzena di Lavarone Sapori di Malga Presidio Slow Food del Caseificio degli Altipiani e del Vezzena, gli asparagi di Zambana di As.T.A. Asparagicoltori Trentini Associati, le mele del Consorzio La Trentina, le patate di montagnadi COPAG, le corniole in salamoia bio di Delizie del Baldo, la farina di mais spin della Valsugana dell’Associazione Valorizzazione e Tutela della Farina della Valsugana, il pane a lievitazione naturale con semi di vinacciolo del Panificio Moderno e i veli di sedano rapa in olio extravergine di oliva dell’Azienda Agricola ‘na ValDeGresta.

L’**appuntamento, aperto a tutti e condotto da Aurora Endrici**, “Donna del Vino” e titolare di Vinòè Comunicazione, è reso possibile anche grazie al **contributo del Gruppo ITAS Assicurazioni**, che ha voluto offrire il proprio sostegno per l’importante messaggio di fiducia e promozione a favore del mondo dei giovani che veicola.

**Per maggiori info:** [www.stradavinotrentino.com](http://www.stradavinotrentino.com)

 **Mi piace** | Di che ti piace prima di tutti i tuoi amici.

film frana Garda **Gardone Riviera**  
gargnano Grande Guerra inquinamento lago lago di  
Garda libro mostra musica ordinanza Padenghe  
promozione rifiuti **Riva del Garda Salò**  
San Felice del Benaco scuola Sirmione smottamento  
spettacolo sport teatro Tignale **Toscolano**  
**Maderno** traffico Tremosine turismo  
urbanistica vela **Vittoriale**



**“G. Osti”**  
Sistemi srl

Rilevazione presenze  
controllo accessi  
orologi mare:atempo  
timbracartellini

La puntualità!  
La tua  
1<sup>a</sup> regola!

una tecnologia di precisione e versatilità senza pari

©2015 ilMeteo.it - il Meteo per il tuo sito web!

**Meteo Lago di Garda**

Previsione	T min	T max	Vento	Probabil Precipita
Giovedì 19	 3	10	WNW 6 km/h	 5%