

30% OFF  
AUTUNNO/INVERNO 2014

**GARDA**Post.it

intimissimi  
Italian lingerie

HOME »

NEWS DAI COMUNI

CRONACA

TERRITORIO

EVENTI & NIGHT LIFE

FOOD & WINE

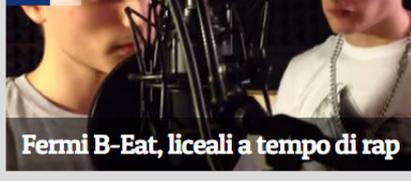
SPORT

TERRITORIO



**Il tunnel Loppio-Busa ci costerà 463 milioni**

SALÒ



**Fermi B-Eat, liceali a tempo di rap**

ENOGASTRONOMIA



**Con le Confraternite alla scoperta del vino**

ARCO DI TRENTO



**Storie di donne: ultimi giorni**

Fermi B-Eat, liceali a tempo di rap

Apertura della pesca alla trota

2015/02/23 10:07 AM

Fiere Riva nel comitato tecnico dell'istituto Floriani

2015/02/23 8:58 AM

Biogas: "Si rispetti la volontà del territorio"

NEWS DAI COMUNI

RIVA DEL GARDA



FEB 23, 2015

**Fiere Riva nel comitato tecnico dell'istituto Floriani**

RIVA DEL GARDA - La responsabile Area Congressi e Incoming di Riva del Garda Fierecongressi, Alessandra Albarelli, è stata nominata membro del Comitato Tecnico Scientifico (CTS) dell'Istituto ...

RIVA DEL GARDA



FEB 20, 2015

**Michele Ferrari è lo Chef senza frontiere**

RIVA DEL GARDA - Il giovane studente dell'Istituto Ifpa di Riva si aggiudica il diritto a partecipare alla finale del 13 aprile presso la Città del Gusto del Gambero Rosso a Roma. Michele...



Ultime news

AGENDA

Si alza il vento



TERRITORIO



SALE

**GARDA**POST.it

SALE

HOME »

NEWS DAI COMUNI

CRONACA

TERRITORIO

EVENTI &amp; NIGHT LIFE

FOOD &amp; WINE

SPORT

NEWS DAI COMUNI

## Michele Ferrari è lo Chef senza frontiere

Scritto da: redazione

2015/02/20 3:40 PM



RIVA DEL GARDA – Il giovane studente dell'Istituto Ifpa di Riva si aggiudica il diritto a partecipare alla finale del 13 aprile presso la Città del Gusto del Gambero Rosso a Roma.

**Michele Ferrari** ha saputo, più di tutti gli altri partecipanti, valorizzare al meglio l'olio extravergine di oliva DOP Garda Trentino nella propria ricetta, realizzata esclusivamente con eccellenze gastronomiche locali.

Con la sua **Mousse di trota affumicata e mela Granny Smith con crostone di pane al burro d'Olio extravergine di oliva**, Michele si aggiudica l'accesso alla **finale nazionale del 13 aprile**, battendo gli altri tre semifinalisti in gara: Samuele Bebber dell'IFPA di Rovereto, che si è classificato secondo con il suo *Il Confit*; Simone Taddei dell'Enaip di Ossana e Simone Pedrolli dell'IFPA di Levico Terme.

**Loriana Abbruzzetti**, presidente Pandolea e presidente di giuria, ha dichiarato che "Il giovane è stato premiato per aver dimostrato grande capacità e tecnica rispettando perfettamente la centralità del tema proposto, ovvero la valorizzazione dell'Olio extravergine di oliva DOP Garda Trentino".

Un riconoscimento che ha trovato d'accordo gli altri membri – **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 – chiamati a valutare tecnica impiegata, utilizzo delle materie prime, bontà organolettica del piatto, originalità della ricetta proposta, esecuzione e presentazione.

Ad incoronare il vincitore, **Aurora Endrici**, "Donna del Vino" e titolare di Vinoè Comunicazione, che ha condotto la sfida in cucina dove ognuno dei partecipanti ha dovuto creare in un'ora di tempo un antipasto o finger food dedicato all'Olio extravergine di oliva DOP Garda Trentino avvalendosi di una selezione di eccellenze gastronomiche del Trentino. Un momento di grande valorizzazione dei prodotti del territorio reso possibile **grazie ai soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**, che hanno fornito gratuitamente i propri prodotti, e **al Gruppo ITAS Assicurazioni**, che ha voluto offrire il proprio sostegno per l'importante messaggio di fiducia e promozione a favore del mondo dei giovani veicolato dall'iniziativa.



### Ultime news

#### AGENDA

Si alza il vento



#### TERRITORIO

L'apertura della pesca alla trota



#### NEWS DAI COMUNI

Fiere Riva nel comitato tecnico dell'istituto Floriani



#### TERRITORIO

Blogas: "Si rispetti la volontà del territorio"



#### TERRITORIO

Il tunnel Loppio-Busa ci costerà 463 milioni



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 Castelnuovo del Garda  
cinema Comunità del Garda CONCERTO desenzano  
Desenzano del Garda

“Siamo felici – ha dichiarato Giorgio Planchestainer – che sarà Michele Ferrari a rappresentarci nella finale di Roma con i colleghi di Puglia, Abruzzo, Calabria, Campania, Marche e Lombardia poiché è un ragazzo davvero talentuoso”. “Siamo certi – gli ha fatto eco Francesco Antonioli – che il nostro futuro chef saprà portare alta la bandiera della gastronomia trentina facendo apprezzare le nostre eccellenze in un contesto di assoluta autorevolezza”.

La finale, **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, si svolgerà infatti **presso la Città del Gambero Rosso a Roma**.

“E' stata dura sfidarsi con i miei colleghi trentini poiché erano davvero tutti molto competenti. Sono onorato - **ha dichiarato il giovane vincitore** – di aver la possibilità di concorrere per il titolo di 'Miglior Allievo 2015' ed andare a misurarmi con i vincitori delle altre competizioni regionali. Ringrazio l'Associazione Pandolea, l'Agraria di Riva del Garda, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e l'ITAS di avermi dato questa grande opportunità.”

[Accedi](#)

**Descrizione del Garda**

Enogastronomia film frana Garda

**Gardone Riviera** gargnano Grande

Guerra inquinamento lago lago di Garda libro Lonato

mostra musica ordinanza **Padenghe** promozione

rifiuti **Riva del Garda Salò** San Felice

del Benaco scuola Sirmione smottamento spettacolo

sport teatro **Toscolano Maderno**

traffico Tremosine turismo urbanistica vela

Vittoriale

