

ITALY FOOD 24

MAGAZINE FOOD ITALIAN TASTE

Chi Siamo Invia Comunicati
 Newsletter Contatti

Buon pomeriggio, sono le ore 13:05:38 di Giovedì, 19 Febbraio 2015 - Italy Food 24 è un Web Magazine supplemento alla testata Web Italia Network 24 - Monteriggioni (SI) - Italy

Home - Food in Italy - Regioni - Eventi - Gusto - Rubriche - Sapori d'Italia - Turismo - Expo 2015



Gli chef trentini del futuro si sfidano all'Agraria di Riva del Garda.

I migliori studenti degli istituti alberghieri della provincia saranno giudicati da una giuria altamente qualificata che premierà chi ...

Frantoio Oleario **PERNIOLA** Frantoiani dal 1963

FOOD IN ITALY



Boom di vendite per il formaggio carnico Latteria di ovaro.

[f](#) [t](#) [+](#) [x](#)

Vero boom di vendite per il Latteria di Ovaro, il formaggio carnico



Registrato il Marchio Salame Cacciatore Dop negli Stati Uniti.

[f](#) [t](#) [+](#) [x](#)

Soddisfazione dal Consorzio Cacciatore per la registrazione del marchio

Grecia ufficializza richiesta all'Ue. Domani nuovo



Vino



Rinaldi distribuisce i Vini Celli.

16 febbraio 2015 1:46 PM | No Comments

La Fratelli Rinaldi Importatori di Bologna distribuisce da quest'anno i vini della Cantina Celli di Bertinoro.

[f](#) [t](#) [+](#) [x](#)

Cerca...

Editoriale di Angela Calia



Expo 2015. Oltre le nostre concezioni.

17 febbraio 2015 11:06 AM | No Comments

Expo 2015: tante sfide in un unico evento planetario: alimentazione, tecnologie, salute, innovazione ma anche grande occasione di analisi approfondite e di studi e riflessioni.

[f](#) [t](#) [+](#) [x](#)



Interviste & Personaggi



Angelo Gaja ospite della Fondazione Italiana





15-18 Febbraio 2015



ITALY FOOD 24

MAGAZINE FOOD ITALIAN TASTE

Chi Siamo
Invia Comunicati
Newsletter
Contatti

Buon pomeriggio, sono le ore 13:06:28 di Giovedì, 19 Febbraio 2015 - Italy Food 24 è un Web Magazine supplemento alla testata Web Italia Network 24 - Monteriggioni (SI) - Italy

Home - Food in Italy - Regioni - Eventi - Gusto - Rubriche - Sapori d'Italia - Turismo - Expo 2015



Gli chef trentini del futuro si sfidano all'Agraria di Riva del Garda.

BY ITALY FOOD 24 - 19 FEBBRAIO 2015

POSTED IN: TRENINO ALTO ADIGE



In palio, l'accesso alla finale nazionale presso la Città del Gusto del Gambero Rosso di Roma. I migliori studenti degli istituti alberghieri della provincia saranno giudicati da una giuria altamente qualificata che premierà chi saprà meglio valorizzare l'olio extravergine di oliva DOP Garda Trentino all'interno di una ricetta realizzata unicamente con i 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.

"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".

Camorra, arrestato il boss De Micco dopo inseguimento -



Italy Food 24

google.com/+italyfood24it
Magazine Food Italian Taste



Vino



Rinaldi distribuisce i Vini Celli.

16 febbraio 2015 1:46 PM | No Comments

Importatori di Bologna distribuisce da quest'anno i vini della Cantina Celli di Bertinoro.



OPEN AIR EXPO



17-19 aprile 2015

Fortè Marghera
Mestre-Venezia



Selezione



Cerca...

Editoriale di Angela Calia



Expo 2015. Oltre le nostre concezioni.

17 febbraio 2015 11:06 AM | No Comments

Expo 2015: tante sfide in un unico evento planetario: alimentazione, tecnologie, salute, innovazione ma anche grande occasione di analisi approfondite e di studi e riflessioni.



ONLYWINE
18-19 APRILE 2015

Interviste & Personaggi



Angelo Gaja ospite della Fondazione Italiana Sommelier Veneto.

17 febbraio 2015 9:48 AM | No Comments

Mercoledì 25 febbraio a Creazzo serata con il padre del Barbaresco per fare il punto sull'oenologia italiana e degustare alcune etichette d'eccellenza.



Paolo Griffa. Dal Piccolo Lago alla vittoria del San Pellegrino Young Chef 2015.

16 febbraio 2015 10:20 AM |

No Comments

Dal Piccolo Lago alla vittoria del San Pellegrino Young Chef 2015: Paolo Griffa rappresenterà l'Italia al contest internazionale durante Expo 2015.



Aziende

“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 Troscoltori 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 montagna di 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 velli 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 Vinoè 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.

www.stradavintrentino.com



Il castello di Buttrio presenta "Il Messire"

Extravergine



Riconoscimento del Touring Club all'Olio Extravergine d'Oliva



L'innovazione del gelato passa per Icecream Solutions.

13 febbraio 2015 10:59 AM | No Comments

Icecream Solutions è un'azienda che produce una linea innovativa di semilavorati per gelato artigianale che, garantendo alti standard qualitativi ...



Tra i debuttanti di Casa Sanremo anche i Salumi Pasini.

13 febbraio 2015 9:04 AM | No Comments

SALUMI PASINI è esempio dell'autentica creatività Made in Italy. Un brand giovane proiettato al futuro, ma con salde radici territoriali e valoriali.



Twitter

Tweet

Segui