

Cucina | Giovedì pomeriggio all'Agraria di Riva

«Piccoli» chef si sfidano

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 nel corso del concorso di cucina «Chef senza Frontiere». Obiettivo della manifestazione è la valorizzazione dell'olio extravergine di oliva Dop Garda Trentino e delle altre eccellenze gastronomiche locali individuando, al contempo, la giovane promessa che rappresenterà il Trentino alla fase nazionale - in programma il 13 aprile a 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 - al fine di esaltare al massimo le proprietà organolettiche dell'olio, vero protagonista della ricetta. Il piatto verrà valutato da una giuria di esperti composta da Lorian 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.