

L'EVENTO

Il giovane rivano sbarca alla finale nazionale

Ferrari è lo chef migliore

Con la sua mousse di trota affumicata e mela Granny Smith con crostone di pane al burro d'Olio extravergine di oliva, **Michele Ferrari** (nella foto) dell'Istituto IFPA di Riva si è aggiudicato l'accesso alla finale nazionale del 13 aprile del concorso di cucina «Chef senza frontiere» battendo gli altri tre semifinalisti in gara: Samuele Bebber dell'IFPA di Rovereto, 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 «Ferrari 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.

«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».

«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».

