

L'Adigetto.it

Quotidiano di Opinione virtuale

Home | Interno | Esteri | Letteratura | Arte e Cultura | Pagine di storia | Economia | Festival Economia | Miss | Sapori | Golf | Sport | Foto e riprese | Sabira

EventiCerca | Ricerca avanzata

Prima di partire
clicca qui

Tappeti
 ANTICA PERSIA
 Via Grazioli
 TRENTO

Oggi l'incontro a Trento dei partiti autonomisti del Nord d'Italia

Patt, Svp, Uv e Ual hanno voluto rafforzare l'alleanza per consolidare le rispettive autonomie in un momento molto delicato per il loro futuro

San Pietro veste
 San Valentino

INGRESSO LIBERO
 a partire dalle ore 17

Se hai voglia
 di cambiare look

GECELE

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

In palio, l'accesso alla finale nazionale alla Città del Gusto del Gambero Rosso di Roma

Materassi

#CarPooling @A22

Home | Interno | Riva e Arco | Gli chef trentini del futuro si sfidano all'agraria di Riva del Garda

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

16/02/2015

In palio, l'accesso alla finale nazionale alla Città del Gusto del Gambero Rosso di Roma

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 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.

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.»

«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 Troticoltori 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 vinaccio 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.

Invia ad un amico
Versione stampabile
Versione solo testo

San Pietro veste
San Valentino



3,14
vestiti da donna

Se hai voglia
di cambiare look



POGECELE
ottica

GRANDE QUALITÀ ITALIANA
A META' PREZZO

► TOP IN VERO GRANITO
► 4 ELETTRODOMESTICI

a

META' PREZZO

SCOPRI DI PIU'

TRAMONTIN

abitare oggi



Moxi Trentini

Formaggi Italiani... Genuini



PATIFLEX

