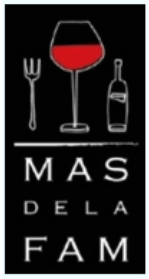
STRADA VINO TRENTINO

Testata: L'Adigetto.it
Data: 19 febbraio 2015



La ricetta trentina di Franca Merz – Zuppa di castagne e farro

Una zuppa che vale un pasto, perfetta per l'inverno trentino

Nervosismo da caffè? Colpa dei nostri geni

I segreti di una bevanda che viene consumata dall'80% della popolazione mondiale

Giovanni Kezich: «Carnevale re d'Europa»

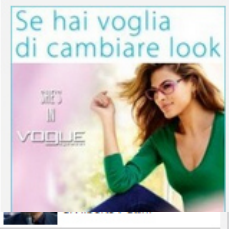
Viaggio antropologico nelle mascherate d'inverno: diavolerî, giri di questua, riti augurali, pagliacciate – Presentazione venerdì 20 febbraio a Palazzo Roccabruna

Michele Ferrari vince il concorso di cucina «chef senza frontiere»

Il concorso, organizzato con la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, è stato possibile grazie al sostegno del Gruppo Itas Assicurazioni

Golf – Eurotour: in India cinque in vetta, Pavan e Tadini 80esimi

Sono il canadese Richard T. Lee, l'indiano S.S.P. Chowrasia, il thailandese Chapchai Nirat, lo svedese Joakim Lagergren e Siddikur Rahman del Bangladesh



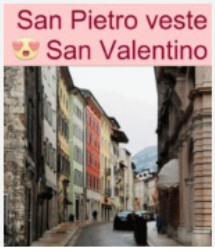
LETTERATURA DI GENERE
di Luciana Grillo
MISS ITALIA 2014
di Sonia Leonardi
CUCINA TRENTINA
di Franca Merz
DIALETTO E TRADIZIONE
di Cornelio Galas
LA GRANDE CUCINA
di Massimiliano Putorti
DA UNA FOTO UNA STORIA
di Maurizio Panizza
ALLA RICERCA DEL GUSTO
di Alla ricerca
NELLA BOTTE PICCOLA...
di Gianni Pasolini
CAMPI DA GOLF
di Francesco Demozzi
PRESENTE HIER
CENTENARIO DELLA GRANDE GUERRA
di Autori vari

Prima di partire
clicca qui
A22

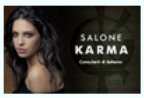
Michele Ferrari vince il concorso di cucina «chef senza frontiere»

19/02/2015

Il concorso, organizzato con la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, è stato possibile grazie al sostegno del Gruppo Itas Assicurazioni



Con la sua «Mousse di trota affumicata e mela Granny Smith con crostone di pane al burro d'Olio extravergine di oliva», Michele Ferrari dell'Istituto IFPA di Riva del Garda 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 Antoniolli, 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.



A 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.
«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 Antoniolli – 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.
«È stata dura sfidarsi con i miei colleghi trentini poiché erano davvero tutti molto competenti, – ha dichiarato il giovane vincitore. – Sono onorato aver la possibilità di concorrere per il titolo di *Miglior Allievo 2015* e 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.»

Le Rubriche

PENSIERI E PAROLE
di Daniela Larentis

PARLIAMONE
di Nadia Clementi

MUSICA E SPETTACOLI
di Sandra Matuella

IL NOSTRO PSICOANALISTA
di Giuseppe Malolo

UN OCCHIO SULLA