STRADA VINO TRENTINO

Testata: Ristonews.com
Data: 18 febbraio 2015

TIRRENO CT
22/26 febbraio 2015
35esimaedizione
Complesso fieristico Carrara
dal 22 al 25 febbraio dalle ore 10:00 - 19.00
26 febbraio dalle ore 10:00 - 17.00

La rivista dedicata al mondo della pizza e della ristorazione

TOP NEWS

1 Nasce Top Food Expoerience in ottica EXPO2015
A tutela dei consumatori e in linea con...

2 A Milano la pizza come non l'avete mai vista
Manca poco all'edizione 2015 di Identità&agra...

SIGEP: le pizze "regine" dello
Parizza, la maggiore fiera europea fuor...

FILO DIRETTO

Qualità della pizza? Buona, si può far meglio e io sono fiducioso

SCELTI PER VOI

Banchi Universal: grande qualità
Dalla esperienza GEMM nel settore della ...

IN PRIMO PIANO

FIERA DEL LEVANTE

Levante Prof 2015: l'Horeca in vetrina a Bari

Su 16mila metri quadri di area espositiva, presso il nuovo padiglione della Fiera del Levante, la fiera Levante Prof, organizzata da D.M.P. promette di rinnovare e superare i buoni risultati del 2013 quando, grazie ad acco...

Mi piace Piace a Alessandro Lo Stocco, Manuela Facci e altre 1.140 persone.

NEWS

Gli chef trentini si sfidano a Riva del Garda

18/02/2015 *I migliori studenti degli istituti alberghieri della provincia saranno giudicati da una giuria altamente qualificata che premier&a...*

Le farine Spadoni protagoniste ad Archi.eat

18/02/2015 *I prodotti dell'azienda saranno utilizzati per la realizzazione dei piatti tipici del territorio, interpretati dalla sap...*

XXI edizione Anteprima Vino Nobile

17/02/2015 *Il Consorzio si avvia a festeggiare il cinquantesimo compleanno tra ricordi, aneddoti e sviluppo di una Docg che ha fatt...*

ARCHIVIO NEWS LETTER

ISCRIVITI ALLA NEWS LETTER

TIRRENO CT
22/26 febbraio 2015
35esimaedizione
Complesso fieristico Carrara
dal 22 al 25 febbraio dalle ore 10:00 - 19.00
26 febbraio dalle ore 10:00 - 17.00

La rivista dedicata al mondo della pizza e della ristorazione

Gli chef trentini si sfidano a Riva del Garda

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.

Trento, 18 febbraio 2015 - **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 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.

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*".

Mi piace Piace a Manuela Facci, Alessandro Lo Stocco e altre 1.140 persone.

ARCHIVIO NEWS LETTER
ISCRIVITI ALLA NEWS LETTER

Ricette

Gran Duca il carciofo

Al Contadino non far sapere...

Pizza Babbo Natale

Sposalizio d'Inverno

PROFESSIONE PIZZAIOLO

La pizza della settimana: Al contadino non far sapere

06/02/2015 *Ritorna Pizza Talent Show a Levante Prof (il 2 e 3 marzo presso Fiera del Levante, Bari) e aspettando di rimettere in marcia il me...*

In ogni Pizza c'è la mia Puglia

02/01/2015 *Michele Aucelli è un pizzaiolo-chef che nasce a Corato e porta nel suo lavoro il suo essere pugliese e le conoscenze acquis...*

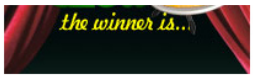
Eventi | Per saperne di più

Pizza Talent Show: ecco i primi in classifica
Ecco i primi in classifica

"*È davvero un onore, sia per me che per la realtà che rappresento* - aggiunge **Francesco Antoniolli** - *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 vinacciolo 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 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.

Per maggiori info:
www.stradavinotrentino.com
blog.stradavinotrentino.com
#stradavinotrentino

18/02/2015



Come pr...

Pizza Talent Show, emozione, gara e puro show al Sigep di Rimini
Da sempre Pizza&core racconta i...

Giornalisti ai fornelli
Fornelli e Padelle per giornalisti-che...

Archivio