



Chef senza Frontiere-i giovani chef si sfidano a Riva del Garda

Nell'ambito del concorso di cucina "Chef senza Frontiere", saranno 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, a sfidarsi

NEWS



Albergian, una produzione tradizionale legata alla qualità

February, 2015

Albergian, quando la tradizione è legata alla qualità. Albergian, costituita nel 1908 a Pragelato (To), fra le

Cerca nel sito



ARTICOLI SUGGERITI



Il melone di Cavaillon, una

Chef senza Frontiere i giovani chef si sfidano a Riva del Garda

Food News No Comments Direttore: Claudia Di Meglio - direttorenews@gmail.com



Nell'ambito del concorso di cucina "Chef senza Frontiere", saranno Samuele Bebbler 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, a sfidarsi giovedì 19 febbraio (ore 15-19), all'Agraria Riva del Garda.

Con l'obiettivo di valorizzare l'olio extravergine di oliva DOP Garda Trentino e le altre eccellenze gastronomiche locali individuando, contestualmente, 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. Un evento organizzato 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. Con in palio il titolo di "Miglior allievo 2015".

Così, 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.

Quindi, 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, valuterà ciascun piatto.

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, in cui potrà affinare le proprie tecniche ed arricchire il proprio bagaglio culturale.

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 Trotaicoltori 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 Vinoè Comunicazione, è stato reso possibile anche dal 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.

www.agririva.it

Cerca nel sito



ARTICOLI SUGGERITI



Il melone di Cavaillon, una prelibatezza declinata in cento ricette

02/2015



"Saveurs Campagnardes en route": in Valle d'Aosta alla ricerca di sapori perduti

02/2015



Lenti, il prosciutto del puro piacere ...

02/2015



"È tutto un friggi friggi!" è il claim della kermesse gastronomica Fritto Misto

02/2015



Le rosse creazioni per gli innamorati di Guzzini

02/2015

"G. Osti"
Sistemi srl

Rilevazione presen
controllo accessi
orologi marcate
timbracartellini



terminali per
rilevazione
presenz
tramite badge
o codice P

Sky TV + Sky Cinema
a **29,90€/mese**
anziché 34€