

## GIOVEDÌ ALL'AGRARIA

# Aspiranti chef a confronto con le specialità tipiche locali

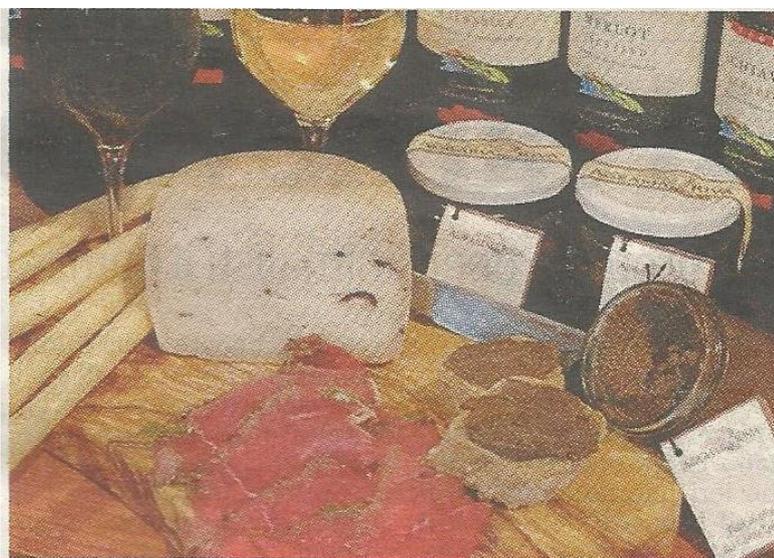
Sfida all'insegna di specialità tipiche locali (giovedì dalle 15 alle 19), all'Agraria di Riva, quando nel contesto del corso di cucina "Chef senza frontiere" alcuni tra i migliori studenti degli istituti alberghieri trentini saranno giudicati da una giuria qualificata che premierà chi saprà meglio valorizzare l'olio extravergine di oliva Dop Garda Trentino nell'ambito di una ricetta realizzata solo con i prodotti del territorio. L'obiettivo è anche quello di individuare la giovane promessa che il 13 aprile alla "Città del Gusto" di Roma rappresenterà la provincia alla fase nazionale 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 all'Expo: in palio ci sarà il titolo di "Miglior allievo 2015".

A contendersi il buon esito della manifestazione rivana e il successivo accesso all'appunta-

mento romano saranno Michele Ferrari dell'Ifpa di Riva, Samuele Bebbler dell'Ifpa di Rovereto, Simone Taddei dell'Enaip di Ossana e Simone Pedrolli dell'Ifpa di Levico Terme. Gli aspiranti, giovani chef, iscritti al quarto 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 gardesano, vero protagonista della ricetta. Il piatto verrà poi valutato da una giuria di esperti composta da Lorianza Abbruzzetti (presidente di Pandolea), Giorgio Planchestainer (presidente dell'Agraria di Riva), Francesco Antonioli (presidente della Strada del vino e dei sapori), Stefano Goller (presidente dell'Associazione

Čuochi 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 si aggiudicherà anche uno stage weekend presso un noto ristorante dove potrà affinare le proprie tecniche e arricchire il proprio bagaglio culturale.

«Siamo felici - commenta Giorgio Planchestainer - di ospitare la prima edizione trentina di questo evento, poiché rappresenta un'occasione per puntare sull'energia e la voglia di fare delle nuove generazioni. Il vincitore 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». (m.cass.)



Sfida fra chef con i prodotti tipici dell'Alto Garda all'Agraria di Riva