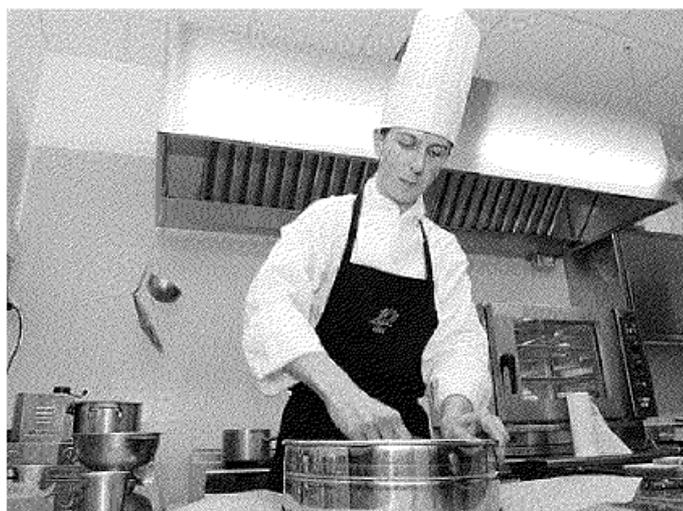


E' Michele Ferrari lo «Chef senza frontiere»



La «tensione» di Michele Ferrari durante la prova (foto Galas)

di Katia Dell'Eva

► RIVA

Carne salada, broccoli di Torbole, mele - Golden, Red Delicious e Granny Smith -, formaggio Vezzena e Trentingrana, asparagi di Zambana, trota, pane ai semi di vinacciolo, corniole e soprattutto l'olio extravergine di oliva Dop Garda Trentino, sono stati i veri protagonisti della sfida culinaria tra giovani cuochi che ha avuto luogo ieri pomeriggio all'Agraria di Riva.

Mentre Michele Ferrari della

scuola alberghiera rivana trionfava su Simone Taddei dell'Enaip di Ossana, Simone Pedrolli dell'Ipfa di Levico e Samuele Bebbler dell'istituto alberghiero di Rovereto, per aggiudicarsi il posto di rappresentante del Trentino al concorso nazionale "Chef senza frontiera", si aveva l'impressione che i veri vincitori fossero la tradizione e gli ingredienti nostrani. E così gli antipasti (o "finger food") che i quattro studenti, iscritti al quarto anno dei rispettivi istituti professionali, hanno creato reinventando ed

elaborando piatti tipici, sono diventati un'occasione per parlare dei prodotti unici che il nostro territorio offre. Prodotti noti e presenti su tutte le tavole, come quell'olio gustoso e dal colore brillante che è l'extravergine del Garda, e altri caduti, forse, un po' in disuso, come la corniola. Questo frutto di colore rosso dal gusto asprigno, dotato di proprietà benefiche e ricco di vitamina C, tanto noto ai nostri nonni, quanto sconosciuto alle giovani generazioni, è uno dei prodotti che aziende

territoriali quali la Fondazione Campagna Amica si occupano di riportare in auge, e che questo concorso ha cercato di valorizzare.

«Mousse di trota affumicata e mela Granny Smith con crostacei di pane al burro d'olio extravergine di oliva», la ricetta che la giuria, composta da Lorian Abbruzzetti, presidente di Pandolea, Giorgio Planchenstainer, presidente di Agraria, 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, ha eletto vincitrice. Il suo realizzatore, Michele, dopo la sfida nazionale per il titolo di "Miglior allievo 2015", che si terrà il 13 aprile alla Città del Gusto del Gambero Rosso a Roma, che cosa farà? Il suo sogno è di aprire un suo ristorante, unendo, come per la gara, ingredienti nostrani e inventiva. Magari a breve ci si ritroverà tutti a mangiare da lui. Nel frattempo segnatevi i nomi di tutti e quattro i ragazzi - e se volete vederli all'opera, cercate sul sito della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, partner dell'iniziativa, la clip registrata in questa occasione -, perché chissà che in futuro non diventino degli chef stellati, orgoglio del nostro Trentino.