



Lo studente Michele Ferrari con il docente **Ciro Raso** (foto Galas)

ISTITUTO ALBERGHIERO

Concorso Gambero Rosso, vince il ledrense Ferrari

► RIVA

Pandolea -associazione Donne dell'Olio- e Gambero Rosso propongono a tutti gli istituti alberghieri sparsi per lo stivale, un concorso con l'intento di valorizzare l'olio extravergine di oliva. In Trentino scendono in campo Varone, Levico, Tione, Ossana e Rovereto che, a febbraio si sfidano presso l'Agraria che lega la sfida all'utilizzo di prodotti locali.

La giuria sceglie un ragazzino

della val di Ledro, Michele Ferrari, che conquista il diritto di confrontarsi a Roma, nelle cucine delle scuole del Gambero Rosso alla Città del gusto, con cinque colleghi come lui emer-

si nelle eliminatorie provinciali, che rappresentano Tor Carbone di Roma, Porto Sant'Elpidio, Cosenza, Nardò e Giulianova. La giuria composta dagli chef Mario Piccione del Gambero e Davide del Duca dell'Osteria Fernanda di Roma, da Lorian Baruzzetti e Pina Boccia per Pandolea, Camilla Carrega e Stefano Polacchi del Gambero Rosso e da Saverio De Luca dell'Ansa ha proclamato vincitore Michele Ferrari che ha proposto una tartare di salmerino, piatto in fondo semplicissimo, che ha consentito al

ledrense di sfoggiare tecniche molto particolari e raffinate nella realizzazione delle salse, spume, gelatine e creme che accompagnano il pesce: in primis una spettacolosa sala di olio al burro capace di esaltare alla grande l'extravergine monocultivar Casaliva, uno dei prodotti di punta nella pur vasta e preziosa offerta del frantoio rivano. Niente da fare per la mezza sfera di cioccolato ripiena d'olio e d'arancia sotto ricotta vaccina e pasta brisée

agli spinaci, per le cappesante avvolte in pancetta grigliate su yogurt con salsa d'oriente, per il baccalà alla gelatina d'arancia e spuma di finocchio per la bruschetta all'olio d'oliva e



La tartare di salmerino di Ferrari

marmellata di pomodori e per la triglia imbottita di fegato di pollo e polenta all'olio, classificate nell'ordine. Ieri all'Istituto alberghiero Michele Ferrari ha presentato e fatto assaggiare il suo capolavoro, applaudito anche dai responsabili dell'Agraria Giorgio Planchenstainer e Massimo Fia e dal direttore Massimo Malossini che ha trovato nel successo del giovanissimo alunno (già impegnato in uno stage al Lido Palace hotel) un riconoscimento -il migliore possibile- all'istituto.