

LEVICO TERME - CONCLUSO IL PROGETTO PILOTA

Alberghiero sulla strada dei sapori

Test "sul campo" per i futuri chef e maître dell'Istituto di formazione

di Franco Zadra

► LEVICO TERME

«La vera missione della nostra scuola – ha detto Federico Samaden, dirigente dell'Istituto di formazione professionale alberghiero di Levico Terme e Rovereto – è educare alla qualità e alla bellezza». Qualità e bellezza che non sono mancati, anzi, all'inaugurazione del progetto pilota nato in collaborazione con la Strada del vino e dei sapori che si prefigge di garantire una alta qualità dei prodotti e dei servizi tipici del Trentino, tanto da munirsi di un discipli-

nare con i requisiti minimi da rispettare.

Nell'occasione è stato offerto un pranzo preparato dai futuri chef e servito dagli aspiranti maître di sala dell'Istituto alberghiero, che si è rivelato un vero viaggio alla scoperta dei migliori prodotti che il nostro territorio può offrire. Il progetto che coinvolge più di 70 studenti delle terze, promuovendoli ad "Ambasciatori del gusto" ha sviluppato per primo il tema dei prodotti ittici con un'eccellenza del territorio rappresentata dai prodotti di Trota Oro, un'orticoltura di montagna di Preo-

re, che gli studenti e le studentesse di Levico hanno saputo articolare in un menù degno dei ristoranti più rinomati che solo a leggerlo mette l'acquolina in bocca. Piccola tartare di trota salmonata al miele di pino mugugo, salmerino marinato all'aceto di mela con crema allo yogurt, orzotto alle erbe aromatiche con trota fario confit, filetto di trota al rosmarino con patate paglia e speck su crema di mela, ecc... Un servizio di sala impeccabile ha dato ai coinvitati il senso e lo spessore della formazione che l'Istituto alberghiero si propone di trasmettere «in



Gli studenti coinvolti nel progetto con la Strada del vino e dei sapori

un compito educativo – ha aggiunto Samaden – che non può ridursi alla didattica e che spesso sconfinava in supplenze familiari caricando i docenti di impegni al limite dell'eroismo», ma che se danno i risultati gustati in questo pranzo di varo, meritano di essere portati avan-

ti con convinzione. «È fondamentale – ha detto Sergio Valentini, ristoratore tutor dell'incontro – che i ragazzi si rendano conto dell'importanza del loro ruolo. Poter trasferire al cliente la passione e la storia portata da ogni piatto è il primo passo per conquistarne cuore e palato».