

## MICHELE FERRARI È LO "CHEF SENZA FRONTIERE"

LO STUDENTE DELL'ISTITUTO **IFPA**  
**DI RIVA DEL GARDA** PARTECIPERÀ  
ALLA FINALE DEL **13 APRILE**

Con la sua Mousse di trota affumicata e mela Granny Smith con crostone di pane al burro d'Olio extravergine di oliva, **Michele Ferrari** dell'Istituto IFPA di Riva del Garda si aggiudica l'accesso alla finale nazionale del 13 aprile battendo gli altri tre semifinalisti in gara: Samuele Bebber dell'IFPA di Rovereto, che si è classificato secondo con il suo Il Confit; Simone Taddei dell'Enaip di Ossana e Simone Pedrolli dell'IFPA di Levico Terme.

Loriana Abbruzzetti, presidente Pandolea e presidente di giuria, ha dichiarato che "Il giovane è stato premiato per aver dimostrato grande capacità e tecnica rispettando perfettamente la centralità del tema proposto, ovvero la valorizzazione dell'**Olio extravergine di oliva DOP Garda Trentino**". Un riconoscimento che ha trovato d'accordo gli altri membri - 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 - chiamati a valutare tecnica impiegata, utilizzo delle materie prime, bontà organolettica del piatto, originalità della ricetta proposta, esecuzione e presentazione.

"È stata dura sfidarsi con i miei colleghi trentini poiché erano davvero tutti molto competenti. Sono onorato - ha dichiarato il giovane vincitore - di aver la possibilità di concorrere per il titolo di 'Miglior Allievo 2015' ed andare a misurarmi con i vincitori delle altre competizioni regionali. Ringrazio l'Associazione Pandolea, l'Agraria di Riva del Garda, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e l'ITAS di avermi dato questa grande opportunità".

