

QUOTIDIANI LOCALI | LAVORO ANNUNCI ASTE NECROLOGIE GUIDA-TV | VERSIONE DIGITALE | SEGUICI SU

# TRENTINO

COMUNI: TRENTO ROVERETO PERGINE VALSUGANA RIVA DEL GARDA ARCO MORI TUTTI I COMUNI

HOME **CRONACA** SPORT TEMPO LIBERO ECONOMIA ITALIA MONDO FOTO VIDEO RISTORANTI ANNUNCI LOCALI PRIMA

SI PARLA DI REDDITI DEI CONSIGLIERI GIOCO D'AZZARDO ALPINISMO INCIDENTI STRADALI SCUOLA TASSE

**Facciamo protesi senza palato** **NUMERO VERDE 800-504166**

Sei in: TRENTO > CRONACA > CHEF SENZA FRONTIERE, VINCE MICHELE...

RIVA DEL GARDA

## Chef senza frontiere, vince Michele Ferrari

*Quattro studenti si sono sfidati per accedere alla finale nazionale di Roma*  
*di Katia Dell'Eva*

20 febbraio 2015

42

Consiglia

1

Tweet

0

+1

0

LinkedIn

0

Pinterest

Michele Ferrari, vincitore di Chef senza frontiere

ESTÉE LAUDER  
IL SIERO CULTO  
Advanced Night Repair

IN EDICOLA **Mymovieslive**

Sfoggia TRENTINO CORRIERE ALPINO e porta il cinema a casa tua!  
3 Mesì a soli 19,99€

**ATTIVA** **PRIMA PAGINA**

Casa di vita **COSSPANO**

RANA PESCATRICE CON SALSA ALLE PERE, RAPA ROSSA E ACETO

**SHOP CENTER VALSUGANA**

SCOPRI I PROSSIMI EVENTI  
**DOMENICA SEMPRE APERTO**

8+1

0

LinkedIn

0

Pinterest

**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.

**FESTIVAL DEL PESCE**  
dal 18 febbraio al 8 marzo

CASE    MOTORI    LAVORO

**miojob**

annunci, news e strumenti per chi cerca e offre lavoro

**Chef senza frontiere, all'Agraria vince Michele Ferrari**



Michele Ferrari, studente del quarto anno dell'istituto alberghiero di Varone, ha vinto "Chef senza frontiere", battendo in una sfida tra i fornelli i colleghi di altre scuole trentine. La gara (raccontata dagli scatti di Fabio Galas) si è svolta nello scenario dell'Agraria di Riva: grazie al successo ottenuto, Ferrari parteciperà alla finale di Roma che assegnerà il titolo di "Miglior allievo 2015".

Slideshow | 1 di 15

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 crostine di pane al burro d'olio extravergine di oliva», la ricetta che la giuria, composta da **Loriana 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.

**Mariano Fracalossi**  
(1923 - 2004)  
un'avventura nel mondo dell'arte

brother at your side    TOSHIBA Leading Innovation

Via Gramsci, 8  
38123 Trento

ASTE GIUDIZIARIE



Appartamenti Albiano n.d. - 50000 €  
Tribunale di Trento

Visita gli immobili del Trentino Alto Adige