STRADA VINO e SAPORI TRENTINO

Testata: Trentinowine.info
Data: 1 marzo 2016

AMBASCIATORI DEL GUSTO

Tiziano Bianchi 0 1 marzo 2016

Comunicato stampa

A TAVOLA CON GLI AMBASCIATORI DEL GUSTO.
IL TERRITORIO È SERVITO

Futuri chef e maître di sala grazie a lezioni in aula e sul territorio per diventare veri e propri "Ambasciatori del Territorio" grazie al progetto pilota nato dalla collaborazione tra la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e l'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Levico Terme e Rovereto.

Trento, 29 febbraio 2016 – La tavola, con il cibo tipico e i suoi profumi e sapori caratteristici, è una delle situazioni ideali per fare innamorare il turista di un territorio. Fondamentale, in questa fase, la preparazione di cuochi che sappiano esaltare al meglio le caratteristiche di ogni eccellenza e la presenza di personale di sala che sappia raccontarle, spiegando da dove provengono questi preziosi prodotti e chi li produce, valorizzando al meglio l'esperienza gastronomica e consigliando al contempo suggerimenti e corretti abbinamenti.

www.trentinowine.info

TRENTINO WINE BLOG

pane al pane e vino al vino: fatt
e opinioni dall'Italia dei sapori

Questi gli obiettivi del progetto pilota nato dalla collaborazione tra la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e l'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Levico e Rovereto. L'iniziativa, che per il primo anno ha voluto concentrarsi sul tema dei prodotti ittici, coinvolge le classi al terzo anno, per un totale di una settantina di ragazzi. Il tutto si sviluppa in tre incontri.

Il primo appuntamento è incentrato proprio sulle eccellenze del territorio e sulla valorizzazione delle figure professionali di sala e di cucina. "È fondamentale – dichiara Sergio Valentini, ristoratore con esperienza pluriennale nel campo dell'enogastronomia trentina e selezionato come tutor dell'incontro – che i ragazzi si rendano conto dell'importanza del loro ruolo. Pensare ad una cucina che esalti il territorio, fin dalla realizzazione del menù, e conoscere ed essere in grado di trasferire al cliente la passione e la storia che si cela dietro ogni singolo prodotto è il primo passo per conquistarne cuore e palato".

Nell'ambito del secondo incontro, la parola passa ai produttori ittici, ovvero ASTRO – Associazione Troticoltori Trentini, Azienda Agricola Troticoltura Armanini, e Trota Oro, per una lezione suddivisa equamente tra teoria e degustazione. La prima ora è dedicata alla storia e all'attività dell'azienda, alle tipologie e caratteristiche dei prodotti ittici tipici del Trentino, di lago e di fiume, e alle diverse possibilità di lavorazione. Nel corso della seconda ora, invece, è in programma un'analisi sensoriale della trota, presentata in tre modi diversi, ovvero al naturale, affumicata e marinata.

Infine, durante il terzo incontro, ogni gruppo di studenti è chiamato a visitare una delle aziende coinvolte per vedere di persona e toccare con mano quanto appreso in aula.

TRENTINO
WINE BLOG

pane al pane e vino al vino: fatti e opinioni dall'Italia dei sapori

Il percorso si conclude a maggio con la prova pratica sul campo. Ad ognuno dei tre gruppi di ragazzi viene affidata la realizzazione di un menù a base di prodotti ittici del Trentino, e la sua illustrazione ad un gruppo selezionato di ospiti del ristorante didattico presso l'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Levico Terme.

"Questo progetto – dichiara Francesco Antoniolli, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino – è piaciuto subito agli studenti coinvolti. Conoscere il ricco patrimonio enogastronomico trentino attraverso esperienze dirette con i produttori è sicuramente una modalità vincente e dinamica di apprendimento."

"Negli ultimi anni – dichiara Federico Samaden, dirigente dell' Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Levico e Rovereto – ho assistito a un pericoloso sbilanciamento degli orientamenti professionali dei ragazzi iscritti al nostro istituto verso il settore della cucina, con una progressiva decrescita della sala bar. Questa tendenza, frutto di una sovraesposizione mediatica degli chef, è in realtà lo specchio dell'intero settore. Dobbiamo far fronte a una vera e propria 'emergenza ospitalità', cercando di trasmettere ai nostri giovani il valore della qualità nella accoglienza e nei servizi di sala. La preziosa collaborazione con la Strada del Vino e dei Sapori ha questo obiettivo e la soddisfazione degli alunni ne testimonia l'efficacia".

L'intento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino è quello di far diventare questo percorso un appuntamento fisso nell'offerta formativa delle scuole alberghiere, alternando, di anno in anno, il settore produttivo coinvolto per dar voce a tutte le eccellenze del territorio e portandolo anche in altri istituti alberghieri del Trentino.

TRENTINO
WINE BLOG

pane al pane e vino al vino: fatti e opinioni dall'Italia dei sapori