

citynews ▾
VENERDÌ, 20 FEBBRAIO ☁ 0°C
Invia un contributo Accedi

TRENTOTODAY
CRONACA EVENTI ZONE SEGNALAZIONI SEZIONI ▾

ZONE Centro storico San Giuseppe Oltrefresina Rovereto Ravina Arco Povo Tione di Trento [Tutte le zone »](#)



Contatti
Tel 329 8919221
Info: info@mondofinestre.com
www.mondofinestre.com

Serramenti a partire da 149,00 € al m*



65%
DETRAZIONE FISCALE
PLUS ENERGETICO

Fai click qui

**PORTAFINESTRA
DUE ANTE A BATTENTE 499,00 €**
APERTURA VASISTAS DIM L 120 x H 220 CM
Rate da 79,00 € al mese



**GARANZIA
10 ANNI**
POSA IN OPERA GRATUITA
PER UN ORDINE DI
ALMENO 3.000 €

▲ Chiudi

Rapina a mano armata al supermarket Eurospin di Mezzolombardo



CRONACA - Un uomo, con il volto coperto da un passamontagna, impugnando una pistola, si è fatto consegnare l'incasso della giornata (circa 7.000 euro) per poi dileguarsi a bordo di un veicolo dove lo attendeva un complice

Treni, da maggio collegamento diretto con Milano. Novità anche su Roma



CRONACA - "Vogliamo tornare - ha detto Gilmozzi - alle relazioni dirette che sino a qualche anno fa collegavano il Trentino e la Lombardia e cogliamo l'occasione dell'Expo per iniziare con collegamenti nel fine settimana tra Trento e Milano"

Lo studente-chef Michele Ferrari alle finali della Città del gusto



CRONACA - Con la sua mousse di trota affumicata e mela Granny Smith con crostone di pane al burro d'Olio extravergine di oliva, Ferrari ha battuto gli altri tre semifinalisti in gara

Trasporto pubblico gratuito: la legge popolare in commissione



CRONACA - Dopo il successo della raccolta firme il disegno di legge sulla mobilità sostenibile arriva in prima commissione. Trasporti pubblici gratuiti ma non solo, si parla anche di ciclabili, parcheggi bici e nuove ferrovie. L'assessore Gilmozzi ha mostrato apprezzamento per la proposta ma non mancano perplessità trasversali

FALKY-LAND PISCINE RISCALDATE ACQUAPURA SPA DIVERTIMENTO

Numero Verde
800 832 815

FALKENSTEINER HOTEL & RESIDENCES

ULTIME NOTIZIE

3 minuti fa
Meteo Trentino: sabato torna la neve oltre i 400 - 600 metri

"G. Osti" Sistemi srl

Rilevazione presenze
controllo accessi
orologi marcatempo
timbracartellini



**La puntualità!
La tua
1ª regola!**

Golf.
con Tech&Sound Pack

Tua da
169 euro al mese
tan 3,99% - taeg 5,87%



Folgarida - Serrada
Appartamento 3 locali
130.000 €
55 m²



Rovereto
Casa indipendente ...
380.000 €
210 m²



Transacqua
Casa indipendente
Prezzo su richiesta €

SCHETTINO ALL'ISOLA DEI FAMOSI?



le indicazioni che ho...
è che lui si muoverebbe per 2 e mezzo

Clamoroso a Le Iene: "Schettino all'Isola dei Famosi per due milioni e mezzo"





Tel 329 8919221
Info: info@mondofinestre.com
www.mondofinestre.com

**Serramenti a partire
da 149,00 € al m***

65%
DETRAZIONE FISCALE
BONUS ENERGETICO

7 Apr
Scopri le nostre offerte

Lo studente-chef Michele Ferrari alle finali della Città del gusto

Con la sua mousse di trota affumicata e mela Granny Smith con crostone di pane al burro d'Olio extravergine di oliva, Ferrari ha battuto gli altri tre semifinalisti in gara



Redazione · 20 Febbraio 2015



3



Consiglia 0



Michele Ferrari

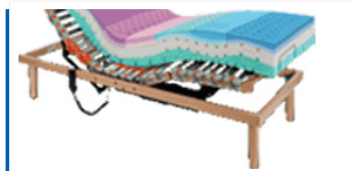
Il giovane studente dell'Istituto Ifpa di Riva del Garda, **Michele Ferrari**, si è aggiudicato il diritto a partecipare alla finale del 13 aprile presso la Città del Gusto del Gambero Rosso a Roma, per aver saputo valorizzare al meglio l'Olio extravergine di oliva Dop Garda Trentino nella propria ricetta realizzata esclusivamente con eccellenze gastronomiche locali. Con la sua mousse di trota affumicata e mela Granny Smith con crostone di pane al burro d'Olio extravergine di oliva, Ferrari ha battuto gli altri tre semifinalisti in gara: Samuele Bebbier dell'Ifpa di Rovereto, 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.

Annuncio promozionale

[Ricevi le notizie di questa zona nella tua mail. Iscriviti gratis a TrentoToday!](#)

La finale, organizzata dall'Associazione Pandolea in collaborazione con le scuole di cucina del Gambero Rosso e con il patrocinio di Unaprol (Consorzio Olivicolo Italiano) e del Padiglione Italia ad Expo, si svolgerà infatti presso la Città del Gambero Rosso a Roma. **"E' 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."



CASE A TRENTO



Folgaria - Serrada
Appartamento 3 locali
130.000 €
55 m²



Rovereto
Casa indipendente >5 locali
380.000 €
210 m²

immobiliare.it

