

Testata: Valledeilaghi.it
Data: 20 febbraio 2015

Ricettività V Sport -Comuni V Contattaci Associazionismo V Aziende Cerca. Valle dei Laghi 20/2/2015 - 12:31

Temp.: 18.1°C

Temp. percepita: 10.1°C

Vento:5.7 Kmh da SSE

1023.8 Hpæn diminuzione

Pioggia: 8mm Edizione: Venerdi 20 Febbraio 2015 Aggiornato il:20 Febbraio 10:46. Valledeilaghi.TV Home Foto Download Calendario Tematismi Articoli ▼ Meteo ▼ Webcam Chef senza frontiere - Riva del Garda In calendario oggi Ultimo video Il concorso, organizzato con il coinvolgimento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, è stato reso possibile grazie al sostegno del Gruppo Itas Assicurazioni MICHELE FERRARI VINCE IL CONCORSO DI CUCINA "CHEF SENZA FRONTIERE". Leggi tutto Senso di marcia non rispettato - Sopramonte Riunione capizattera Palio Oca 2015 - Trento Raccolta firme fusioni comuni - Vallelaghi e Madruzzo Fiamme nel parco pubblico frazionale - Pergolese Carnevale Pergolese, Lasino, Padergnone, Vezzano

Chef senza frontiere - Riva del Garda

♣ Stefania Casagranda ## Creato: 20 Febbraio 2015



Il concorso, organizzato con il coinvolgimento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, è stato reso possibile grazie al sostegno del Gruppo Itas Assicurazioni MICHELE FERRARI VINCE IL CONCORSO DI CUCINA "CHEF SENZA FRONTIERE".

RIVA DEL GARDA - Il giovane studente dell'Istituto IFPA di Riva del Garda si aggiudica il diritto a partecipare alla finale del 13 aprile 2015 "Chef senza frontiere" 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.

Trento, 20 febbraio 2015 - 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 II 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 Antoniolli, 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.

Ad incoronare il vincitore, Aurora Endrici, "Donna del Vino" e titolare di Vinoè Comunicazione, che ha condotto la sfida in cucina dove ognuno dei partecipanti ha dovuto creare in un'ora di tempo un antipasto o finger food dedicato all'Olio extravergine di oliva DOP Garda Trentino avvalendosi di una selezione di eccellenze gastronomiche del Trentino. Un momento di grande valorizzazione dei prodotti del territorio reso possibile grazie ai soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, che hanno fornito gratuitamente i propri prodotti, e al Gruppo ITAS Assicurazioni, che ha voluto offrire il proprio sostegno per l'importante messaggio di fiducia e promozione a favore del mondo dei giovani veicolato dall'iniziativa.

"Siamo felici - ha dichiarato Giorgio Planchestainer - che sarà Michele Ferrari a rappresentarci nella finale di Roma con i colleghi di Puglia, Abruzzo, Calabria, Campania, Marche e Lombardia poiché è un ragazzo davvero talentuoso". "Siamo certi - gli ha fatto eco Francesco Antoniolli - che il nostro futuro chef saprà portare alta la bandiera della gastronomia trentina facendo apprezzare le nostre eccellenze in un contesto di assoluta autorevolezza".

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."