

LE ULTIME 20 NOTIZIE

09:51 (11/04)

PROFUGHI CAVEDINE: ZENI A FUGATTI, 800 EURO AFFITTO CASA SOS VILLAGGIO FANCIULLO

09:51 (11/04)

CC TRENTO: SVENATATO TENTATO SUICIDIO EX HOTEL PANORAMA SARDEGNA

08:57 (11/04)

SERVIZIO POSTALE: BEZZI, BOLZANO PENSA AL BENE DELLA PROPRIA COMUNITA' E TRENTO?

08:12 (11/04)

VINO: COLDIRETTI, SENZA VOUCHER ADDIO A 25MILA POSTI DI LAVORO IN VIGNA

20:16 (10/04)

FACOLTA' GIURISPRUDENZA: UNITN, LE TRE MIGLIORI TESI SU BIOETICA E BIODIRITTO

19:59 (10/04)

RIFORMA STATUTO: OGGI IN CONSULTA ASCOLTATI I PARLAMENTARI TARENTINI

16:55 (10/04)

19:55 (10/04)

SANITA': CODAGONS-OSSERVA SALUTE: A NAPOLI SI VIVE TRE ANNI IN MENO DI TRENTO

19:51 (10/04)

PENSIONATI SCUOLA PAT 2016: ROSSI, SIETE ESEMPIO DI UN'AUTONOMIA CHE FUNZIONA

19:44 (10/04)

MEDIA: VODAFONE TV, ARRIVA IN TUTTA ITALIA CON NUOVI PARTNER E CONTENUTI

19:39 (10/04)

VIABILITA' VAL DI PEIO: PAT, INIZIATI I LAVORI DI ALLARGAMENTO DELLA STRADA D'ACCESSO

19:36 (10/04)

PD DEL TRENTO: OGGI DEPOSITATE LE LISTE DEI CANDIDATI ALL'ASSEMBLEA NAZIONALE

18:38 (10/04)

FAMILY TRENTO: PAT, OGGI L'ACCORDO CON IL DISTRETTO TRENTO COLLINA EST

18:31, sabato 8 aprile 2017 (opinione)



STRADA VINO E SAPORI TRENTO: ALBERGHIERO DI LEVICO, AMBASCIATORI DEL TERRITORIO

Riceviamo e pubblichiamo integralmente il seguente comunicato stampa:

(Fonte: Ufficio stampa Strada del Vino e dei Sapori del Trentino) – Ricette raffinate dedicate ai prodotti lattiero-caseari del territorio, create e raccontate dai ragazzi dell'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Levico e Rovereto a dimostrazione di quanto appreso nei mesi scorsi grazie al progetto nato dalla collaborazione con la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.

Dopo la positiva edizione 2015-2016, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e l'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Levico e Rovereto hanno deciso di rinnovare la propria collaborazione nata con l'obiettivo di fornire ai giovani studenti dell'Istituto gli strumenti e le competenze per divenire dei veri e propri "Ambasciatori del territorio" a tavola. A suggellare il percorso, la prova pratica sul campo con il pranzo finale alla presenza dei produttori e delle istituzioni provinciali.

Il progetto ha visto il coinvolgimento delle quattro classi terze, tre di cucina e una di sala, per un totale di una sessantina di ragazzi tra i 16 e i 17 anni che, durante il corso dell'anno scolastico, hanno avuto la possibilità di conoscere da vicino quattro aziende produttrici di formaggi del Trentino: Azienda Agricola Le Mandre, Casearia Monti Trentini, Caseificio degli Altipiani e del Vezzena e Consorzio Volontario di Tutela Formaggio Sprezza delle Giudicarie Dop.

Se lo scorso anno i protagonisti del progetto erano i prodotti ittici, infatti, quest'anno l'attenzione si è spostata su quelli lattiero-caseari. Dopo l'incontro introduttivo sull'attività promossa dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, sono state proposte una serie di lezioni mirate a trasferire ai giovani le informazioni base riguardanti il Trentino gastronomico e infine un incontro-degustazione curato da Accademia d'Impresa durante il quale gli studenti hanno potuto partecipare ad un'analisi sensoriale dei formaggi più rappresentativi del Trentino, come Vezzena, Sprezza delle Giudicarie Dop, Casolèt, Trentingrana, Puzzone, ecc.

Cerca



Mi ci tuffo anch'io!




TU puoi leggere tutto, gratis e senza limiti di tempo.

NOI



Noi gratis possiamo scrivere per poco tempo.



clicca qui

18:07 (10/04)

VINITALY: ROSSI, PROGETTO "PINOT GRIGIO" RICONOSCIMENTO DI GIOCO DI SQUADRA

17:41 (10/04)

PRELIEVI DEL SANGUE: APSS, ORA PRENOTAZIONI CON LA APP "TELEGRAM"

17:34 (10/04)

MARMOLADA: MOUNTAIN WILDERNESS, ATTIVISTI A PUNTA ROSSA PER LA TUTELA ALPINA

17:14 (10/04)

CINEMA: FILM COMMISSION TRENINO, OSPITATI 60 PRODUTTORI DEL NETWORK ACE

16:27 (10/04)

INCENDIO POVO: UNIVERSITA' TRENTO, PROSEGUONO SENZA SOSTA I LAVORI DI RIPRISTINO

16:19 (10/04)

VINITALY: FONDAZIONE MACH, OGGI

VETRI SPECIALI: ROSSI, LAVORARE ASSIEME PER SCONFIGGERE IL PESSIMISMO IN TRENINO

15:36 (10/04)

TRAFFICO VALSUGANA: AGIRE, UNA FONTE DI INQUINAMENTO E DI INCIDENTI

(carica notizie da 21 a 40)

Ogni produttore coinvolto, poi, è stato abbinato ad una classe per una lezione di approfondimento sulle caratteristiche dei propri formaggi e le varie fasi di produzione seguito da una degustazione guidata che ha contribuito ad ispirare gli studenti nell'ideazione dei piatti da servire per il pranzo finale ad un gruppo selezionato di ospiti.

"Il progetto nasce dalla convinzione – dichiara Francesco Antonioli, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino – di quanto sia fondamentale che il personale dei nostri ristoranti sappia interpretare in cucina e raccontare in sala il territorio e le sue eccellenze, visto che il turista è sempre più informato e curioso e l'enogastronomia si conferma di anno in anno una significativa motivazioni di vacanza".

"Abbiamo fortemente voluto proseguire questo percorso – aggiunge Federico Samaden, dirigente dell'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Levico e Rovereto – dal momento che rappresenta un'occasione unica e concreta per i nostri ragazzi di conoscere da vicino le realtà produttive trentine e le loro specialità gastronomiche, ma anche perché eravamo certi che avremmo registrato lo stesso entusiasmo dello scorso anno da parte delle classi coinvolte. È questa un'epoca in cui, dopo la sbornia del food a tutti i costi, è necessario che chi ha a cuore la qualità italiana si impegni a fondo per parlare di ospitalità. È su questo tema che nei prossimi anni la nostra scuola concentrerà le proprie forze affinché i ragazzi diventino professionisti dell'accoglienza".

