

HOME PAGE

f f f f f f

EDICO LANDO.it Cronica Culturando CaroDiario CasaLinghe RimeFornelli DomanDario Sportivando FZ-Blogger

Si conclude a tavola la seconda edizione del progetto "Ambasciatori del Territorio"
 Ricette raffinate dedicate ai prodotti lattiero-caseari del territorio, create e raccontate dai ragazzi

Leggi tutto l'articolo

ALBERGHIERO TRENTINO Rovereto e Levico Terme



APPROFONDIMENTO

f f f f f f

EDICO LANDO.it Cronica Culturando CaroDiario CasaLinghe RimeFornelli DomanDario Sportivando FZ-Blogger

Si conclude a tavola la seconda edizione del progetto "Ambasciatori del Territorio"

ALBERGHIERO TRENTINO Rovereto e Levico Terme

Ambasciatori del Territorio

Ristorante Pizzeria
 Via Valsugana, 26
 38057 Pergine Valsugana (TN)
 tel./fax 0461.530840
 cell. 331 4760370 (Alessia)
 newcarossa@libero.it

La Rossa
 Logo di Carrossa

centroCOPIE Trento
NOVITA'
 STAMPA
3D
 tel. 0461 83 08 80

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.

Levico, 7 aprile 2017- 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.



Federico Samanden, Francesco Antonioli, Luca Giuliani

A sugellare 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.



Ambasciatori Territorio

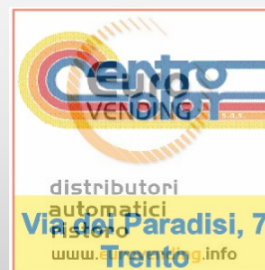
Se lo scorso anno i **protagonisti del progetto** erano i **prodotti ittici**, infatti, quest'anno l'attenzione si è spostata su quelli **lattiero-caseari**. Dopo l'incontro introduttivo sull'attività promossa dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, sono state proposte una serie di **lezioni 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.**

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**.



Ambasciatori Territorio

"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 Leivo 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".

Per ricevere immagini del pranzo finale in alta risoluzione, contattare:

Ufficio stampa Strada del Vino e dei Sapori del Trentino:

Stefania Casagrande | 393 9994515

press@stradavinotrentino.com