

CASINO

CAMPIONE D'ITALIA
THE NEXT FUN
DOVE VA IL DIVERTIMENTO.
GIOCA ONLINE SU
www.casinocampione.it

Si conclude a tavola la seconda edizione del progetto Ambasciatori del territorio

venerdì, 7 aprile 2017

QUANDO: 8 aprile 2017@16:55-17:55
Europe/Rome Fuso orario

📅 Calendario

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 Spressa 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, Spressa 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.

"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".

🔍 Cerca nel sito... CERCA

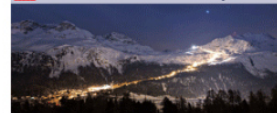
I VIDEO DELLE VALLI



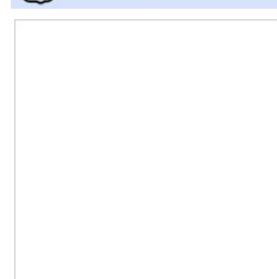
Sul Garda esercitazione e manovra acquatica dei vigili del fuoco di Riva, Tenno e Mori. Orsi, lupi e orme di lince: nuovi avvistamenti della Forestale in Trentino. VIDEO



il CORVATSCH ti aspetta



IL METEO DELLE VALLI



AGENDA DELLE VALLI



*“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”.*

mer
2017

09:50 Breno: convegno su Tibet e Buddi...

14:55 Ok al sostegno alle piccole impr...

15:45 Vela giovanile: inizia il 35° Me...

Visualizza Calendario. →

LA TUA PUBBLICITÀ **QUI?**
CONTATTACI SUBITO