

HOME PAGE

HOME EVENTI VIDEO BENVENUTO IL CINQUE DICONO DI NOI SFOGLIA IL CINQUE PDF

ilCINQUE



FABIO DALLEDONNE. SINDACO DI BORGO VALSUGANA

11
MAR, APR

48
NEW ARTICLES

STORIE CULTURA SPORT SPETTACOLO RUBRICHE

Seguici su facebook **seguici su twitter**

IN EVIDENZA



TEATRO



1 of 4

Intervista a Matteo Chincarini: da Borgo all'Europa

JOHNNY GADLER

ALTRE NOTIZIE

- FATTI**
La fiera per la casa, gli arredi ed il benessere
- FATTI**
Pluto, qui la zampa
- FATTI**
Partito a Borgo Valsugana il Corso base della Croce Rossa
- VOLLEY**
Levico Audace: vittoria nel campionato Under 14
- VOLLEY**
Bel campionato dell'A.S.D. Genzianella



FATTI
A Levico conclusa la seconda edizione di "Ambasciatori del territorio"

REDAZIONE

Il 7 aprile scorso a Levico Terme si è conclusa la seconda edizione del progetto "Ambasciatori del territorio" che ha avuto



FATTI
Riconoscimenti per gli studenti del Marie Curie

REDAZIONE

Grandi riconoscimenti per gli studenti dell'Istituto "Marie Curie" di Pergine, diretto dal dottor Paolo Chincarini.



FATTI
"Oltre le scollature", il resoconto del primo convegno dei Musei della Donna

IVAN PIACENTINI

Giornate fitte quelle di venerdì 17 e sabato 18 marzo scorsi per la cultura a Borgo Valsugana. Si è infatti tenuta "Oltre la

GIOCARE IMPARARE DIVERTIRSI
ANCHE QUEST'ANNO SAREMO AL VOSTRO FIANCO CON TANTE NOVITA'...
A PARTIRE DAL **CARNEVALE 2017**
NUOVI COSTUMI, ACCESSORI E TUTTO QUELLO CHE SERVE PER CARRI E ALLESTIMENTI

APPROFONDIMENTO

HOME

EVENTI

VIDEO

BENVENUTO IL CINQUE

DICONO DI NOI

SFOGLIA IL CINQUE PDF

Cerca...

ilCINQUE



MICHELE SARTORI. SINDACO DI LEVICO TERME →

11
MAR, APR

48
NEW ARTICLES

STORIE

CULTURA

SPORT

SPETTACOLO

RUBRICHE

CONTATTI

SEI QUI:

STORIE

FATTI



clicca su
Mi Piace!

Seguici su
facebook



segui su
twitter

A Levico conclusa la seconda edizione di "Ambasciatori del territorio"

REDAZIONE

FATTI



Ambasciatori del territorio

NEXT ARTICLE

Riconoscimenti per gli studenti del Marie Curie

TYPOGRAPHY

- MEDIUM +

< DEFAULT >

READING MODE

SHARE THIS

Il 7 aprile scorso a Levico Terme si è conclusa la seconda edizione del progetto "Ambasciatori del territorio" che ha avuto come protagoniste 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.

SPAZIO PUBBLICITARIO LIBERO

2 4 5 x 4 1 8

2 4 5 x 4 1 8

Dopo la positiva edizione 2015-2016, infatti, 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.

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 motivazione 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».