



Sessanta studenti dell'Alberghiero creano nuovi piatti

LEVICO TERME - Dai prodotti ittici, protagonisti della prima edizione, a quelli lattiero caseari. Ricette raffinate create e raccontate dai ragazzi (una sessantina) dell'Istituto di formazione professionale alberghiero di Levico e Rovereto, protagonisti del progetto «Ambasciatori del territorio». L'iniziativa, che è nata dalla collaborazione con la Strada del vino e dei sapori del Trentino, ha coinvolto, per l'intero anno scolastico, quattro classi della scuola di Levico. Parliamo delle classi terze, tre di cucina ed una di sala. Nei mesi scorsi hanno partecipato ad una serie di lezioni mirate a trasferire ai giovani le informazioni base riguardanti il Trentino gastronomico con un incontro-degustazione curato da Accademia d'impresa durante il quale hanno potuto partecipare ad un'analisi sensoriale dei formaggi più rappresentativi del Trentino. Ma, soprattutto, 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. 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. Spazio anche per degustazione guidata che ha contribuito ad ispirare gli studenti nell'ideazione dei piatti da servire per il pranzo finale che si è svolto nei giorni scorsi.

«Abbiamo fortemente voluto proseguire questo percorso - ricorda **Federico Samaden**, dirigente dell'Istituto - 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. Chi ha a cuore la qualità deve impegnarsi a fondo per parlare di ospitalità e i nostri ragazzi devono diventare dei veri e propri professionisti dell'accoglienza. Per noi - conclude **Francesco Antonioli**, presidente della Strada del vino e dei sapori del Trentino - è fondamentale che il personale dei nostri ristoranti sappia interpretare in cucina e raccontare in sala il territorio e le sue eccellenze. Il turista è sempre più informato e curioso e l'enogastronomia si conferma, di anno in anno, una significativa motivazione di vacanza. Anche in Trentino».

M. D.