

CUCINA E TRADIZIONI

Giovani chef ambasciatori del territorio

Progetto tra Strada del Vino e Istituto alberghiero suggellato da un succulento pranzo

► LEVICO

Finalmente si è imboccata la strada più importante per investire sul futuro della valorizzazione dei prodotti tipici trentini. La strada imboccata è quella di farli conoscere ai futuri cuochi e operatori del turismo in genere. Il progetto curato dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in collaborazione con l'Istituto di Formazione professionale Alberghiero di Levico Terme e Rovereto, ha avuto ieri la sua conclusione dopo un anno di sperimentazione, presso la scuola alberghiera di Levico. Il percorso, ricorda il presidente della Strada Francesco Antonioli, «è volto a favorire la formazione di figure professionali che conoscano il proprio territorio e i relativi prodotti enogastronomici rendendo gli studenti i primi ambasciatori del Trentino. Ora questi ragazzi vanno seguiti anche nella loro attività professionale almeno nella prima fase che vorrem-



Foto di gruppo per i giovani aspiranti chef (e camerieri) con Samaden

mo fosse di praticantato, ha affermato il direttore del Centro». Gli studenti ieri hanno realizzato presentato e servito un menù a tema, con l'utilizzo dei formaggi di Azienda Agricola Le Mandre dell'altipiano di Pinè, del caseificio degli Altipiani, del Vezzena della Casearia Monti Trentini, del Consorzio Volontario di Tutela Formaggio Sprezza delle Giudicarie DOP.

«Questa collaborazione è ormai una certezza» - ha affermato Federico Samaden, dirigente del Centro di Formazione

Professionale Alberghiera di Levico. «Il percorso, lo abbiamo fortemente voluto 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 avremo registrato lo stesso entusiasmo che abbiamo registrato lo scorso anno da parte delle classi coinvolte per un totale di una sessantina di ragazzi».

I ragazzi sotto la guida dei loro insegnanti cuochi coordinati

da Diego Zottele noto per la sua arte culinaria che da anni esprime nel suo agritur, hanno prima presentato e poi fatto assaggiare ai rappresentanti dei vari mondi che gravitano intorno alla Strada del Vino e dell'Agricoltura in generale i loro manichetti presentati con eleganza e di una raffinatezza eccezionale che dimostra le enormi potenzialità spesso inespresse dei nostri prodotti tipici, in questo caso dei formaggi.

Questo il menù proposto: Sforzato di Asiago stravecchio crema al nostrano e petali di cipolla in agrodolce. Quindi Scigno di Crespella con fonduta al Vezzena e asparagi verdi., cosciotto di maiale con polenta concia con spreza delle Giudicarie DOP accompagnati da un involtino di verza. Per chiudere tortino di ricotta con biscotto croccante su salsa di yogurt ai lamponi. Il tutto annaffiato con Trentodoc, Marzemino d'Isera 2014 e acqua minerale Levico. (c.b.)