



COMUNICATI STAMPA GLI AMBASCIATORI DEL TERRITORIO



ARCHIVIO

Seleziona mese

COMUNICATI STAMPA

GLI AMBASCIATORI DEL TERRITORIO

Da Cosimo Piovasco di Rondò

7 aprile 2017 strada del vino

ACCEDI CON:



NEWSLETTER

Rudy Mottes on
L'INCUBO PINOT
GRIGIO È FINITO: È
NATO IL PINOT GRIGIO DOC
È nato un mostro

Anonimo on DE
BIASI: IL TRENTINO
DEVE GUARDARE
AL MONDO. E IMPARARE
In attesa di una tua risp...

Stefano Ferroni on
CONCORSO
TEROLDEGO -
LAGREIN: ECCO I VINCITORI
Il Clesurae l'avevo trova...

Cosimo Piovasco di
Rondò on
CONTRORDINE
COMPAGNI! IL CONSUMO DI
VINO TORNA A CRESCERE
magari lo hai già letto...

il Conte on VARNER
E ARMANI.
BENEMERITI DELLA
VITICOLTURA ITALIANA
Attenti: la foto non è l...

il Conte on VARNER



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. A suggellare il percorso, la prova pratica sul campo con il pranzo finale alla presenza dei produttori e delle istituzioni provinciali.

I PIÙ LETTI DI OGGI



CONCORSO
TEROLDEGO - LAGREIN:
ECCO I VINCITORI



L'INCUBO PINOT GRIGIO
È FINITO: È NATO IL
PINOT GRIGIO DOC



DE BIASI: IL TRENTINO

E ARMANI,
BENEMERITI DELLA
VITICOLTURA ITALIANA
... e lo capisci solo ora...

giuliano fago
golfarelli on
CONTRORDINE
COMPAGNI! IL CONSUMO DI
VINO TORNA A CRESCERE
Cosimo, questo lo so da t...

Cosimo Piovasco di
Rondò on

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.

DEVE GUARDARE AL
MONDO. E IMPARARE

IL 2014	NOV. 2015	LUGLIANO 2014
€ 1.168.424,00	€ 20.880,00	€ 1.178.424,00
€ 1.188.424,00	€ 21.120,00	€ 1.188.424,00
€ 1.198.424,00	€ 21.360,00	€ 1.198.424,00
€ 1.208.424,00	€ 21.600,00	€ 1.208.424,00
€ 1.218.424,00	€ 21.840,00	€ 1.218.424,00
€ 1.228.424,00	€ 22.080,00	€ 1.228.424,00
€ 1.238.424,00	€ 22.320,00	€ 1.238.424,00
€ 1.248.424,00	€ 22.560,00	€ 1.248.424,00
€ 1.258.424,00	€ 22.800,00	€ 1.258.424,00
€ 1.268.424,00	€ 23.040,00	€ 1.268.424,00
€ 1.278.424,00	€ 23.280,00	€ 1.278.424,00
€ 1.288.424,00	€ 23.520,00	€ 1.288.424,00
€ 1.298.424,00	€ 23.760,00	€ 1.298.424,00
€ 1.308.424,00	€ 24.000,00	€ 1.308.424,00
€ 1.318.424,00	€ 24.240,00	€ 1.318.424,00
€ 1.328.424,00	€ 24.480,00	€ 1.328.424,00
€ 1.338.424,00	€ 24.720,00	€ 1.338.424,00
€ 1.348.424,00	€ 24.960,00	€ 1.348.424,00
€ 1.358.424,00	€ 25.200,00	€ 1.358.424,00
€ 1.368.424,00	€ 25.440,00	€ 1.368.424,00
€ 1.378.424,00	€ 25.680,00	€ 1.378.424,00
€ 1.388.424,00	€ 25.920,00	€ 1.388.424,00
€ 1.398.424,00	€ 26.160,00	€ 1.398.424,00
€ 1.408.424,00	€ 26.400,00	€ 1.408.424,00
€ 1.418.424,00	€ 26.640,00	€ 1.418.424,00
€ 1.428.424,00	€ 26.880,00	€ 1.428.424,00
€ 1.438.424,00	€ 27.120,00	€ 1.438.424,00
€ 1.448.424,00	€ 27.360,00	€ 1.448.424,00
€ 1.458.424,00	€ 27.600,00	€ 1.458.424,00
€ 1.468.424,00	€ 27.840,00	€ 1.468.424,00
€ 1.478.424,00	€ 28.080,00	€ 1.478.424,00
€ 1.488.424,00	€ 28.320,00	€ 1.488.424,00
€ 1.498.424,00	€ 28.560,00	€ 1.498.424,00
€ 1.508.424,00	€ 28.800,00	€ 1.508.424,00
€ 1.518.424,00	€ 29.040,00	€ 1.518.424,00
€ 1.528.424,00	€ 29.280,00	€ 1.528.424,00
€ 1.538.424,00	€ 29.520,00	€ 1.538.424,00
€ 1.548.424,00	€ 29.760,00	€ 1.548.424,00
€ 1.558.424,00	€ 30.000,00	€ 1.558.424,00

TRENTINO: I
MOLLACCI DEL
VINO



**CONTRORDINE
COMPAGNI! IL CONSUMO DI
VINO TORNA A CRESCERE**
...io non potrò esserti d...



**Superciuk on DE
BIASI: IL TRENTINO
DEVE GUARDARE
AL MONDO. E IMPARARE**
ciao marco, non so a qual...



**marco on DE BIASI:
IL TRENTINO DEVE
GUARDARE AL
MONDO. E IMPARARE**
i mei sarebbero da tapiro



**giuliano fago
colfaralli on**

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".



**NO, IO NON SONO UN
MOLLACCIONE**

VOX POPULI



**il Conte on
MENAPACE:
INCROCI
RESISTENTI? AL SISTEMA
TRENTINO NON
INTERPRESSANO**