

10 maggio 2019 (lancio d'agenzia)

STRADA DEL VINO E DEI SAPORI – TRENTINO * AMBASCIATORI DEL TERRITORIO: « A TAVOLA LA TAPPA FINALE DEL PERCORSO FORMATIVO »

Si è concluso con una "prova sul campo" il progetto nato dalla collaborazione tra Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e Istituto Alberghiero di Levico e Rovereto con l'obiettivo di trasmettere ai giovani studenti delle classi terze le peculiarità delle eccellenze gastronomiche locali in modo che possano valorizzarle sia in cucina che in sala. Tema di questa edizione: i prodotti ortofrutticoli e i loro trasformati.

La promozione di un territorio spesso inizia a tavola. Lo sa bene la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che, per il quarto anno consecutivo, prosegue la sua collaborazione con l'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Levico e Rovereto per il progetto "Ambasciatori del Territorio", nato con l'obiettivo di fornire agli studenti coinvolti gli strumenti e le competenze per saper interpretare e raccontare al meglio le eccellenze locali affinché possano trasmetterle agli ospiti delle strutture ristorative e ricettive in modo da divenire dei veri e propri promotori culturali.

Avviato nell'anno scolastico 2015-2016 con focus sui prodotti ittici, il percorso è proseguito nelle edizioni successive incentrandosi prima sul lattiero-caseario e poi sui salumi. Quest'anno i protagonisti sono invece i prodotti ortofrutticoli provinciali e i loro trasformati: un mondo vasto e variegato, tanto che sono state ben 12 le aziende socie della Strada del Vino e dei Sapori che hanno messo a disposizione degli oltre 80 ragazzi coinvolti competenze e prodotti.

Si tratta di Agraria Riva del Garda, As.T.A. – Asparagicoltori Trentini Associati, Associazione per la Tutela e la Valorizzazione della Farina della Valsugana, Azienda Agricola Maso Conca Verde, Cà dei Baghi, Cooperativa Castanicoltori Trentino – Alto Adige, COPAG – Cooperativa Produttori Agricoli Giudicariresi, La Corte dei Ciliegi, La Trentina, Madonna delle Vittorie, OlioCRU e Peperoncino Trentino.

Il percorso, specificatamente rivolto alle quattro classi terze dell'Istituto, tre di cucina e una di sala, frequentate da ragazzi tra i 16 e i 18 anni, si è strutturato in tre specifiche fasi. In primo luogo, si è svolto un incontro introduttivo sull'attività promossa dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e sul valore del turismo enogastronomico e della cultura di prodotto, condotto da Sergio Valentini, che ha poi proposto agli studenti una panoramica sulle eccellenze locali, soffermandosi in particolare su quelle ortofrutticole.

Sono poi seguite lezioni in classe tenute dagli stessi produttori, volte ad illustrare caratteristiche, fasi di produzione e di trasformazione delle proprie produzioni, arricchite da degustazioni guidate che hanno contribuito ad ispirare gli studenti nell'ideazione dei piatti da servire per il pranzo finale, curato da una selezione di ragazzi e dedicato ad un gruppo di ospiti composto da istituzioni, produttori e giornalisti.

"Fare cultura di prodotto – ha dichiarato Francesco Antonioli, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino – è uno dei nostri principali obiettivi e crediamo sia fondamentale contribuire alla formazione in questo senso di quanti studiano per andare a lavorare nei settori ristorativi e ricettivi, dove avviene la prima, fondamentale, accoglienza dell'ospite".

Cerca



“I nostri giovani hanno bisogno di verità – ha aggiunto Federico Samaden, dirigente dell'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Levico e Rovereto – e questo progetto, ormai consolidato, ha per noi un valore enorme perché ci consente di offrire risposte concrete ai loro bisogni, facendoli entrare in contatto con un mondo di poche parole e molti fatti, raccontando il lavoro onesto di chi dedica il proprio tempo a qualcosa di estremamente vero, come l'agricoltura e il rapporto con la terra per la produzione e lavorazione dei prodotti del territorio”.

Un progetto altamente stimolante, come emerge anche dal menù realizzato, studiato dai giovani chef fin nei minimi dettagli e proposto con competenza dal personale di sala. Il pranzo proposto prende infatti il via con un aperitivo a base di fagottino di Carne Fumada con crema Zambiana e ricotta di malga, pomodoro ciliegino al caprino e mousse leggera di asparagi di Zambana, crostino di lardo con mostarda di cipolle rosse, bruschetta di pane casereccio con peperoncino del Trentino, trota marinata con composta di ribes rosso, polentina tiepida di mais Spin della Valsugana con i funghi porcini, in abbinamento a tre cocktail ideati dagli studenti: “Roseberry”, con sciroppo di rosa e succo di mela; “Red dream”, con sciroppo di ribes rosso e succo di mela; “Perucca”, con mostarda di zucca e zenzero e succo di pera.

Si prosegue poi con un saluto dalla cucina, con una crema di patate del Lomaso e porri e uno stecco di salmerino gratin e olio extravergine di oliva, per poi passare all'antipasto, con un carpaccio di carne salada con praline di mele Fuji e Red Delicious con cavolo cappuccio rosso al miele e olio extra vergine di oliva DOP Garda trentino.

Il primo prevede dei tortelli di pasta fresca al mais Spin della Valsugana, formaggio Casolét, filangè di asparagi bianchi di Zambana e crumble di speck, mentre il secondo un filetto di maiale con castagne del Trentino, melina di patate del Lomaso e giardinetto di verdure all'olio extra vergine di oliva DOP Garda trentino. Si conclude con un dessert denominato “Trilogia del territorio”, con “Il ricordo di uno strudel con il succo di mela”, “Il semifreddo ai marroni canditi del Trentino” e “La mousse al cioccolato e peperoncino del Trentino”.



È PIÙ FACILE!

App gratuita e multilingue per contattare il Numero Unico Europeo di emergenza, con chiamate vocali e silenziose quando non puoi parlare

In un click chiami 112, in automatico saranno inviati alla Centrale Unica la tua posizione e i tuoi dati

info: 112trentino.it

112 SCARICALA SUBITO DAL TUO STORE

CALAMITA' TRENTINO 2018

PER RICOSTRUIRE CON L'AUTO AIUTO DI TUTTI!

area Ex Cattoi il futuro arriva qui

il parco urbano
il nuovo cinema
il polo

Una buona proposta per Riva del Garda

DENTALCOOP 45 € 575 € 395 €

0461 828367

igiene impianto corona
dentale endosseo ceramica
circonia

C.U.E.

