

L'Adigetto.it

Il quotidiano online del Trentino Alto Adige

DISPONIBILE SU

Home
Interno
Esteri
Letteratura
Arte e Cultura
Pagine di storia
Economia e Finanza
Festival Economia
Miss
Sapori
Golf
Sport
Foto
Satira
Eventi

Archivio arte e culturaRicerca avanzata

+

Fai clic per attivare Adobe Flash Player

Home | Sapori | L'Istituto Alberghiero di Levico promosso... sul campo

L'Istituto Alberghiero di Levico promosso... sul campo

10/05/2019

A tavola la tappa finale del percorso formativo «Ambasciatori del territorio»

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.

Invia ad un amico

Versione stampabile

Versione solo testo

Farmacie di turno TN

Scegli bene,
mangia meglio.

Farmacie di turno BZ

BONTÀ SPETTACOLARE.

2019 QUOTIDIANO E DI 13 W/O

TRENTO

30 maggio-2 giugno

festival ECONOMIA trento

GLOBALIZZAZIONE NAZIONALISMO E RAPPRESENTANZA

trentinoqualita.it

Meteo Trentino

Stampa digitale on-line

Stasera in TV

Quest'anno i protagonisti sono invece i prodotti ortofrutticoli provinciali e 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 Giudicariesi, 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.»

VIENI AL GOLDEN THEATER

Meteo Alto Adige

APERTI ANCHE LA DOMENICA MATTINA

Film a Bolzano

Scopri l'APP

Disponibile su

powered by

Anna Gaddo

Film in Trentino



«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.»

Nei prossimi giorni pubblicheremo il nostro servizio dedicato che abbiamo realizzato partecipando al pranzo di fine percorso.

© Riproduzione riservata

Condividi con: [Facebook](#) [Twitter](#)

Casse Rurali
Trentino

le Banche della comunità

Pagine Gialle

IL TUO VETERINARIO A
TRENTO

La nostra professionalità al servizio degli
animali

