

La Strada del Vino e dei Sapori “guida” gli chef del futuro

Il progetto. Pranzo finale preparato dagli allievi dell'Alberghiero di Levico e Rovereto

CARLO BRIDI

LEVICO TERME. Con una “prova sul campo” davanti ai fornelli e ad una sala piena di invitati, si è concluso il progetto che è nato dalla collaborazione fra la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e Istituto Alberghiero di Levico e Rovereto. L'obiettivo era quello di trasmettere agli studenti delle classi terze le peculiarità delle eccellenze gastronomiche trentine per trasformare i giovani studenti in autentici ambasciatori del territorio trentino.

Molto soddisfatto Francesco Antonioli, presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che da quattro anni prose-

gue la collaborazione con l'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero, che parla di primi risultati molto interessanti, mentre Federico Samaden, dirigente della scuola, ha parlato di «un bel progetto che presenta la verità delle cose belle del nostro territorio, fornendo agli studenti gli strumenti e le competenze per saper interpretare e raccontare al meglio le eccellenze locali trasmetterle agli ospiti».

Quest'anno i protagonisti sono l'olio e i prodotti ortofrutticoli e i loro trasformati: 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. Il percorso si è strutturato in tre specifiche fasi. In primo luogo, un incontro sull'attività della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e sul valore del turismo enogastronomico e della cultura di prodotto, condotto da Sergio Valentini, al



quale sono seguite lezioni in classe tenute dagli stessi produttori, volte ad illustrare le caratteristiche dei prodotti le fasi di produzione e di trasformazione, arricchite da degustazioni guidate.

Per il pranzo finale, curato da una selezione di ragazzi, è stato studiato un menù fin nei minimi dettagli. Dall'aperitivo all'anti-



• A sinistra, il dessert "Trilogia del territorio"; sopra, foto del gruppo al termine del pranzo che ha concluso il progetto

pasto 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, a seguire trota marinata con composta di ribes rosso, polentina tiepida di mais Spin della Valsugana con i funghi porcini, pol-

l'antipasto, con un carpaccio di

carne salada e praline di mele Fuji e Red Delicious con cavolo cappuccio rosso al miele e olio extra vergine di oliva Dop Garda trentino, infine il dessert "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".