



### Chef

Il giovane cuoco trentino, Michele Ferrari, alla premiazione del concorso «Assaggi di fine anno»

## Enogastronomia

### «Assaggi di fine anno» Primeggia Michele Ferrari

Dopo aver vinto la selezione regionale *Chef senza Frontiere*, Michele Ferrari, studente del IV anno dell'istituto alberghiero di Riva del Garda ha conquistato il primo posto alla finale nazionale *Assaggi di Fine Anno* presso nuova sede della Città del Gusto del Gambero Rosso a Roma. La sua ricetta, «Tartare di salmerino alpino con crostone di pane ai vinaccioli al burro d'olio extravergine dop Garda Trentino», realizzata con i prodotti trentini grazie al coinvolgimento dei soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino ha sbaragliato i cinque avversari — giovani studenti provenienti da Lazio, Marche, Calabria, Puglia e Abruzzo — conquistando la giuria. Con il suo piatto, infatti, Michele Ferrari, coordinato dal suo professore *Ciro Raso*, è infatti colui che ha saputo valorizzare nel miglior modo l'ingrediente olio del proprio territorio, come veniva richiesto dalla competizione, attraverso una proposta apparentemente semplice ma realizzata con tecniche molto particolari e affinate. In questo modo, il giovane studente, oltre al titolo di *Miglior Allievo 2015* si è aggiudicato la possibilità di partecipare ad uno dei corsi dedicati all'olio in cucina, proprio presso le prestigiose scuole del Gambero Rosso a Roma.

© RIPRODUZIONE RISERVATA