

All'Agraria oggi la sfida fra giovani chef

► RIVA

“Masterchef” all'Agraria. Oggi pomeriggio, negli spazi dell'azienda agraria di Riva, si terrà una sfida fra i migliori studenti degli istituti alberghieri del Trentino che eleggerà l'allievo che rappresenterà la nostra provincia alla fase nazionale del concorso di cucina “Chef senza Frontiere”. La sfida culinaria avrà come ingrediente principale l'olio

extravergine di oliva Dop Garda Trentino, che dovrà essere utilizzato all'interno di una ricetta realizzata unicamente con i prodotti del nostro territorio.

A darsi battaglia ai fornelli saranno Samuele Bebber dell'istituto di formazione alberghiero di Rovereto, Simone Taddei dell'Enaip di Ossana, Michele Ferrari dell'alberghiera di Riva e Simone Pedrolli dell'Ifpa di Levico. La

sfida prenderà il via alle 15. I giovani chef sono iscritti al quarto anno dei rispettivi istituti alberghieri. Saranno chiamati a creare, in un'ora di tempo, un antipasto o “finger food” utilizzando una selezione di eccellenze gastronomiche del territorio - individuate dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, partner operativo dell'iniziativa - al fine di esaltare al massimo le proprietà organolettiche dell'

olio di oliva. Il piatto verrà poi valutato da una giuria di esperti composta da Lorian Abbruzzetti, presidente di Pandolea, Giorgio Planchenstainer, presidente di Agraria, Francesco Antonioli, presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, Stefano Goller, presidente dell'Associazione Cuochi del Trentino, e Alfio Ghezzi, chef stellato della Locanda Margon.

Il vincitore rappresenterà il Trentino alla fase nazionale in programma il 13 aprile alla Città del Gusto di Roma per l'assegnazione del titolo di “miglior allievo 2015”. (gl.m.)



All'Agraria di Riva oggi la sfida fra giovani chef con prodotti locali