A Levico Terme futuri chef e maitre «Ambasciatori del territorio» trentino

Si è concluso a tavola il percorso formativo «Ambasciatori del Territorio», fortemente voluto dall'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Levico Terme e Rovereto e dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, il cui obiettivo è supportare la formazione di figure professionali che conoscono il proprio territorio e i prodotti enogastronomici che lo caratterizzano, diventando i primi ambasciatori del Trentino nei confronti degli ospiti delle strutture ristorative e ricettive.

All'appuntamento, che si è tenuto oggi presso il ristorante didattico dell'Istituto di Levico Terme, hanno preso parte una quarantina di ospiti, tra istituzioni, produttori e associati alla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. I protagonisti indiscussi sono stati gli studenti, che hanno presentato i prodotti studiati durante l'anno scolastico ed elaborati in golose ricette.

Il progetto «Ambasciatori del territorio», giunto alla terza edizione, ha coinvolto tutte le classi terze dell'Istituto, sia di sala sia di cucina, e quindi ben 80 ragazzi di età compresa tra i 16 e i 18 anni. Nel corso dell'anno scolastico i futuri chef e maître hanno studiato il Trentino dal punto di vista gastronomico e i prodotti del comparto agroalimentare che caratterizzano i singoli territori. Hanno poi preso in esame i salumi locali, tema del percorso 2017-2018, partecipando prima ad un'analisi sensoriale guidata di una selezione di prodotti di norcineria, e quindi scoprendone i segreti produttivi in compagnia dei produttori stessi.«Ambasciatori del Territorio» è stato infatti supportato da cinque aziende trentine associate alla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e rappresentative sia delle diverse tipologie di prodotto presenti nella provincia sia dei vari ambiti territoriali: Crucolo di Scurelle, Macelleria Paolazzi di Altavalle, Macelleria Sighel di Baselga di Piné, Salumificio Parisi di Bleggio Superiore e Salumificio Val Rendena di Porte di Rendena.

Il pranzo di oggi è stata quindi la degna conclusione di un anno di studi dedicato alle carni lavorate e ai salumi del territorio: i commensali hanno infatti potuto apprezzare questi prodotti valorizzati nelle prelibatezze realizzate e presentate dai ragazzi, naturalmente coadiuvati dai loro docenti, come il trittico di Carne Salada o il filetto di maiale bardato con pancetta arrotolata stagionata, riduzione di Müller Turghau, purea di patate con sedano rapa e il giardinetto di ortaggi all'olio extravergine di oliva.

Molto soddisfatti i presenti sala, così come estremamente orgogliosi del risultato ottenuto Rosario Pilati e Walter Targa, rispettivamente Vicepresidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e collaboratore del dirigente scolastico dell'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Levico Terme e Rovereto, che stanno già pensando al prodotto al centro del percorso del prossimo anno scolastico. Targa ha sottolineato la proficua collaborazione costruita con le cinque macellerie trentine, che hanno portato gli studenti a contatto con il mondo produttivo, mentre Pilati ha ribadito l'importanza di portare le nuove generazioni di cuochi e maitre a conoscere e quindi valorizzare le eccellenze trentine, una "mission" molto importante per un intero comparto economico. Anche i produttori non hanno mancato di complimentarsi con i ragazzi per come hanno saputo valorizzare i loro salumi, protagonisti del progetto.