

Speciale Aliment

A cura di Publiadige  
Concessionaria di Pubblicità

IL GRAN TROFEO D'ORO DELLA RISTORAZIONE ITALIANA VALORIZZA L'ASPETTO FORMATIVO DELLE SCUOLE PROFESSIONALI

# Grande opportunità per le «giovani leve»

Il Gran Trofeo d'oro della ristorazione italiana sta catalizzando l'attenzione ad Aliment. L'iniziativa della Provincia e della Camera di Commercio offre ai giovani l'opportunità di fare un'esperienza significativa in un contesto stimolante: «Il Gran Trofeo rappresenta un'occasione di crescita importante per i giovani che si apprestano ad entrare in un settore decisivo per l'immagine dell'Italia all'estero, premessa per la qualità della nostra vita, per lo sviluppo economico - riflette il presidente della Provincia Alberto Cavalli -. Al centro della sfida stanno il confronto sull'arte della ristorazione e dell'accoglienza ed i prodotti tipici bresciani, realtà d'eccellenza fatta di vini premiati in tutto il mondo, di oli pregiati, sa-

lumi e formaggi, alimenti che nascono dalla tradizione, dalla creatività e dalla ricerca. Un banco di prova per gli allievi, autentici germogli delle professionalità, rinnovamento della cucina italiana. La formazione è fattore decisivo per accrescere la competitività del sistema. Ed è soprattutto strumento per la soddisfazione e la crescita personale degli studenti».

Per Francesco Bettoni, presidente della Camera di Commercio di Brescia: «Anche quest'anno il territorio bresciano si onora di ospitare un evento come il Gran Trofeo che si sta sempre più affermando come uno dei principali appuntamenti per presentare al grande pubblico il futuro della ristorazione italiana ma, al tempo stesso, quale mo-



Alberto Cavalli



Francesco Bettoni



Sergio Grazioli

mento di valorizzazione della grande tradizione e qualità dei prodotti dell'enogastronomia bresciana. Gli studenti delle scuole partecipanti devono saper proficuamente cogliere l'opportunità offerta da questa importante manifestazione che, senza dubbio, rappresenta una prestigiosa vetrina dove mettere in mostra il proprio talento,

nella prospettiva di una continua crescita professionale».

«Novità di questa edizione del Gran Trofeo è la preparazione dei casoncelli di Barbariga, del manzo all'olio di Rovato, piatti tra i più conosciuti della tradizione enogastronomica bresciana e la prova del taglio dei formaggi bresciani - puntualizza l'assessore provinciale Sergio Gra-

zioli -. Per tutto questo gli studenti potranno contare su un'area appositamente attrezzata con ben dieci cucine professionali. Il giudizio finale sarà espresso da una giuria d'eccezione presieduta da Gualtiero Marchesi e da Iginio Massari, nella quale spiccano i nomi più autorevoli del settore enogastronomico».

OGGI È IL GIORNO DECISIVO: SI COMINCIA ALLE 8.30 MENTRE IL VERDETTO È ATTESO ALLE 17

# La tipicità bresciana arriva alla volata finale

ULTIMO ATTO PER IL «GRAN TROFEO D'ORO DELLA RISTORAZIONE BRESCIANA»

Domenica di impegno al Centro Fiera del Garda di Montichiari per Aliment&Attrezzature 2008. Questa mattina alle 8.30 sono i concorrenti del Gran Trofeo d'oro della ristorazione italiana a rompere il ghiaccio con l'inizio delle prove di cucina.

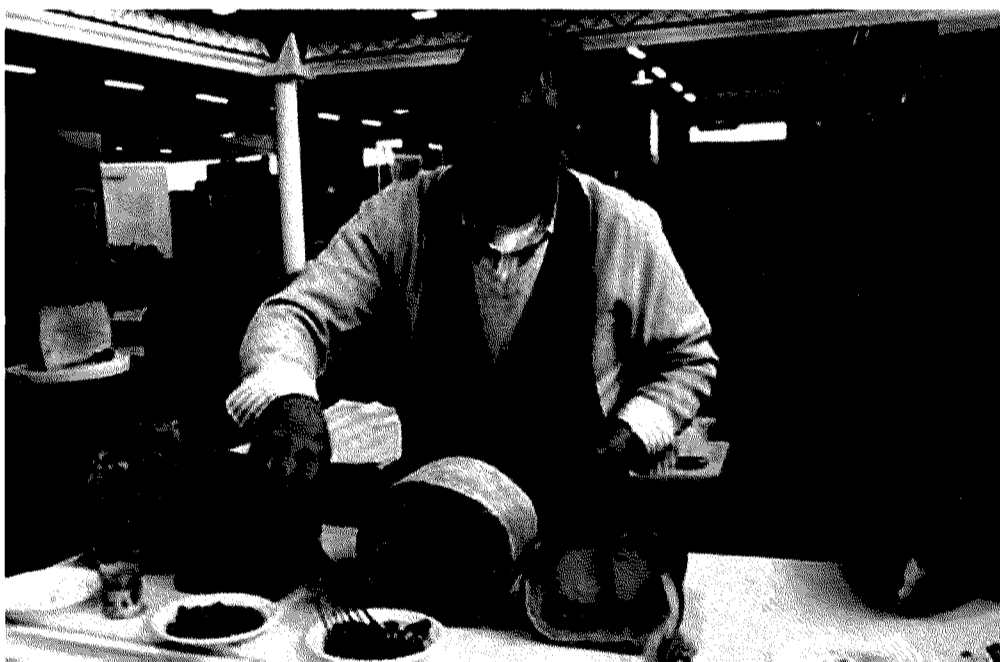
Dalle ore 10 alle 12 via alle prove di sala e prova speciale dedicata alla spiegazione, all'abbinamento, al taglio e al servizio dei formaggi tipici bresciani.

Seguiranno, dalle 13 alle 15 le prove sensoriali di giuria.

Alle 17, infine, premiazione del concorso Gran Trofeo d'oro della ristorazione italiana.

Ricordiamo che questo concorso è stato riservato agli allievi degli IPSSAR e C.F.P. alberghieri ed è stato organizzato dall'assessorato all'Agricoltura Alimentazione e Agriturismo della Provincia di Brescia e dalla Camera di Commercio di Brescia in collaborazione con ALMA - la Scuola internazionale di cucina italiana -; CAST Alimenti; le delegazioni bresciane delle Associazioni Cuochi, Consorzio Pasticceri, Associazione Italiana Sommeliers, Amira, Arte in Tavola.

Lo scopo dell'iniziativa è favorire e stimolare gli allievi al confronto e al continuo migliora-



Agli aspiranti cuochi, Aliment 2008 assicura un'occasione per crescere professionalmente

mento per appassionarsi alle professioni della ristorazione; favorire la conoscenza dei prodotti del territorio bresciano.

«Quest'anno il Gran trofeo ha dato spazio anche alle numerose professionalità che rendono grande l'eccellenza enogastronomica italiana - precisa l'assessore Sergio Grazioli -. Fra queste, vanno sicuramente te-

nute in alta considerazione anche le capacità professionali proiettate nel futuro, quelle costantemente formate ed istruite dalle scuole alberghiere: ed è proprio per valorizzare i giovani operatori che l'assessorato agricolo della Provincia ha ideato il «Gran Trofeo d'Oro della Ristorazione Italiana»».

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

IN VETRINA

## «VILETTA»: IN FIERA IL PARADISO DEL PALATO

L'AZIENDA DI GUSSAGO ESALTA LA TRADIZIONE

Dal 1974 è un sicuro riferimento per gli alimentaristi e i ristoratori che puntano tutto sulla qualità per esaltare i piatti della tradizione bresciana e non solo. L'azienda Viletta Giovanni, che ha sede alla Mandolosa di Gussago, ha infatti selezionato i fornitori fin dall'inizio per assicurare una risposta adeguata a chi cerca prodotti genuini, capaci di rendere unico ogni piatto.

Ad Aliment&Attrezzature, Viletta si presenta con uno stand ricco di attrattive da tutte le regioni nel Padiglione 8.

La carrellata di prodotti è davvero variegata, con l'unico denominatore comune della ricerca qualitativa.

Dai salumi stagionati e cotti, passando per una carrellata di formaggi dove non mancano le chicche della produzione di nicchia, per arrivare a olio, pasta e riso: tutto all'insegna di una sensibilità nella selezione dei fornitori che consente a Viletta di essere sempre un punto di riferimento, una sicurezza per chi non vuole sbagliare.

E ad affiancare le proposte a tutto campo non manca il vino, anche questo mai banale.

Lo stand di Viletta non passa sicuramente inosservato.

Nella ristrutturazione della ottocentesca Villa Teodora direttamente a lago lontani dal brusio del traffico cittadino

BOGLIACO di GARGNANO (BS)  
Via C. Battisti, 4 - Tel. 0365 71404 - Fax 0365 72780  
www.hotelbogliacco.it

## METAL.IMCA

tende da sole  
tende per ambulanti automatiche

CALVISANO (BS)  
Via Beata Cristina, 10  
Tel. 030 968429  
www.metalimca.it  
metal.tende@virgilio.it

Avanzi  
Materia del Garda - P.le Europa 5 - 37015 - www.avanzi.net

### AL DESCO

di Puledda Mario

Cucina Ittica  
Menù alla carta

SARNICO (BG)  
Piazza XX Settembre, 19  
Tel. 035 910740  
www.aldesco.it

### Agriturismo il Grano

cucina casalinga

Specialità della casa:

- Antipasti nostrani
- Tortelli di carne e zucca
- Grigliate miste
- Spiedo con polenta
- Formaggi e verdure alla griglia
- Torte casalinghe
- Vini locali

Castrezzone di MUSCOLINE (BS)  
Via Tese, 12  
Per la Prenotazione Tel. 0365 373202

di ALBERCIA GIUSEPPE e F.lli

le idee non sono nulla se non hanno una forma...  
... e costruiamo su misura...

COSTRUZIONE E RIPARAZIONE  
BANCHI MERCATO

Stamo presenti ad "Aliment" saloni Commercial Market, Pad 4 Stand A01 / A06  
SAVONERA DI COLLEGGNO - Via Torino - Druento, 79 (TO)  
Tel. 011 4509326 - Fax 011 4241878 - 334 3240982  
www.cmalercia.com - cmalercia@inwind.it

### L'ANGOLO DEL VINO

Caffetteria - Panini - Salumi

Aperitiveria con degustazione prelibatezze di nicchia  
Vasto assortimento di vini nazionali ed esteri - Degustazione grappe e distillati vari

Gavardo (BS)  
Via Quarena, 118  
Tel. 0365 373359  
Lun. - Giov. 07-23  
Ven. e Sab. 07-24

### IMPRESA DI PULIZIE DONATELLA

UN NOSTRO PREVENTIVO NON VI COSTA NULLA  
LA NOSTRA DISPONIBILITA' TEMPISMO E SERIETA' NEANCHE!

T'INTERESSA CHE SIA PULITO? DOVE PASSIAMO NOI LO E' DI SICURO

FACCIAMO ANCHE OPERAZIONI DI EMERGENZA

Siamo specializzati nelle pulizie quotidiane di aziende anche ALIMENTARI e uffici, trattiamo pavimenti e lucidiamo i vetri rovinati. Sono passati i muratori gli imbianchini? Volete riaprire e rinfrescare una casa? Da anni operiamo nel mercato e lavoriamo con voi e i vostri budget. Noi facciamo il lavoro e voi non ci pensate più.

SAN DONA' DI PIAVE (VE) - Via G. Deledda, 23  
Tel. 338 9259793 - Fax 0421 225153

## PASINI F.LLI snc

Riparazioni e vendita  
autofrigoferi

### RINNOVO ATP

Roncadelle (BS) - Via G. di Vittorio, 37  
Tel. 030 2780650 - Fax 030 2588140