

RISTORAZIONE: CHEF ALBERGHIERO COLONNA IN FINALE GRAN TORNEO

20080208 03981

ZCZC0660/SX4

R CRO S41 INT S04 QBJA

RISTORAZIONE: CHEF ALBERGHIERO COLONNA IN FINALE GRAN TORNEO

(ANSA) - ROMA, 8 FEB - La squadra dell'istituto alberghiero 'Vittorio Colonna' di Roma approda alle finali del 'Gran Trofeo della ristorazione italiana' in programma a Brescia, dal 15 al 17 febbraio, nell'ambito della fiera Aliment. 'I nostri ragazzi saranno gli chef di domani, chiamati a confrontarsi con diverse culture enogastronomiche - ha detto il docente dell'alberghiero Luigi Aiello - e sapersi misurare con ogni tipicità scoprendone la filiera produttiva avrà un grande significato nel loro futuro professionale'.

A contendersi la medaglia d'oro messa in palio dal presidente della Repubblica Giorgio Napolitano sono 20 scuole alberghiere. Le promesse della ristorazione nazionale si sfideranno sia ai fornelli, con ricette tipiche e i formaggi dop del territorio bresciano, sia nella capacità di esprimere una buona accoglienza. 'E' nostro obiettivo promuovere i prodotti tipici' ha aggiunto maestro del Consorzio Pasticceri Iginio Massari che sottolinea l'importanza del premio messo a disposizione della Repubblica italiana anche quale 'riconoscimento delle produzioni lattiero-casearie del Made in Italy', tipicità capaci di veicolare turismo.(ANSA).

MON

08-FEB-08 17:16 NNNN

RISTORAZIONE: IPRA CHATILLON A FINALE NAZIONALE GRAND PRIX

20080208 03982

ZCZC0662/SX4

R CRO S04 QBJA

RISTORAZIONE: IPRA CHATILLON A FINALE NAZIONALE GRAND PRIX

(ANSA) - AOSTA, 8 FEB - Gli allievi dell'Istituto Professionale Regionale Alberghiero di Chatillon (Ipra) parteciperanno alla finale nazionale del Gran Trofeo della Ristorazione alla quale sono state ammesse 20 scuole alberghiere, provenienti da diverse regioni italiane, che si contenderanno la medaglia d'oro del Presidente della Repubblica Italiana.

Gli studenti dell'Istituto Professionale Regionale Alberghiero, sono stati selezionati dalla giuria 'perché ritenuti particolarmente capaci di saper integrare la cucina tipica territoriale con i prodotti tipici ed i formaggi Dop delle Valli e delle Pianure bresciane'.

A giudicare gli allievi dell'Istituto Professionale Regionale Alberghiero Chatillon a Chatillon|in provincia di Aosta, sarà una prestigiosa giuria, composta da due gran maestri della cucina, Gualtiero Marchesi ed Iginio Massari e dalle più prestigiose firme del giornalismo specializzato e generalista italiano, tra i quali Lamberto Sposini (anchor man della televisione Italiana, ideatore della Rubrica Gusto), Luigi Cremona (giornalista enogastronomico d'Italia), Carlo Raspollini (Giornalista Rai, ideatore programma Uno Mattina), Marco Sabellico (giornalista enogastronomico di Rai Sat - Gambero Rosso Channel).

La finale si terrà a Brescia dal 15 al 17 febbraio nell'ambito della fiera Aliment. Il 'Gran Trofeo della

Ristorazione Italiana' prevede il confronto di squadre di allievi rappresentanti di diversi istituti professionali alberghieri d'Italia, rispetto ad abilita' tecnico-pratiche di accoglienza e realizzazione di una proposta gastronomica tipica del territorio bresciano.

La scuola vincitrice del premio, che si svolgera' nell'ambito della fiera Aliment, presso il Centro Fiere del Comune di Montichiari, promossa dall'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Brescia, dalla Camera di Commercio di Brescia in collaborazione con ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, CAST Alimenti e le delegazioni bresciane delle Associazioni Cuochi, del Consorzio Pasticcieri, dell'Associazione Italiana Sommeliers, di Amira e Arte in Tavola, riceverà la prestigiosa medaglia d'oro messa in palio dal Presidente della Repubblica, Giorgio Napolitano.

Il tema in cucina su cui dovranno cimentarsi gli allievi dell'Istituto Professionale Regionale Alberghiero Chatillon a Chatillon, capitanati dai professori Alessandro Zito e Manuela Parolo, sarà la realizzazione delle ricette in cucina e la coreografia del piatto. 'I nostri ragazzi saranno i grandi chef di domani - ha commentato il professor Alessandro Zito - e sapersi misurare con ogni tipicità', riconoscerla, scoprirne la filiera produttiva, avrà un grande significato nel loro futuro professionale. Lo chef oggi è certamente una figura rappresentativa di un territorio, ma anche un estimatore della cucina 'globale', dove la tipicità raggiunge un valore maggiore, in relazione al quanto si distingue e si avvicina alle altre culture enogastronomiche'. (ANSA)

MIZ

08-FEB-08 17:17 NNNN

L'AGENDA AGRICOLA E ALIMENTARE DELLA SETTIMANA

20080209 02949

ZCZC0237/SX4

R CRO S04 QBJA

L'AGENDA AGRICOLA E ALIMENTARE DELLA SETTIMANA

(ANSA) - ROMA, 9 FEB - Ecco i principali avvenimenti previsti nella settimana dall'11 al 17 febbraio:

LUNEDI' 11

- Milano: convegno Biobenessere, promosso da Prober, Ue e Agea, su 'Cibo, ricerca, salute: l'alimentazione biologica per un benessere sostenibile' (Palazzo Giureconsulti - ore 9,15).
- Mosca: al via Prodexpo 2008 (fino al 15/2).

MARTEDI' 12

- Roma: 'Made in Italy e produzioni agroalimentari di qualità': presentazione del primo accordo fra Banca Monte dei Paschi di Siena che ha deciso di puntare sul Made in Italy e i produttori nazionali dell'agroalimentare di qualità' (a Villa Miani -ore 11,30).
- Roma: presentazione 'Festa nazionale dello champignon d'Europa' che si terra' dal 23 febbraio al 2 marzo (ore 12).

MERCOLEDI' 13

- Roma: seminario Inea 'Zucca: paesaggi e passaggi rurali' (Villa Celimontana ore 14,30).

GIOVEDI' 14

nulla da segnalare

VENERDI' 15

- Italia: termine ultimo pagamento adesioni alla ristrutturazione dei crediti agricoli.
- Serre di Rapolano: Le stagioni dell'olio, convegno Citta' dell'olio e Enoteca italiana su 'Utilizzo dei sottoprodotti in olivicoltura' e tavola rotonda su 'quali prospettive per l'olivicoltura (teatrino Gori).
- Grosseto: al via 'Maremma con amore' per far conoscere strade del vino e dei sapori (fino a domenica).
- Brescia: al via fiera Aliment 'Gran Trofeo della ristorazione italiana'.

SABATO 16

- Siena: Enoteca Italiana, in collaborazione con Citta' dell'olio, presenta XII Settimana nazionale dell'olio e consegna premi ampolla d'oro e grancia d'oro (ore 17,30);

DOMENICA 17

- Roma: convegno e degustazione 'Un mondo di Pinot nero: l'Oltrepo' Pavese' organizzati in collaborazione con Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese (presso la Città del Gusto del Gambero Rosso).
- Serre di Rapolano: nell'ambito XII Settimana nazionale dell'olio convegno 'L'olio e il sacro' (ore 9,30).(ANSA).

MON

09-FEB-08 13:56 NNNN

L'AGENDA AGRICOLA E ALIMENTARE DELLA SETTIMANA

20080211 04010

ZCZC0101/SX4

R ECO S04 QBJA

L'AGENDA AGRICOLA E ALIMENTARE DELLA SETTIMANA

Ecco i principali avvenimenti previsti nella settimana dall'11 al 17 febbraio:

LUNEDI' 11 - Bruxelles: Comitato Speciale Agricoltura; Milano: convegno Biobenessere, promosso da Prober, Ue e Agea, su 'Cibo, ricerca, salute: l'alimentazione biologica per un benessere sostenibile (Palazzo Giureconsulti - ore 9,15). - Mosca: al via Prodexpo 2008 (fino al 15/2); Roma: Forum Mondiale dei Contadini dell'IFAD (fino al 12).

MARTEDI' 12 - Bruxelles: Commissario Fischer Boel riceve il Segretario Generale dell'Associazione di Produttori agricoli spagnoli (UPA) Lorenzo Ramos; Bruxelles: Comitato permanente Catena alimentare e Sicurezza alimentare: Sezione 'Derrate alimentari e mangimi animali geneticamente modificati e rischi ambientali'; Roma: 'Made in Italy e produzioni agroalimentari di qualita': presentazione del primo accordo fra Banca Monte dei Paschi di Siena che ha deciso di puntare sul Made in Italy e i produttori nazionali dell'agroalimentare di qualità (a Villa Miani -ore 11,30). - Roma: presentazione 'Festa nazionale dello champignon d'Europa che si terrà dal 23 febbraio al 2 marzo (ore 12); Parma: Efsa, riunione plenaria del gruppo di esperti scientifici sui prodotti fitosanitari e loro residui (fino al 13)

MERCOLEDI' 13 - Roma: seminario Inea 'Zucca: paesaggi e passaggi rurali' (Villa Celimontana ore 14,30); Roma: Consiglio dei Governatori del FIDA (fino al 14).

GIOVEDI' 14 - Bruxelles: Commissario Fischer Boel riceve delegazione EFFAT (Federazione europea sindacati Prodotti Alimentari, agricoltura e Turismo; Bruxelles: Comitato di gestione zucchero; Bruxelles: Comitato di gestione cereali; Parma: Efsa, riunione del Comitato scientifico (fino al 15).

VENERDI' 15 - Italia: termine ultimo pagamento adesioni alla ristrutturazione dei crediti agricoli. - Serre di Rapolano: Le stagioni dell'olio, convegno Città dell'olio e Enoteca italiana su 'Utilizzo dei sottoprodotti in olivicoltura' e tavola rotonda su 'quali prospettive per l'olivicoltura (teatrino Gori). - Grosseto: al via 'Maremma con amore' per far conoscere strade del vino e dei sapori (fino a domenica). - Brescia: al via fiera Aliment (fino a domenica). - Brescia: nell'ambito fiera Aliment 'Gran Trofeo della ristorazione italiana'; Barcellona: Seconda Conferenza Internazionale sul 'cambiamento climatico e sul 'Vino'.

SABATO 16 - Siena: Enoteca Italiana, in collaborazione con Città dell'olio, presenta XII Settimana nazionale dell'olio e consegna premi ampolla d'oro e **grancia** d'oro (ore 17,30);

DOMENICA 17 - Roma: convegno e degustazione 'Un mondo di Pinot nero: l'Oltrepò Pavese organizzati in collaborazione con Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese (presso la Città del Gusto del Gambero Rosso). - Serre di Rapolano: nell'ambito XII Settimana nazionale dell'olio convegno 'L'olio e il sacrò (ore 9,30).(ANSA).

MON-PR

11-FEB-08 10:14 NNNN