



Con la **prova di cucina**, si è concluso ieri pomeriggio, 13 maggio 2025, il **Concorso “Lotta allo spreco alimentare: come”**, indetto per il corrente anno scolastico 2024-2025 da **Trentinosolidale ODV** e riservato agli studenti degli Istituti di formazione professionale alberghieri e ai Centri di formazione professionale alberghieri ENAIP della Provincia di Trento. Questi i premi assegnati:

**I° premio:** alla **Classe 3 AC dell’Istituto di formazione professionale alberghiero di Rovereto**, con: *“Involtino di verza con riso agli asparagi su letto di tarassaco, cialda croccante e salsa al cavolo viola”*



**II° premio:** alla **Classe 3 sala del Centro di formazione professionale ENAIP di Tesero**, con: *“Daily-Rec”*

**III° premio, ex aequo,** alla **Classe 2A dell’Istituto di formazione professionale alberghiero Cipriani di Levico Terme**, con: *“Vellutata croccante”*



**III° premio, ex aequo,** alla **Classe 1B del Centro di formazione professionale ENAIP di Tesero**, con: *“Perle del territorio”*

Trentinosolidale ringrazia la **Commissione valutatrice del concorso**, composta da:

Alma Chietтини in rappresentanza dell'Associazione; Cristina Galassi, giornalista; Alessandro Gilmozzi, chef; Vinicio Tenni, chef; Maurizio Zeni, insegnante.

Ringrazia, tramite la Presidente Chiara Zanoni, **Lions Club Trento del Concilio** che ha condiviso il progetto e messo a disposizione i premi. Ringrazia, tramite la dott.ssa Monica Ferrari, il Servizio istruzione della **Provincia autonoma di Trento** che ha contribuito a diffondere la conoscenza del concorso nelle scuole. Ringrazia, tramite il direttore Massimo Komatz, **Villa S. Ignazio** che ha messo a disposizione le cucine.



**Trentinosolidale ringrazia soprattutto le ragazze e i ragazzi che hanno partecipato al Concorso**, studenti che si preparano all'attività nei settori della gastronomia e dell'accoglienza turistica e che hanno colto l'occasione per presentare una loro soluzione al problema dello spreco alimentare, **che si sono messi in gioco, che si sono impegnati, che hanno lavorato e che da Alessandro Gilmozzi e Vinicio Tenni, due prestigiosi chef stellati del nostro territorio, hanno conquistato consigli, suggerimenti e tantissimi complimenti !**

