Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 712 del 28/03/2025

Il green game, promosso dall'Ufficio provinciale Produzioni biologiche ed Appa, era rivolto agli Istituti alberghieri provinciali

"Think, Eat Green! Win", concluso il torneo

Si è conclusa ieri in sala Belli la terza edizione di Think, Eat Green! Win, il torneo dedicato alla sostenibilità agroalimentare, promosso dall'Ufficio Produzioni Biologiche della Provincia, in collaborazione con l'Agenzia provinciale per la Protezione dell'Ambiente, e rivolto agli Istituti Alberghieri trentini. L'iniziativa mira a sensibilizzare le giovani generazioni su temi cruciali come il patrimonio agroalimentare del Trentino, l'agricoltura sostenibile certificata e non, la lotta allo spreco alimentare e le dinamiche globali della filiera agroalimentare. Quest'anno, il torneo ha coinvolto 9 classi provenienti dagli Istituti di Formazione Professionale Alberghiera di Levico e Rovereto e dal Centro di Formazione Professionale Alberghiero ENAIP di Tesero. Studenti e studentesse si sono sfidati in un percorso di approfondimento teorico e pratico, culminato in una competizione finale in cui hanno dimostrato creatività, competenza e attenzione all'ambiente.

Le tre classi finaliste si sono distinte presentando ricette originali che hanno saputo coniugare innovazione, tradizione e sostenibilità, prestando particolare attenzione alla riduzione dello spreco alimentare.
Si è aggiudicata il torneo la classe **III Cucina e Sala di Tesero** ha realizzato un originale *raviolo al salmerino*, accompagnato da un cocktail, espressione di un perfetto equilibrio tra valorizzazione del pesce d'acqua dolce e attenzione alla stagionalità degli ingredienti.
Al secondo posto la classe **III Sala Rovereto** con un cocktail ispirato ai sapori del territorio, utilizzando ingredienti locali e valorizzando prodotti spesso sottoutilizzati.
Al terzo posto la **II Pasticceria Levico** ha presentato un tortino creativo, frutto di un sapiente bilanciamento tra gusto e sostenibilità, con un utilizzo ottimale degli scarti alimentari.
Think, Eat Green! Win non è solo una gara, ma un percorso formativo che ha l'obiettivo di educare e sensibilizzare i futuri professionisti della ristorazione alle sfide della sostenibilità agroalimentare. Attraverso il confronto, la sperimentazione e la condivisione di buone pratiche, gli studenti e le studentesse hanno potuto acquisire strumenti concreti per promuovere uno stile di vita e di cucina più sostenibile.
Il successo di questa edizione conferma l'importanza di continuare a investire nell'educazione agroalimentare per costruire un futuro più sostenibile e consapevole.

(at)