

**Capri: Gli allievi dell'Istituto Alberghiero di Capri Axel Munthe al Gran Trofeo D'Oro della Ristorazione, organizzato dall'Assessorato all'Agricoltura Alimentazione e Agriturismo della Provincia di Brescia, in collaborazione con la Scuola internazionale di cucina italiana diretta da Gualtiero Marchesi.**

Importante appuntamento per una delegazione di allievi dell'Istituto Alberghiero Axel Munthe di Capri, che il 25 Febbraio parteciperanno a Brescia alla VI° edizione del Concorso Gran Trofeo D'Oro della Ristorazione.

Una kermesse organizzata dall'Assessorato all'Agricoltura Alimentazione e Agriturismo della Provincia di Brescia, in collaborazione con la Scuola internazionale di cucina italiana diretta da Gualtiero Marchesi, con il supporto del Ministero delle Politiche Agricole e dell'Istruzione, Università e della Ricerca. Il gran trofeo è una importante manifestazione atta a valorizzare il patrimonio culturale e turistico dei comuni italiani promuovendo oltre le bellezze dei luoghi anche il gourmet locale ed il recupero della cucina tradizionale attraverso specialità gastronomiche che saranno proposte dai partecipanti.

L'Istituto Alberghiero di Capri, che si avvale del patrocinio del Comune di Capri e dell'Assessorato al Turismo, è stato selezionato fra centinaia di istituti analoghi d'Italia, ed invierà a Brescia una delegazione, composta da cinque studenti accompagnati da due docenti che proporrà un elaborato menù che coniugherà sapientemente le specialità dell'isola azzurra con quelle di Brescia e della Provincia. Un mix di sapori mari e monti dai gamberi in foglie di limoni di Sorrento, i formaggi dei Monti Lattari, gli scialatielli con frutti di mare ed il coniglio all'ischitana, la pizza di scarole alla napoletana, i rigatoni e torta caprese, ed ovviamente il classico Babà Napoletano.

Gusti e sapori partenopei che si incroceranno con le specialità bresciane preparate dai futuri chef dell'isola azzurra, con una carta del menù che va dalla tartara di manzo di Rovato, condito con olio extravergine del Garda Bresciano D.O.P, bavarese di kiwi con mousse di latte con malto e gamberi di Massa, ai chips di nero venere con spuma di grappa Peroni Maddalena e dulcis in fundo gelato alla crema con salsa di marroni. Una prova impegnativa per gli studenti dell'Axel Munthe, che dovranno affrontare la doppia prova che li vedrà impegnati nella cucina a loro familiare e affrontare le novità della cucina bresciana.

Scritto da Capri Istituto Alberghiero Axel Munthe  
Lunedì 20 Febbraio 2012 18:35 -

---

Negli stessi giorni del Trofeo si svolgerà anche la fiera Alimenta negli spazi fieristici del Garda che metteranno in mostra prodotti e tecnologie avanzate legate al sistema agroalimentare. Il successo della fiera è stato sancito lo scorso anno dalla presenza di oltre ventimila operatori del settore e quest'anno anche Capri avrà un suo stand all'interno del quale sarà distribuito materiale promozionale sull'isola ed avranno luogo alcune degustazioni di prodotti tipici che sono stati inviati dagli operatori capresi del settore, vino, limoncello e birra, tutto rigorosamente made in Capri. Verrà anche proiettato nell'ambito della manifestazione "I Corti del Gran Trofeo" un video che è stato realizzato dagli alunni dell'Istituto Alberghiero di Marina Grande, una vera e propria passerella sullo delle tradizioni alimentari di Capri e della Regione Campania che sarà proiettato sul grande schermo allestito all'interno della mostra, per essere poi messo in onda sul canale televisivo tematico del Gambero Rosso.

**COMUNICATO STAMPA**

17 Febbraio 2012

Contatti :

cell : 338 2268259