

Primo corso regionale di agrichef organizzato da Coldiretti Calabria-Campagna Amica



E' in corso di svolgimento fino al 15 marzo a **San Giovanni in Fiore (CS) c/o l'azienda Agrituristica Tenuta di Torre Garga** il primo corso regionale per **Agrichef della Calabria** , organizzato da **Coldiretti Calabria – Campagna Amica**, con il compito di formare per adesso 15 Agrichef che contribuiranno a certificare l'agriturismo DOC italiano di ogni provincia della Calabria.

Il corso è riservato a titolari, collaboratori o coadiuvanti degli agriturismi. L'obiettivo e' quello di formare i partecipanti sulle tecniche di cucina e di sala, presentazione e scelta dei vini per alzare il livello tecnico e le capacità' gestionali e organizzative delle imprese agricole, per valorizzare i prodotti aziendali, approfondendo la conoscenza delle materie prime e quindi con una straordinaria e unica capacità di raccontarsi.



Il gruppo dei partecipanti al corso

Nei tre giorni gli Agrichef provenienti dalle province della

Regione, scopriranno i segreti dell'arte che legano la cucina al territorio un tema e attitudine sempre di più avvertita dai cittadini-consumatori. Nelle ore di corso gli allievi potranno apprendere le tecniche più moderne per servire i piatti della tradizione calabrese, visti sotto chiave classica o reinventati, in modo da divenire un valore aggiunto negli agriturismi, che si distinguono già per genuinità e qualità dei prodotti, interamente a chilometro zero.

“Durante questo primo corso – afferma il Presidente di Coldiretti Cosenza **Pietro Tarsi** agrichef stellato che curerà l'attività- sarà posta la massima attenzione sulla valorizzazione dei prodotti del nostro territorio, sulle ricette e sulle preparazioni tradizionali innovate sul piano tecnico e di realizzazione. Vogliamo fornire agli agriturismi gli strumenti necessari per essere sempre competitivi e al passo con le richieste del mercato. I temi affrontati spazieranno dalle tecniche e tecnologie di cottura all'ottimizzazione e organizzazione dei tempi di preparazione, dalle modalità di conservazione degli alimenti al pricing del piatto e menù, dalla mise en place fino all'abbinamento vino e bicchiere. Ci auguriamo che tutto questo possa fornire agli allievi una panoramica sul mondo della ristorazione di qualità”

*Gli agriturismi – commenta il Presidente di Coldiretti Calabria **Pietro Molinaro** – sono il biglietto da visita e un potente strumento di conoscenza del territorio, sempre più ricercati dai consumatori che vogliono vivere delle vere e proprie esperienze durante il loro soggiorno. La nostra tradizione culinaria, sta rendendo la Calabria una tappa fondamentale nel panorama del turismo enogastronomico italiano e i nostri Agrichef diventeranno custodi di un sapere locale di altissimo valore*

Il corso prevede l'alternanza di teoria e pratica svolta sotto l'occhio vigile di docenti altamente qualificati ed esperti

del settore, quali il primo Agrichef d'Italia e Presidente Nazionale di Terranostra **Diego Scaramuzza**.