



FORMAZIONE

Dal campo alle cucine sempre più contadini diventano agrichef

Sempre più agricoltori partecipano alla formazione promossa dalla Coldiretti per ampliare le potenzialità delle loro aziende soprattutto dopo il fermo prolungato imposto dal Covid

ROMAGNA

Dal campo alla tavola il passo è breve e anzi naturale, infatti sono tanti gli agricoltori che si stanno formando con Coldiretti per diventare “agrichef”. E infatti è stata grande la partecipazione da parte dei titolari degli agriturismi associati delle provincie di Forlì-Cesena e Rimini al corso di formazione e specializzazione per ‘cuochi contadini’ promosso in modalità webinar da Coldiretti Emilia-Romagna, Inipa Coldiretti Education e Terranostra Emilia-Romagna, l’associazione Coldiretti che identifica e promuove l’agriturismo di qualità. Proprio in questi giorni è partito il nuovo percorso formativo “Dalla terra alla tavola” che questa volta, come si evince dal titolo, sposta il focus sulla cucina e in particolare sulla proposta gastronomica. «L’o-

biiettivo del webinar – spiega Fabio Della Chiesa, Presidente di Terranostra Forlì-Cesena e Rimini specializzato come ‘Agrichef’ grazie al corso per cuochi contadini svoltosi in Romagna, a Casa Artusi, nel 2018 – è quello di incrementare ulteriormente la qualità dell’offerta negli agriturismi della rete Campagna Amica, valorizzando la cucina legata alla tradizione e alla cultura contadina».

Come già avvenuto nel 2018 a Forlimpopoli, quando ad aderire furono 7 aziende agrituristiche locali con altrettanti agrichef poi divenuti custodi delle ricette e dei sapori contadini nonché ‘ambasciatori’ sul territorio dell’associazione Terranostra-Campagna Amica, anche questa volta gli agriturismi delle nostre provincie,





in particolare quelli gestiti da under 40, hanno colto l'opportunità iscrivendosi numerosi al nuovo corso ed evidenziando, nonostante le grandi difficoltà vissute in questi mesi di pandemia, la grande voglia che i titolari hanno di accrescere le proprie competenze. Durante il corso, che prevede 5 moduli didattici per complessive 20 ore di lezione, la formazione toccherà diversi aspetti dell'offerta agrituristica, dalle tecniche di cucina, alle capacità gestionali e organizzative dell'impresa con focus specifici sulla figura del cuoco contadino nella progettualità di Coldiretti, Campagna Amica e Terranostra, sull'utilizzo efficace dei social, sull'identità aziendale e, ancora, sulle possibilità legate alla multifunzionalità aziendale. Non mancheranno poi laboratori di cucina contadina e testimonianze legate a modelli di business che promuovono con efficacia il territorio.

In cattedra, durante le giornate di corso, l'agrichef Diego Scaramuzza, presidente nazionale Ter-

ranostra, il segretario nazionale di Terranostra Elisabetta Montesissa, ma anche esperti esterni come la formatrice in risorse umane Cristina Condello, la consulente in web marketing Michaela Matichecchia e testimoni del mondo 'food' legati alla territorialità come Gianluca Cavi, maestro gelatiere della gelateria Magritte di Fidenza (Parma) o Pierluigi Sapiente, giovane maestro pasticciere bolognese premiato nel 2019 con il titolo di migliore pasticciere under 35 al mondo.





► 20 maggio 2021



Una parte dei nuovi agrichef "diplomatisti" con Coldiretti

