

Argomento: **Certificazione**

Eccellenze da valorizzare Agriturismi a lezione

Quattro giorni di lezioni teoriche e pratiche con gli esperti Confronto con le ricette tradizionali della cucina contadina e locale FORLIMPOPOLI Lezioni teoriche e pratiche per intraprendere un percorso volto a valorizzare in cucina le eccellenze dell' agricoltura del territorio e le produzioni aziendali, "obbligo tassativo" per una ristorazione agrituristicamente Doc. Sono gli elementi che contraddistinguono il corso di formazione per agrichef destinato ai titolari degli agriturismi di Campagna Amica, marchio di qualità promosso dall' associazione Terranostra, in programma dal 15 al 18 maggio a Casa Artusi. La formazione consentirà agli agrichef di misurarsi con le ricette tradizionali della cucina contadina e locale, quelle alle quali anche Pellegrino Artusi si è ispirato per dar vita a "La scienza in cucina e l' arte di mangiare bene", testo contenente la bellezza di 790 ricette pubblicato nel 1891 e divenuto pietra miliare della cultura gastronomica italiana. Gli iscritti potranno, inoltre, appro

fondere la conoscenza delle materie prime a km0 e la loro stagionalità, elementi che anche il famoso scrittore e gastronomo considera centrali nelle proprie ricette che pescano dalle produzioni agricole del territorio e dalla tradizione contadina romagnola. Agriturismo di qualità Il corso di formazione sarà, dunque, anche un viaggio alla scoperta di abbinamenti e tecniche di cottura, indispensabili per ottenere il massimo da materie prime alle volte povere, ma preziosissime e anche per accrescere la **certificazione** dell' Agriturismo di qualità, meta prescelta per pranzi e cene nel solo 2017 da oltre 3 milioni di turisti giunti in Emilia-Romagna. Il corso ha inoltre lo scopo di innovare le tecniche di cucina, nonché di migliorare le capacità gestionali e organizzative nell' impresa agrituristicamente. In cattedra, durante i quattro giorni, l' agrichef Diego Scaramuzza, presidente nazionale di Terranostra, il sommelier Fisar, Nilde Galligani, il responsabile della Sicurezza Alimentare di Coldiretti Emilia-Romagna, Dennis Calanca, il capo area Comunicazione e relazioni esterne di



Coldiretti nazionale, Paolo Falcioni e il segretario nazionale di Terranostra, Toni De Amicis. Non mancherà, inoltre, un focus su corretta alimentazione e nutrizione con la terapeuta alimentare Luana Zamparini e la docente di Scienze della nutrizione Francesca Vecchietti.