

# Coldiretti Calabria: parte il secondo corso regionale Agrichef



Il corso per **Agrichef in Calabria** raddoppia. Dopo il successo del primo corso regionale, che ha diplomato 16 sedici partecipanti, prende il via lunedì 16 (domani) e fino a giovedì 19 aprile p.v. il secondo corso regionale che si terrà a San Giovanni in Fiore (CS) c/o l'azienda Agrituristica Tenuta di Torre Garga , organizzato da Coldiretti Calabria – **Campagna** Amica – Terranostra, con il compito di continuare a formare una squadra di 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 è 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

Nei quattro giorni gli **Agrichef di tutto il territorio regionale**, aumenteranno la conoscenza sui segreti che legano la cucina al territorio un tema e attitudine sempre di più

avvertita dai cittadini-consumatori. “.

“Continueremo – afferma il Presidente di Coldiretti Cosenza **Pietro Tarsi agrichef stellato** che curerà l’attività – a porre l’attenzione sulla valorizzazione dei prodotti del nostro territorio, sulle ricette e sulle preparazioni tradizionali innovate sul piano tecnico e di realizzazione.

Specifici focus 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 per una ristorazione di qualità”

“Gli agriturismi – commenta il Presidente di **Coldiretti Calabria Pietro Molinaro** – sono un potente strumento di conoscenza del territorio, dove, a contatto con la natura, si vivono durante il soggiorno esperienze uniche.

La nostra tradizione culinaria, sta rendendo la Calabria una tappa fondamentale nel panorama del turismo enogastronomico italiano, solo nel periodo pasquale negli agriturismi vi è stato un incremento di presenza del + 7% e la nostra azione si concentra nell’incremento durante il periodo estivo”.

Il corso prevede l’alternanza di teoria e pratica svolta sotto l’occhio attento di docenti altamente qualificati ed esperti del settore, quali tra gli altri, il primo **Agrichef d’Italia** e Presidente Nazionale di Terranostra **Diego Scaramuzza**, degli chef **Vincenzo Grisolia** e **Giovanni De Luca** dell’Associazione Italiana Cuochi e di **Francesca Oliverio Sommelier Fis**.