

Coldiretti; Tutti i nomi degli "agrichef" campani

Comunicato - 15/06/2017 - Avellino - www.cinquerighe.it

Territorio, agricoltura e turismo nel piatto. Questo è il fil rouge che ha attraversato i tre giorni del primo corso che ha inaugurato l'Agrichef Academy di Campagna Amica, promosso da Coldiretti e Terranostra Campania. La scuola regionale riservata agli operatori degli agriturismi, che ha sede presso l'azienda GB Agricola di Montoro (Avellino), è stata aperta con la lezione di Diego Scaramuzza, presidente nazionale di Terranostra. I diplomi dei primi 22 agrichef campani sono stati consegnati da Toni de Amicis, segretario nazionale di Terranostra. Per l'altissimo livello della formazione, hanno espresso soddisfazione per i risultati raggiunti il presidente di Coldiretti Campania Gennarino Masiello, il direttore regionale Salvatore Loffreda e il presidente di Terranostra Campania Manuel Lombardi. Il corpo docente del primo corso di agrichef ha visto la presenza di personalità di grande spessore. Da Ermanno Coppola (Campagna Amica) che ha illustrato le regole della sicurezza alimentare a Corrado Sorge (Hubstrat) che ha spiegato le opportunità dei nuovi media nella promozione del turismo nelle aziende agricole. La parte tecnica è stata svolta da professionisti come la chef Marianna Vitale (già premiata da L'Espresso come miglior chef donna d'Italia e giudice a Masterchef), lo chef Giuseppe Zaccaria (vicepresidente dell'associazione ristoratori di Vietri sul Mare) e lo chef e maestro pizzaiolo Angelo Squillante. Durante il corso ci sono stati anche approfondimenti sulla forza della rete e sulla multifunzionalità con Emilio Ferrara (direttore OP Terra Orti) e Luca Fabbri (Street Foody). I focus sui prodotti di punta come formaggi e vini sono stati condotti da Renato Contillo (maestro assaggiatore ONAF) e Angelo Maglio (docente sommelier dell'Ais). Infine la lectio magistralis del professore Piero Mastroberardino, erede dell'antica azienda vinicola irpina apprezzata in tutto il mondo, e ordinario di Economia e Gestione delle Imprese all'Università di Foggia. L'agrichef – spiegano Coldiretti e Terranostra – è una figura professionale che deve crescere nel legame con la multifunzionalità agricola. L'agrichef è espressione dell'impresa agricola e in quanto tale assume un ruolo doppio: da un lato è un agricoltore e dall'altro è promotore del cibo del territorio. In questa duplice veste, con il suo racconto a tavola, diventa ambasciatore dell'agricoltura e apre la sua azienda ai turisti italiani e stranieri. Per queste ragioni ogni agriturismo è diverso dall'altro, non solo per i carismi di chi ci lavora, ma soprattutto per le peculiarità del contesto in cui si trova. Di questa ricchezza di proposte e di identità l'Agrichef Academy di Campagna Amica vuole essere interprete e custode. I primi agrichef della Campania sono: Angelica Barbati (agriturismo Il Vecchio Vigneto di Roccabascerana, Avellino), Patrizia Campobasso (agriturismo Barbati di Roccabascerana, Avellino), Mattia Petruzzello (agriturismo La Candina del Nonno di Cesinali, Avellino), Annamaria Colanera (agriturismo Le Peonie di Sant'Angelo a Cupolo, Benevento),

Osvaldo Cillo (agriturismo Rocca San Giovanni di Apice, Benevento), Anna Coppolaro (agriturismo Masseria Montenero di Cautano, Benevento), Giovanna Porto (agriturismo La Vecchia Masseria di Faicchio, Benevento), Cristina Maria Salvatore (agriturismo La Vecchia Trainella di San Lorenzo Maggiore, Benevento), Eulalia Parillo (agriturismo Le Campestre di Castel di Sasso, Caserta), Gennaro Granata (agriturismo Al Centimolo di Caianello, Caserta), Mimmo Testa (agriturismo Temi di Terra di Caiazzo, Caserta), Rossana Liguoro (agriturismo Domus Agricolae Corallina di Torre del Greco, Napoli), Mauro Caccioppoli (agriturismo Nonno Luigino di Vico Equense, Napoli), Pasquale Aita (agriturismo Masseria Manone di Marigliano, Napoli), Michelangelo Corrado (agriturismo La fattoria di Mike di Sarno, Salerno), Annunziata Gambardella (agriturismo Poggio Fecondo di Nocera Inferiore, Salerno), Luisa D’Auria (agriturismo Mammarella di Altavilla Silentina, Salerno), e la brigata di cucina di Casa Barbato (Gb Agricola) Marco Fontani, Rinaldo Ippolito, Vanessa D’Arco, Francesco Fimiani e Luisa Tolino. Al primo corso per agrichef sono stati rielaborati i prodotti messi a disposizione da Danicoop – Gustarosso, azienda agricola e caseificio Minicozzi, azienda vinicola Tenuta Cavalier Pepe, Gaia Conserva, OP Terra Orti, La Royal Frutta, azienda e macelleria agricola Ranaldo, azienda agricola e salumificio Biancaniello, azienda agricola e birrificio artigianale Serro Croce.

Comunicato - 15/06/2017 - Avellino - www.cinquerighe.it