

Coldiretti; Lectio magistralis sul marketing aziende agricole di Mastroberardino

Comunicato - 03/10/2017 - Summonte - www.cinquerighe.it

Sicurezza alimentare, cucina autentica, prodotti tracciabili e cucina antispreco. Questi i temi del secondo corso dell'AgriChef Campagna Amica Academy, promosso da Coldiretti e Terranostra Campania. Le iscrizioni gratuite si sono chiuse con una settimana di anticipo, raggiungendo il limite massimo. Saranno 25 i partecipanti, cuochi di altrettanti agriturismi provenienti da ogni angolo della Campania: dalle colline irpine e sannite ai monti casertani del Matese, dall'isola d'Ischia all'area archeologica di Pozzuoli, dal Parco Nazionale del Cilento a Palinuro. L'Academy si trova a Montoro (Av) presso la GB Agricola. Ad aprire il corso sarà Ermanno Coppola, esperto di sicurezza alimentare per la fondazione Campagna Amica. Sarà poi Diego Scaramuzza, primo agrichef d'Italia e presidente nazionale di Terranostra, a tenere la prima lezione di tecnica di cucina, valorizzando in particolare i prodotti poveri della nostra terra. Nella seconda giornata docente sarà lo chef Pietro Parisi, il "cuoco contadino", che trasferirà le sue competenze in materia di cucina antispreco, sfruttando anche i cosiddetti scarti per ridurre i rifiuti. A seguire lezioni su degustazione di cipolla ramata, formaggi e birra artigianale da filiera agricola. Ultima giornata di corso dedicata ad approfondimenti sulla multifunzionalità agricola, sulle esperienze didattiche per i bambini in campagna, oltre a focus sui prodotti che rappresentano l'eccellenza della Campania nel mondo: la mozzarella di bufala Dop, l'olio extravergine di oliva (a cura di April Campania), la pasta 100% da grano italiano, il pomodoro San Marzano Dop, il pomodorino del piennolo del Vesuvio Dop, il miele, la carne marchigiana Igp, l'ortofrutta e naturalmente i vini. A chiudere la tre giorni sarà la lectio magistralis sul marketing delle aziende agricole del professor Piero Mastroberardino. "Il successo del secondo corso" afferma Manuel Lombardi, presidente di Terranostra Campania "testimonia che la strada intrapresa è quella giusta. Gli agriturismi hanno capito che alzare il livello qualitativo significa aumentare le opportunità di reddito per le aziende agricole. Per chi ha già fatto il primo corso continueremo ad organizzare momenti di approfondimento non solo sulle tecniche di cucine, ma anche sulla gestione di sala, il marketing aziendale e le lingue straniere". "L'intuizione dell'AgriChef Academy" aggiunge Salvatore Loffreda, direttore di Coldiretti Campania "si conferma la strada giusta per difendere il vero agriturismo da chi utilizza in maniera scorretta questa denominazione, che appartiene alla multifunzionalità agricola. L'agriturismo è ambasciatore del territorio, ma è anche custode delle tipicità, delle tradizioni produttive e della capacità di lavorazione delle materie prime".

Comunicato - 03/10/2017 - Summonte - www.cinquerighe.it