VirtùQuotidiane

A LEZIONE DI AGRICHEF CON COLDIRETTI E TERRANOSTRA A LANCIANO

5 Marzo 2018

di Redazione

LANCIANO – Parte oggi pomeriggio alle 15,00, nell'agriturismo Caniloro di Lanciano (Chieti), il primo corso regionale per Agrichef dell'Abruzzo, organizzato da Coldiretti Abruzzo e Terranostra, che vedrà impegnati fino all'8 marzo cuochi-contadini provenienti dalle quattro province della Regione.

Per quattro giorni consecutivi, gli allievi potranno imparare, puntando alla valorizzazione delle tipicità territoriali, le tecniche più moderne e innovative per servire i piatti della tradizione abruzzese.

"Da questo primo corso – spiega in una nota il presidente di Terranostra Abruzzo **Gabriele Maiezza** – usciranno i primi agrichef della nostra regione, in linea con quanto sta accadendo nel resto dell'Italia. Si tratta di una nuova figura professionale che ha l'obiettivo dichiarato di

valorizzare sempre di più i prodotti territoriali nelle ricette tradizionali innovandole sia da un punto di vista tecnico di realizzazione".

Nell'ambito del corso verranno approfondite: tecnologie e tecniche di cottura; ottimizzazione e organizzazione dei tempi di preparazione; tecniche di conservazione; mise en place ed impiattamento ma anche abbinamento cibo e bevande e tutto ciò che può servire a promuovere il rapporto tra cucina, agricoltura e tipicità".

Secondo il direttore di Coldiretti Abruzzo **Giulio Federici**, il corso da Agrichef "è un importante passo per la valorizzazione degli agriturismi, sempre più apprezzati e ricercati dai consumatori e dai turisti, custodi di tradizioni e èicità importanti, alcune della quali ancora poco conosciute".

Al corso, come docenti e relatori, parteciparanno il segretario di Terranostra **Toni De Amicis** e tre Agrichef provenienti da altre regioni: **Giovanni Togni** (Marche), **Felice Amicone** (Molise) e **Fiorella Fanizza** (Puglia).