

PROFESSIONI > CUOCHI

08/11/2012 16.16.00

Cucinare *green* e a km zero
Cuochi a scuola di "bio"

Accademia Bio, la struttura formativa nata dall'accordo tra Banca Etica e FederBio, in collaborazione con Enaip Veneto, dà il via al corso dedicato a chef e cuochi. Obiettivo: trasmettere le informazioni, le conoscenze e le tecniche più idonee per servire in tavola piatti a base di prodotti bio

Gli chef e i cuochi di ristoranti, agriturismi, alberghi e hotel, bar, operanti in aziende di catering sono tutti invitati a partecipare al corso "Bio&Chef" organizzato da Accademia Bio - la realtà formativa nata dalla volontà di Banca Etica e di FederBio per promuovere la formazione, la sperimentazione e l'informazione sul biologico in Italia - in collaborazione con Enaip Veneto, ente di formazione accreditato che da anni ha fatto della ristorazione uno dei principali ambiti di impegno, sia per giovani che per adulti. Il primo corso prende il via lunedì 10 dicembre presso La Costigliola - azienda agricola bio di Banca Etica situata in provincia di Padova - e si sviluppa in 5 moduli indipendenti dedicati a differenti tipologie di prodotti.

Ogni giornata prevede due moduli formativi, ciascuno dei quali sarà articolato in due parti: una teorica di conoscenza di specifici prodotti agricoli, con l'intervento di alcuni produttori, l'altra pratica in cui chef del calibro di Nicola Cavallaro ("Un posto a Milano"/"Cascina Cuccagna" a



Milano), Lorenzo Cogo (ristorante “El Coq” di Marano Vicentino) e Alessandro Miragoli (ristorante “Aretè” di Bolzano) con creatività “interpreteranno” ai fornelli il prodotto protagonista.

«Questo - commenta **Dario Brollo**, direttore de La Costigliola, Gruppo Banca Etica – è il primo di una serie di corsi che Accademia Bio intende lanciare su tutto il territorio italiano. La partnership con realtà quali Enaip e con chef preparati e innovativi sono le basi perché Accademia Bio possa trasferire al mondo italiano dell’Horeca le conoscenze adeguate per servire sulle tavole piatti di qualità a base di prodotti biologici certificati. Il bio “fuori casa” è sempre più richiesto, a dimostrazione dell’attenzione che i consumatori dimostrano verso prodotti di qualità e certificati. La risposta del mondo della ristorazione e della ricezione turistica deve essere davvero di qualità e deve essere gestita in modo professionale. Ecco che la formazione diventa necessaria, sia per apprendere tecniche innovative che per conoscere il mondo dei prodotti e dei loro produttori, ed essere agevolati nella gestione degli approvvigionamenti».

Aggiunge **Alberto Biasiotta**, Enaip Veneto - area manager aziende: «Abbiamo voluto mettere a disposizione di Accademia Bio le nostre competenze di progettazione formativa, ambito che da anni ci vede impegnati in misura importante nel settore dell’enogastronomia e della ristorazione, con un’attenzione particolare al biologico: da sempre promuoviamo il ritorno a una cucina capace di unire qualità e sostenibilità, gusto e salute, sicurezza e tracciabilità, tecnologia e tradizione».

I prodotti bio del territorio sono i protagonisti del corso di Accademia Bio per promuovere i frutti del lavoro delle aree limitrofe, agevolare la promozione di ricette tipiche e permettere la conoscenza al pubblico, anche ai turisti, dei gustosi prodotti italiani. Il corso Bio&Chef sarà così strutturato: il 10 dicembre il tema sarà legumi e radicchio; il 14 gennaio si lavorerà con orzo, miglio, farro e polli e uova; il 28 gennaio 2013 a tema saranno le brassicacee e l’Asiago; l’11 febbraio 2013 mais marano e grano tenero e i salumi saranno i protagonisti; il 25 febbraio si parlerà di riso, stracchino e casatella.

«C’è ancora scarsa conoscenza - commenta **Paolo Carnemolla**, presidente di FederBio - rispetto alle potenzialità dell’abbinamento fra biologico e tipico anche nella ristorazione. Una tipicità alimentare ha maggiore valore aggiunto se è strettamente collegata alla sostenibilità dei metodi di coltivazione e allevamento. Per poter valorizzare al massimo anche i benefici dell’alimentazione biologica è fondamentale adottare anche in cucina le tecniche più idonee. Con Accademia Bio ci proponiamo di trasmettere la cultura professionale del biologico non solo fra gli operatori del settore ma anche a tutti color i quali con le loro attività possono contribuire a sviluppare il consumo dei prodotti biologici in Italia».

Il corso è a pagamento. È possibile partecipare alla prima giornata con la sola quota di iscrizione (50 €), oppure scegliere l’intero pacchetto di lezioni (400 €) o, ancora, partecipare ai singoli incontri di interesse (150 € cad.).

Bio&Chef: 26 novembre - 11 febbraio
Presso La Costigliola - via Rialto 62, 35030 Rovolon (Pd)
Tel 0444 541905

Edizioni Contatto srl - Via Piatti 51, 24030 Mozzo (Bg) - P.IVA 02990040160 - **mail & credits** - ©
® - Registrazione tribunale di Bergamo n. 8 del 25/02/2009 - Roc n. 10548