

Bio&Chef: cuochi e chef 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 al mondo dell'Ho.Re.Ca le informazioni, le conoscenze e le tecniche più idonee per servire in tavola piatti a base di prodotti bio del territorio

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 l'**Azienda Agrituristica "La Costigliola"** (Pd) 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 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'Ho.Re.Ca. le conoscenze adeguate per servire sulle tavole piatti di qualità a base di prodotti biologici certificati. – commenta **Dario Brollo**, Direttore de La Costigliola, Gruppo Banca Etica – 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 Biasiotto, 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 "I cereali: orzo, miglio e farro"; il 14 gennaio si lavorerà sugli ortaggi (le brassicacee) e sul formaggio di Asiago; il 28 gennaio 2013 a tema saranno i salumi e il mais; l'11 febbraio 2013 saranno protagonisti il riso e il fagiolo di Lamon; il 25 febbraio si parlerà di radicchio e di formaggio di capra.

"C'è ancora scarsa conoscenza rispetto alle potenzialità dell'abbinamento fra biologico e tipico anche nella ristorazione. – commenta **Paolo Carnemolla, Presidente di FederBio** – 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.).

Presso La Costigliola via Rialto 62, 35030 Rovolon (Pd)

Segretaria organizzativa: Daniela Dal Zotto c/o CSF Enaip di Vicenza

Tel. 0444/541905

E-mail: daniela.dalzotto@enaip.veneto.it