

Bio&Chef: cuochi e chef a scuola di bio

By federico ¶

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

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.

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: dal 10 dicembre al 25 febbraio. Presso La Costigliola via Rialto 62, 35030 Rovolon (Pd).

(Fonte: Ufficio Stampa FederBio – Ufficio Stampa Banca Etica)

Anche Congusto, in linea con le recenti tendenze che promuovono un'alimentazione sana, critica e consapevole, ha dedicato al biologico e al vegetariano un percorso didattico legato alla cucina depurativa e naturale. Di seguito il calendario dei prossimi appuntamenti 2013.

- **Cucina depurativa e naturale (per coppie):** sabato 12 gennaio h 11
- **Bio gusto:** lunedì 14 gennaio h 19 e lunedì 21 gennaio h 19
- **Tofu & soup:** sabato 26 gennaio h 19 e sabato 23 febbraio h 11

Per info: www.congusto.it

Like this:

One blogger likes this.

