

Bio&Chef, un corso per trasmettere la cultura del bio

Il 10 dicembre partirà Bio&Chef, corso dedicato a chef e cuochi, organizzato da Accademia Bio – centro formativo nato dalla volontà di Banca Etica e di FederBio – con la collaborazione di Enaip Veneto. Il corso si terrà presso La Costigliola, azienda agricola bio di Banca Etica situata in provincia di Padova e andrà avanti fino al 25 febbraio 2013.

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".*

"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". [[Link al sito dell'Accademia Bio](#)]



Oltre a informazioni su **corsi bio & chef** su Effetto Terra, puoi trovare informazioni su agricoltura biologica, cucina bio, cucina biologica, accademia bio, la castigliola e puoi iscriverti a [newsletter](/archivio-newsletter), [segnalare siti](/directory) e partecipare a [forum](/forum), nonchè visitare i [siti consigliati](/siti_consigliati.html), che trattano queste tematiche.

Pubblicato in

-
-