

LA SELEZIONE. Prova superata all'esame finale per i 15 di Campagna Amica di **Coldiretti**



Ecco i 15 agrichef di Campagna Amica di **Coldiretti** che si sono "sfidati" per l'esame finale all'Agriturismo Villa Tavanara a Nogara

I nuovi «cuochi contadini» ambasciatori del territorio

Gli aspiranti agrichef sono stati giudicati da una commissione di esperti

Prova superata per i 15 agrichef, i cuochi contadini, di Campagna Amica di **Coldiretti** che si sono sfidati per l'esame finale all'Agriturismo Villa Tavanara a Nogara.

Gli aspiranti agrichef hanno preparato un piatto per valorizzare gli ingredienti di stagione e del territorio giudicato da una commissione composta da imprenditori agricoli, docenti, giornalisti ed esperti. I criteri per superare l'ultima selezione sono stati rispetto della tradizione, tempo di esecuzione, capacità di impiattamento e fantasia, oltre all'equilibrio degli ingredienti. «Dopo oltre 100 ore di formazione», evidenzia Diego Scaramuzza, presidente nazionale e regionale di Terranostra, «gli allievi hanno dimostrato di meritare la divisa di agrichef, grazie a un percorso di crescita professio-

nale. L'Agrichef Academy, nata in Veneto, sta spopolando in tutta Italia con la formazione di circa 1000 agrichef». «Gli allievi sono tutti agricoltori», aggiunge, «che hanno seguito lezioni in aula e il percorso teorico pratico, perché questa condizione è essenziale per concorrere; si prevedono attività di aggiornamento anno per anno».

«L'agrighief», precisa Daniele Salvagno, presidente di **Coldiretti** Verona, «oltre che un agricoltore e abile cuoco, è anche un conoscitore e ambasciatore dei prodotti del proprio territorio, che cucina e presenta per soddisfare le diverse esigenze». Hanno conquistato il titolo di agrichef Monica Adami dell'agriturismo Macole sulle Torricelle a Verona, Marco Bertoncini dell'agriturismo Girelli Nello di Bussolengo, Riccar-

do Bissolo dell'agriturismo Alla Motta di Nogara, Yuri Brian di Le Mistral di Sommacampagna, Elisa Burro di Borgo Valfredda di Mezzane, Devis Caceffo del Principe Amedeo di Sommacampagna, Gianmarco Chiavegato del San Gabriele di Isola della Scala, Manuel Desto de La Colombara di Rivoli Veronese, Nicola Filippo Finotti dello Scriciol di San Zeno di Montagna, Maria Angela Foradori del La Ca' di Dolcè, Marco Merzi del Corte Merzi di Negrar, Michele Perusi del Le Palme di Isola della Scala, Massimo Pizzoli de La cubana di Cerea e Sonia Fontelli di Colle San Felice di Verona.

In Veneto sono 1.484 gli agriturismi, oltre 420 nella provincia veronese, che ne conta il numero maggiore, di cui il 50% associate a Terranostra di **Coldiretti** Verona.

Circa il 35% effettua la vendita diretta dei propri prodotti. Le donne sono un terzo dei proprietari. L'agriturismo si evolve e oggi sono presenti figure come l'agrighief, che coltivano, allevano e cucinano e propongono i prodotti del territorio in modo accattivante.

«Da sempre l'agriturismo rappresenta la naturalità e la genuinità della cucina, a cui è riconosciuta la specificità di benessere perché autoprodotta. Ci siamo domandati quanto ancora oggi si riconoscono questi aspetti e quanto i consumatori li percepiscono», dice Debora Viviani, ricercatrice del Dipartimento di Scienze Umane dell'Università di Verona, che con l'Osservatorio sulle famiglie ha eseguito nel 2018 l'indagine «L'agriturismo nell'immaginario dei consumatori» su richiesta di **Coldiretti** •