



# Un benvenuto ai nuovi agrichef che esaltano le tavole contadine

**Coldiretti** forma e certifica i cuochi degli agriturismi veronesi

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. Erano presenti, tra gli altri, Daniele Salvagno e Giuseppe Ruffini, rispettivamente presidente e direttore di **Coldiretti** Verona; Diego Scaramuzza, presidente nazionale e regionale di Terranostra (associazione di **Coldiretti** che riunisce gli agriturismi) e fondatore dell'Agrichef Academy di **Coldiretti**.

I criteri per superare l'ultima selezione sono stati il rispetto della tradizione, il tempo di esecuzione, la capacità di impiattamento senza dimenticare la fantasia personale con un pizzico di innovazione culinaria oltre all'equilibrio complessivo degli ingredienti. «Dopo oltre 100 ore di formazione – evidenzia Diego Sca-

ramuzza – gli allievi hanno dimostrato di meritare la divisa di agrichef, grazie a un percorso di crescita professionale. L'Agrichef Academy, nata in Veneto, sta ormai spopolando in tutta Italia con la formazione di circa mille agrichef. Gli allievi sono tutti agricoltori – aggiunge Scaramuzza – che hanno seguito lezioni in aula e il percorso teorico pratico, perché questa condizione è essenziale per concorrere al titolo. Infatti elemento principale per l'iscrizione è il certificato di imprenditore agricolo che distingue il valore aggiunto della coltivazione o allevamento dei propri prodotti serviti poi in tavola. Si prevedono per gli agrichef attività di aggiorna-

mento anno per anno». «L'agrichief – precisa Daniele Salvagno – oltre che essere un agricoltore e abile cuoco, è anche un conoscitore e perfetto ambasciatore dei prodotti del proprio territorio che cucina e presenta in modo eccellente per soddisfare le diverse esigenze della clientela». Le lezioni del corso si sono svolte in **Coldiretti** e in alcuni agriturismi per le parti pratiche. Hanno conquistato il titolo di agrichef: Monica Adami, dell'Agriturismo Macole sulle Torricelle a Verona; Marco Bertoncini, dell'Agriturismo Girelli Nello di Bussolengo; Riccardo Bisolo, dell'Agriturismo Alla Motta di Nogara; Yuri Brian, dell'Agriturismo Le Mistral

di Sommacampagna; Elisa Burro, dell'Agriturismo Borgo Valfredda di Mezzane; Devis Caceffo, dell'Agriturismo Principe Amedeo di Sommacampagna; Gianmarco Chiavegato, dell'Agriturismo San Gabriele di Isola della Scala; Manuel Desto, dell'Agriturismo La Colombara di Rivoli Veronese; Nicola Filippo Finotti, dell'Agriturismo Sceriol di San Zeno di Montagna; Maria Angela Foradori, dell'Agriturismo La Ca' di Dolce; Marco Mercè, dell'Agriturismo Corte Mercè di Negrar;

Michele Perusi, dell'Agriturismo Le Palme di Isola della Scala; Massimo Pizzoli, dell'Agriturismo La cubana di Cerea e Sonia Fontelli, dell'Agriturismo Colle San Felice di Verona. L'agriturismo è un fenomeno in ascesa da trent'anni, con la particolarità che l'attività può essere svolta solo in aziende agricole e a cura di agricoltori, che ne sono i veri protagonisti. In Veneto sono 1.484 gli agriturismi; di questi oltre 420 sono nella provincia veronese, che ne conta il nume-

ro maggiore, di cui circa il 50% associate a Terranostra di **Coldiretti** Verona. Tra questi agriturismi, circa il 45% offre solo il servizio di alloggio, il 13% il servizio di ristorazione, il 25% il servizio sia di alloggio che di ristorazione, il 10% circa il servizio di alloggio e somministrazione di spuntini e il 7% il servizio di somministrazione di spuntini. Circa il 35% effettua la vendita diretta dei propri prodotti. Le donne rappresentano circa un terzo dei proprietari degli agriturismi.

