

«Noi contadini e chef innamorati dei prodotti dei nostri campi»

L'ACADEMY DI COLDIRETTI ha creato 200 agrichef in Veneto, quest'anno altri 12 nel Veronese: «Non siamo dei Cracco, ma abbiamo scoperto la gioia di valorizzare le nostre materie prime»

MONICA SOMMACAMPAGNA

Dal Lago di Garda alla Lessinia arrivano dodici nuovi agrichef veronesi pronti a coronare i loro sogni.

Hanno indossato la divisa martedì 3 maggio a conclusione della quinta edizione del corso di 128 ore all'omonima Academy di Coldiretti: particolarità, sono agricoltori che, in un'ottica di diversificazione o ulteriore qualificazione dell'attività, si sono messi in gioco per apprendere saperi e tecniche volti a esaltare le peculiarità dei loro prodotti. Agrichef: un termine ideato da Coldiretti nel 2015 all'Expo per un progetto avviato pionieristicamente dal Veneto.

Gli ambasciatori dei prodotti locali. «I cuochi contadini sono anche ambasciatori dei prodotti locali che cucinano e presentano per soddisfare le diverse esigenze della clientela», ha spiegato Stefano Chiavegato, presidente di Terra-nostra-Campagna Amica Verona, al Mercato Coperto di Campagna Amica. «Per questo hanno seguito lezioni in aula e online, con spunti per innovare le loro proposte e senza sprechi», ha aggiunto il presidente nazionale di Terra-nostra Diego Scaramuzza. Finora sono circa 200 gli agrichef a livello regionale, una cinquantina sono veronesi. «La nostra ambizione sarebbe realizzare un corso quinquennale con diploma a livello nazionale», ha annunciato Stefano Chiavegato alla presenza di funzionari della Regione Veneto ed esperti, del direttore regionale di Coldiretti Marina Montedoro, del presidente e direttore provinciale Alex Vantini e Giuseppe Ruf-

fini, oltre ai ristoratori Piero Battistoni e Luca Fiorini.

Le eccellenze di stagione. Gli ingredienti «impiattati» per l'esame finale sono stati eccellenze di stagione come asparagi, riso vialone nano, faraona, tarassaco e patate viola, armoniosamente concepiti in ricette che hanno sposato genuinità, diverse consistenze e accostamenti originali. Nelle portate hanno fatto anche capolino, con discrezione, quenelle, uova fritte, fiori eduli e crumble con farina di riso, nel segno comunque inderogabile dell'autenticità.

Il gruppo, che ha superato l'esame finale al Mercato Coperto di Campagna Amica Verona, è eterogeneo, ma se c'è qualcosa che li mette tutti d'accordo è valorizzare la propria identità e la possibilità di interscambio che questa iniziativa formativa ha offerto loro. Lo afferma in prima battuta Donato L'Erario dell'agriturismo Macole sulle Torricelle, che ha iniziato cucinando per gli amici con ortaggi e olio di propria produzione, poi ha maturato l'idea imprenditoriale. Nel 2022, con un consumatore informato ed esigente, la bravura ai fornelli da sola non basta, nemmeno se a fare da sfondo c'è un paesaggio bucolico: «Ora voglio dedicarmi alla ristorazione non solo come hobby», ha detto motivata Lara Merlin dell'agriturismo Alla Motta a Nogara, a partire da carne di manzo, maiale e meloni. «Volevo formarmi per consigliare meglio i clienti sulle carni da usare in cucina», ha aggiunto la giovane Martina Pavoni, della società agricola Genziana di Pescantina, specializzata nell'allevamento di bovini.

Nei suoi occhi brilla il progetto della futura apertura di un agriturismo. Per un'azienda che produ-

ce pesche, albicocche, uva e piccoli frutti come l'agriturismo Casa Aurora a Bussolengo il corso ha suggerito ricette per iniziare a conoscere le potenzialità della cucina vegetariana: «Ma abbiamo anche attivato collaborazioni tra di noi, per sviluppare un approccio che ci aiuti a risolvere i problemi comuni», ha sottolineato Alessio Caceffo.

Non si tratta di diventare Masterchef, ma la tecnica aiuta: «Ho appreso sistemi di cottura e nuove idee per abbinare i vini e presentare i cibi», afferma Loredana Bimestre dell'agriturismo El Bacan, che a Palazzolo di Sonza ha anche un agriturismo. Una scelta, quest'ultima, sposata cinque anni fa da Mirta Savoia della società agricola El Gigi, a Bardolino, insieme alla sorella: «Offriamo spuntini e primi piatti ma mi piacerebbe trasmettere nelle mie proposte tutto l'amore che ho per la natura, le erbe spontanee e i fiori eduli». Francesca Novello dell'azienda agricola di Novello Gianfranco ad Albaredo d'Adige vorrebbe avviare un agri-birrifico e offrire spuntini: «Mi ispira dall'alto la mamma, morta sei anni fa». La multifunzionalità trova già ampia espressione nell'attività di Laura Brunelli di Malga Vazzo, a Velo veronese: «Oltre alle attività agrituristiche e di vendita, siamo anche fattoria didattica e puntiamo ad aprire una nuova piccola malga». In Lessinia l'attività imprenditoriale non si ferma: Daniela Formenti, specializzata nella produzione di carne biologica, annuncia che proporrà da giugno piatti tipici nell'agriturismo a Malga Cime, acquistata otto anni fa a Segà di Ala.

A chilometro zero. A Ferrara di Montebaldo Alessandro Giaco-

mazzi mira a proporre ricette alternative a Malga Ime: «Mi piacerebbe che i consumatori comprendessero che da noi il chilometro zero è realtà e che gli ingredienti freschi fanno la differenza», puntualizza. Mirko Gaspari ha solo ventun anni, ha studiato all'istituto alberghiero ma frequenta economia aziendale e guarda allo sviluppo dell'agriturismo Camposilvano: «Ho imparato quanto è importante raccontare bene le proprie peculiarità», dice emozionato.

Quando torna la passione di creare un piatto partendo dai propri prodotti della terra, senza stress. E c'è anche infatti chi ha visto nel corso un modo per riappropriarsi della propria passione. È il caso di Andrea Mantovanelli dell'azienda agricola Eredi Moggi Giovanna a Lazise, con un passato da chef nell'alta ristorazione: «Con la morte di mio padre, il mio cliente più esigente e più caro, ho passato anni senza potere avvicinarmi ai fornelli. L'idea di diventare cuoco contadino ha alimentato il sogno di tornare a cucinare senza stress, anche solo per restituire il sorriso a un cliente».

Prodotti delle aziende agricole di proprietà che gli agrichef trasformano in piatti da offrire ai clienti



Prima fila da sx: Sonia Pontelli (già agrichef), Daniela Formenti, Francesca Novello, Andrea Mantovanelli, Lara Merlin, Loredana Bimestre e Mirta Savoia. Seconda fila (da sx) Stefano Chiavegato, presidente Terranostra Verona (già agrichef), Mirko Gaspari, Donato L'Erario, Diego Scaramuzza, presidente Terranostra nazionale; Sebastiano Poli, docente e agrichef da tempo, Alessio Caceffo, Alessandro Giacomazzi, Laura Brunelli e Martina Pavoni

