

IVG

Agrichef Cmpagna Amica, cresce la squadra della Liguria

di **Redazione**

12 Aprile 2019 - 14:03



Liguria. Si sono conclusi i corsi Agrichef della Liguria, con l'assegnazione del titolo ai cuochi d'agriturismo e ittiturismo liguri, i quali saranno i veri portavoce della trazione enogastronomica locale, fiore all'occhiello della nostra regione.

I due corsi Agrichef, organizzati da Inipa Coldiretti assieme a Terranostra Liguria e finanziati da Regione Liguria attraverso il Fondo Sociale Europeo, che si sono svolti in due sedi distinte per accogliere tutti i partecipanti, sono frutto dell'esigenza di professionalizzare il settore agrituristico, far crescere la qualità nelle strutture ricettive Terranostra Campagna Amica e renderle portavoce dei valori della nostra terra e del nostro mare. Tra i diplomati di questa quattro giorni infatti è anche un gestore di ittiturismo che ha accettato la sfida portando con sé la proprio esperienza di cucina di pesce ligure, e dando adito a quel connubio di competenze che ci può essere tra i due tipi di cucina, così distanti sulla carta, ma in realtà simili nonché di uguale valore.

“Valorizzare i prodotti locali attraverso la cucina tradizionale - afferma il presidente regionale di Terranostra, Marcello Grenna - è un modo per tutelare e far conoscere l’

unicità delle nostre strutture ricettive: i piatti e l'accoglienza che offriamo ci permettono di far vivere realmente il nostro territorio. I corsi Agrichef di Campagna Amica nascono proprio per rispondere alle esigenze degli agriturismi che vogliono distinguersi dagli altri attraverso la qualità del servizio offerto: avere sempre nuovi stimoli, consigli e linee guida per l'ospitalità sono le carte vincenti per fare in modo che le nostre strutture siano sempre competitive sul mercato e rispondano alle esigenze del nuovo turismo esperienziale, che anche nella nostra regione sta prendendo sempre più campo. Ognuno di questi nuovi Agrichef ha una propria individualità ed esperienza che ha condiviso con gli altri durante il corso: ognuno di loro è uscito più arricchito sul piano professionale e, superando le diverse scuole di pensiero, hanno imparato anche a lavorare come squadra."

"La figura dell'Agrichef - affermano il presidente di Coldiretti Liguria, Gianluca Boeri e il delegato confederale Bruno Rivarossa - è espressione sia dell'impresa agricola sia del territorio e del suo cibo: un connubio che dà valore alle produzioni e al lavoro dei nostri imprenditori. Con il loro lavoro, le figure uscite da questi corsi, sono diventate dei veri e propri custodi della tradizione culinaria, in grado di rispondere alla domanda del turismo legato alla buona cucina e al buon vino. In questi quattro giorni i nuovi Agrichef hanno avuto modo di capire appieno il valore del loro lavoro e delle loro strutture, che si distinguono dal resto dell'offerta turistica locale, grazie a caratteristiche come la qualità del prodotto e la storia che trasmettono nei sapori di ogni piatto, nel calore delle strutture e nell'accoglienza. Il nostro è un patrimonio culturale e gastronomico che va tutelato e insieme dobbiamo scommettere sul nostro territorio e sui nostri prodotti, non scendendo mai a compromessi che rischiano di banalizzarci e farci diventare un'offerta commerciale".

Coldiretti Liguria ringrazia per l'ospitalità l'agriturismo Olivette (Casarza Ligure) e l'agriturismo Argentea (Arenzano) e gli insegnanti d'eccellenza che si sono susseguiti in questi quattro giorni: vice Presidente Nazionale Terranostra Stefania Grandinetti, la Chef Nadia Ricciardi, la chef della FIC (Federazione Italiana Cuochi) Maria Luisa Lovari e l'esperto enogastronomico Enrico Tournier.