

ATRI E SPOLTORE: AL VIA CORSO DI COLDIRETTI PER CUOCHI CONTADINI DI CAMPAGNA AMICA E TERRANOOSTRA

20 Gennaio 2025



PESCARA – Al via il corso per “cuochi contadini” promosso da Coldiretti Abruzzo, Terranostra e Campagna Amica per valorizzare in modo nuovo le eccellenze territoriali a tavola. Inizia domani 21 gennaio ad Atri il ciclo di 6 incontri – 3 giorni ad Atri (Teramo) e 3 giorni a Spoltore (Pescara) – per formare una squadra di agricoltori particolarmente inclini alla preparazione dei piatti della tradizione.

“I cuochi contadini sono una delle novità più importanti nel panorama enogastronomico made in Italy – dice Emanuela Ripani, presidente di Terranostra Abruzzo, associazione che riunisce gli agriturismi abruzzesi di Coldiretti – un nome che identifica la versatilità dei nostri agricoltori nel valorizzare i propri prodotti anche ai fornelli. Un valore aggiunto al piatto, dato proprio dal fatto che sono gli stessi contadini a coltivare o allevare quel che poi viene cucinato e servito a tavola. C’è una “old cuisine”, fatta di tradizioni familiari e amore per la terra, che non può e non deve scomparire”.

Così domani, nella fattoria sociale Rurabilandia di Atri, inizierà il primo modulo del corso destinato alle imprese agrituristiche aderenti alla Rete di Campagna Amica, Terranostra e socie Coldiretti con l’obiettivo di formare nuovi professionisti nel mondo della cucina del territorio capaci di raccontare l’autentica cucina contadina basata sulle produzioni del territorio e sulle eccellenze locali. Ventidue gli imprenditori agricoli che, provenienti anche dall’attiguo Molise, parteciperanno alle 6 giornate di formazione distinte in due moduli: il primo si svolgerà il 21, 22 e 23 gennaio a Rurabilandia; il secondo è previsto a febbraio nel Convento San Panfilo di Spoltore.

“Il programma del corso, che prevede l’interazione continua con il corsista, tratterà temi cruciali come l’empatia con il cliente, la comunicazione efficace dei piatti e dei prodotti del territorio – spiega Marino Pilati, direttore Coldiretti Abruzzo – abbiamo risposto alle esigenze crescenti del territorio, sia per quanto riguarda le aziende che vogliono specializzarsi nel settore enogastronomico, sia per quanto riguarda i consumatori che sono sempre più sensibili alla tradizione di qualità e sono molto attenti alla sostenibilità dei prodotti. L’utilizzo della materia prima in cucina, la capacità di raccontare e far degustare un prodotto, la conoscenza della storia del nostro cibo tradizionale possono diventare un importante strumento di valorizzazione territoriale ed economica delle imprese agricole ed agrituristiche”.

© 2025 AbruzzoWeb Edizioni srl. Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n° 501 del 3 settembre 2003.
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli