



Coldiretti; 300000 presente negli agriturismi campani Torna "Agrichef"

29-30-31 OTTOBRE 2018
AGRICHEF ACADEMY
C/O GB AGRICOLA
MONTORO (AV)

4° CORSO AGRICHEF

Il corso di primo livello è riservato agli agriturismi già iscritti o che si iscrivono all'associazione Terranostra Campania. I docenti sono esperti in tecniche di cucina, degustazioni vini formaggi e salumi, gestione aziendale, marketing, valorizzazione dei prodotti tipici, sicurezza alimentare e comunicazione. Per informazioni ed iscrizioni al corso invia una mail a campania@coldiretti.it indicando l'agriturismo, nome del corsista, mail e cellulare. LE ISCRIZIONI SONO A NUMERO CHIUSO (20 corsisti), SCADENZA: 22 OTTOBRE 2018.

Dopo un'Estate che segna un incremento del 14% delle presenze in agriturismo, con circa 8 milioni di presenze su scala nazionale e circa 300 mila sul territorio regionale della Campania, torna il corso per formare gli agrichef, i veri "cuochi contadini". Lo comunica Coldiretti Campania commentando i dati diffusi dalla ricerca Coldiretti/Ixè diffusa in occasione della presentazione del rapporto Istat sulle aziende agrituristiche in Italia. In Campania l'offerta agrituristiche può contare su circa 24 mila coperti per la ristorazione/degustazione e circa 5 mila posti letto al coperto, a cui vanno aggiunte le quasi 700 piazzole per il camping. A guidare la classifica interna degli agriturismi è la provincia di Salerno con quasi 7.500 coperti e 1.900 posti letto. Segue Benevento, che supera i 5.000 coperti e sfiora i 1.000 posti letto. Poi Napoli con quasi 3.900 coperti e 740 letti. Pur se con un numero maggiore di agriturismi, seguono appaiate Avellino e Caserta con circa 3.700 coperti e 690 letti ciascuna. La vocazione storica alla ristorazione ha spinto Coldiretti Campania, attraverso la sua associazione dedicata all'agriturismo Terranostra, a puntare con forza sulla formazione degli operatori a fronte di una domanda crescente di qualità da parte di italiani e stranieri. Dal 28 al 31 Ottobre si terrà, infatti, il 4° Corso regionale per Agrichef, presso l'Academy Campagna Amica che Coldiretti ha avviato a Montoro (Av). Il corso punta alla formazione dei contadini che hanno deciso di mettersi ai fornelli offrendo ricette tradizionali che esaltano i prodotti tipici del territorio. I docenti saranno ancora una volta esperti in tecniche di cucina, degustazioni vini formaggi e salumi, gestione aziendale, marketing, valorizzazione dei prodotti tipici, sicurezza alimentare e comunicazione. Il corso è riservato ai titolari, ai familiari e ai collaboratori delle aziende agrituristiche. Se la capacità di

mantenere inalterate le tradizioni enogastronomiche nel tempo è la caratteristica più apprezzata, gli agriturismi hanno arricchito la propria offerta – continua la Coldiretti – con servizi innovativi per sportivi, nostalgici, curiosi e ambientalisti, come l’equitazione, il tiro con l’arco, il trekking o attività culturali come la visita di percorsi archeologici o naturalistici, ma anche corsi di cucina e wellness. Importante è anche la flessibilità nei confronti del crescente turismo itinerante dei camperisti con le strutture che in molti casi si sono attrezzate con l’offerta di alloggio e di pasti completi, ma anche di colazioni al sacco o con la semplice messa a disposizione spazi per picnic e camper per rispettare le esigenze di indipendenza di chi ama prepararsi da mangiare in piena autonomia ricorrendo eventualmente – precisa la Coldiretti – solo all’acquisto dei prodotti aziendali. L’agriturismo è apprezzato anche per gli acquisti dei souvenir alimentari delle vacanze con 7 turisti su 10 (71%) nel Belpaese che hanno deciso per il 2018 di visitare frantoi, malghe, cantine, aziende agricole o mercati degli agricoltori per acquistare prodotti locali a chilometri zero direttamente dai produttori e ottimizzare il rapporto prezzo/qualità secondo l’indagine Coldiretti/Ixè’. *“Registriamo un trend positivo – spiega **Manuel Lombardi**, presidente di Terranostra Campania – che sta recuperando un calo di fiducia degli anni precedenti. Troppi falsi agriturismi e una diffusa improvvisazione stavano rischiando di distruggere uno dei maggiori successi dell’agricoltura multifunzionale. La nostra organizzazione vuole ricostruire e rafforzare questa fiducia travasando nei nostri agriturismi i concetti di tracciabilità e trasparenza che Coldiretti chiede nelle etichette agroalimentari. Il consumatore deve ritrovare a tavola cibo identitario, cucinato da contadini che hanno un racconto autentico di impresa agricola alle spalle”.*

*“La ricchezza della nostra regione – aggiunge **Gennarino Masiello**, presidente di Coldiretti Campania – è una leva straordinaria verso le nostre campagne. Abbiamo un territorio che va dalle isole del golfo di Napoli all’Appennino centrale, dai monti del Matese al Cilento, dalla costiera amalfitana e sorrentina ai campi flegrei. Uno scrigno di bellezza paesaggistica che fa il paio con una biodiversità unica al mondo. La Campania è la prima regione italiana per bandiere del gusto e l’unica a poter vantare i natali di due riconoscimenti Unesco al cibo, la Dieta Mediterranea e l’Arte dei Pizzaiuoli Napoletani. Gli agriturismi sono gli ambasciatori delle nostre produzioni agricole, in grado di offrire esperienze autentiche a contatto con la natura”.*

Servizi agrituristici
Tipologie

ristorazione e degustazione alloggio
aziende agrituristiche autorizzate posti a sedere o coperti

Campania	562	23.806
Salerno	174	7.495
Benevento	130	5.039

Napoli	83	3.874
Avellino	97	3.674
Caserta	78	3.724

** Elaborazione Coldiretti Campania su ultimi dati Istat disponibili (2016).*

Comunicato - 26/09/2018 - Napoli - www.cinquerighe.it