



# CORSO CUOCO CONTADINO DI 1° LIVELLO

**GENNAIO - FEBBRAIO 2025**

## Chi può partecipare al corso?

Titolari e/o famigliari delle aziende agrituristiche socie Coldiretti

Orario	<b>14/01/2025 I modulo - 1° giorno presso Agriturismo Casa Clelia, Via Corna, 1/3, 24039 Sotto il Monte Giovanni XXIII BG</b>
9 - 9.30	<b>Presentazione del corso a cura del vicepresidente nazionale di Terranostra e responsabile progetto Cuochi Contadini Diego Scaramuzza</b> I Cuochi Contadini e la rete di Campagna Amica: il valore della campagna, il marchio Campagna Amica, l'identità del Cuoco Contadino
9.30 - 13	Compilare e descrivere il menù/allergeni Il pricing del piatto
14 - 18	Laboratori: cucina contadina, colazioni e dolci da credenza
Orario	<b>15/01/2025 I modulo - 2° giorno presso Agriturismo Casa Clelia, Via Corna, 1/3, 24039 Sotto il Monte Giovanni XXIII BG</b>
9 - 10	Laboratorio del pane <b>Docente: Eraldo Castagna, panificatore e docente ist. alberghiero</b>
10 - 13.30	Laboratorio la cucina povera e antispreco nella tradizione contadina lombarda <b>Docenti: Giulia Di Scanno e Jacopo Fontaneto, giornalista e critico gastronomico, esperto di storia culinaria</b>
14.30 - 18	Laboratori pani e prodotti da forno della tradizione contadina lombarda <b>Docente: Eraldo Castagna</b>





Orario	<b>16/01/2025 I modulo - 3° giorno presso Agriturismo Casa Clelia, Via Corna, 1/3, 24039 Sotto il Monte Giovanni XXIII BG</b>
9 - 13	Conoscere e riconoscere l'Olio EVO - <b>Docente: Edoardo Nati Unaprol</b> Cenni storici sull'ulivo e l'olio. Situazione di mercato attuale. Cenni sulle fasi del processo produttivo: dal campo al confezionamento. Principali riferimenti normativi su classificazione, etichettatura e certificazioni Analisi sensoriale e metodologia di assaggio: attributi positivi e principali difetti, riconoscimento degli oli di qualità e oli scadenti Benefici per la salute L'olio EVO nella ristorazione: tappo anti rabbocco, la carta degli oli, uso in cottura e a crudo, corretta conservazione Biodiversità e assaggi guidati di differenti tipologie di olio
14 - 16	Conosciamo i formaggi del territorio <b>Docente: Pres ONAF BG Mariagrazia Mercalli</b>
16 - 18	Conoscere e riconoscere la birra artigianale <b>Docente: Az Agr. Pagus Gabriele Fontana</b>
Orario	<b>04/02/2025 II modulo - 1° giorno presso Agriturismo Cassinazza Via dei Platani, 22030 Alzate Brianza CO</b>
9 - 11	Conosciamo il taglio delle carni <b>Docente: Az. Cascina Leva Andrea Leva</b>
11 - 13	Laboratorio di cucina sulle carni <b>Docente: Cuoco Contadino Salvatore Cartolano</b>
14 - 17	<b>Docente: Carlo Pietrasanta presidente Movimento Turismo del Vino della Lombardia</b> 1 - CENNI DI ENOGRAFIA • Denominazioni più importanti della Lombardia (igt/doc/docg) 2 - CLASSIFICAZIONE ED ETICHETTATURA DEI VINI • Per colore: bianchi, rosati, rossi / • Per tipologia: fermi, spumanti, vini dolci / • Per affinamento: acciaio, legno / • Classificazione generale: spumanti/bianchi leggeri/bianchi strutturati/bianchi aromatici/rosati/rossi giovani leggeri/rossi medio corpo/rossi importanti e strutturati/da dessert / • Saper leggere un'etichetta 3 - TEMPERATURE DI SERVIZIO • Per i vini spumanti 6 – 8 / • Per i vini bianchi leggeri 10 – 12 / • Per i vini bianchi corposi 12 –14 / • Per i vini rossi leggeri 16 –18 / • Per i vini rossi corposi 18–20/ • Per i vini dolci/passiti 12–14 4 - I CALICI Da spumante (flûte/tulipano) / Da bianco (renano) / Da rosso (balloon) / Da dessert – passiti(marsala) 5 - APERTURA E PRESENTAZIONE BOTTIGLIA 6 - CENNI SULLE TECNICHE DI ABBINAMENTO CIBO-VINO Abbinamento per analogia(spiegazione e desempi)/Abbinamento per contrasto(spiegazione e desempi)/Sequenzadiser vizio(tipologiae gradazione alcolica)
17 - 18	Food cost e menù <b>Docente: Cuoco Contadino Debora Cartolano</b>



Orario	<b>05/02/2025 Il modulo - 2° giorno presso Agriturismo Cassinazza Via dei Platani, 22030 Alzate Brianza CO</b>
9 - 12	<p><b>Docente: Valerio Capriotti - Intercci Alta Formazione</b>  <b>ACCOGLIENZA E COMUNICAZIONE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'accoglienza in sala</li> <li>• Comunicare i prodotti e il territorio</li> <li>• Il menù</li> <li>• Lo storytelling del piatto e la valorizzazione dei prodotti</li> </ul>
13 - 16	<p><b>IL SERVIZIO DI SALA NELLA STRUTTURA AGRITURISTICA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cenni sugli stili di servizio</li> <li>• La mise en place</li> <li>• Le fasi del servizio</li> <li>• L'esecuzione, tra tecnica e professionalità</li> </ul>
16 - 18	<p><b>LAVORARE IN SQUADRA</b>  Il rapporto tra sala e cucina  La gestione del pass  L'importanza della condivisione</p>
Orario	<b>06/02/2025 Il modulo - 3° giorno presso Agriturismo Cassinazza Via dei Platani, 22030 Alzate Brianza CO</b>
9 - 13	Laboratorio gluten free - <b>Docente: chef Marco Rossi Ristorante Ai Rustico di Lambrugo e AIC Lombardia</b>
14 - 16	Ricette tipiche regionali e dimenticate - <b>Docenti: Chef Luca Cassago e Jacopo Fontaneto</b>
Durata	<b>Lezione on line piattaforma asincrona</b>
20 min	Sicurezza alimentare: etichettatura interna ed esterna (in cucina e nella commercializzazione del prodotto), stoccaggio dei prodotti e magazzino
10 min	I Sigilli di Campagna Amica
5 min	Tutorial compilazione menù
10 min	Progetto del turismo integrato di Campagna Amica - Terranostra



Durata	<b>Lezione on line sincrona (FAD) - data da definire</b>
3 ore	Sviluppare la conoscenza delle tecniche di comunicazione efficace della cucina contadina del territorio
1 ora	Acquisti consapevoli nel rispetto delle leggi regionali, criterio del territorio
Durata	<b>Giornata conclusiva del corso - fine febbraio 2025 data da definire</b>
5 ore	I nuovi Cuochi Contadini dovranno preparare, allestire e presentare un pranzo che sarà oggetto di valutazione finale Consegna dei diplomi e delle giacche




**CAMPAGNA  
AMICA**  
CUOCO CONTADINO