

Con Inipa formazione on line per i cuochi contadini

Terranostra e Campagna Amica, in sinergia con Inipa Coldiretti Education, stanno dando seguito alle consolidate attività di formazione in aula con l'avvio di una formazione online che vede coinvolti gli imprenditori agrituristici di tutta Italia pronti a realizzare esperienze uniche di ristorazione ed ospitalità. Sono quasi mille i cuochi contadini che in tutte le regioni italiane hanno già seguito la formazione promossa da Inipa e ricevuto l'attestato con l'inserimento nell'albo nazionale degli agrichef di Campagna Amica. L'obiettivo è quello di potenziare e valorizzare questa figura professionale che è espressione della nuova agricoltura in quanto portatrice di un doppio valore, quello dell'imprenditorialità agricola e quello della cultura culinaria, di un'offerta gastronomica che sia pura espressione del territorio. L'agriturismo per Terranostra è accoglienza, condivisione, trasmissione di tradizioni e di storia e buon cibo ma è soprattutto racconto e valorizzazione dell'impresa agricola che deve rimanere in primo piano e base fondante su cui il servizio agrituristico si poggia. La crescita di figure professionali di questo tipo, capaci di fare un racconto complesso e completo, va accompagnata con momenti formativi adeguati. Questo il filo conduttore della formazione online che Inipa ha progettato con l'obiettivo di promuovere i valori e i principi condivisi tra chi sceglie di aderire alla rete di Terranostra. L'aula virtuale è progettata per consentire il confronto sui contenuti di rilevanza e attualità in campo gastronomico: dalla cultura dell'ospitalità alla mise-en-place, dalla comunicazione e marketing del cibo all'uso di materie prime rigorosamente territoriali, dalla sostenibilità e riduzione degli sprechi all'uso dei prodotti a km0, fino agli abbinamenti con olio e vino, senza dimenticare il racconto e la storia delle produzioni che rappresenta un fondamento dell'attività agrituristica. In considerazione di questi tempi resi difficili per chi lavora nell'ospitalità dall'emergenza sanitaria, la formazione prevede anche un modulo sulle possibilità di realizzazione di dispositivi di distanziamento coerenti con la filosofia agrituristica, usando, per esempio, le piante autoctone. Il nucleo della formazione è strutturato su collegamenti live on line con le cucine dei partecipanti che mostreranno e si eserciteranno nella preparazione e presentazione delle proprie specialità locali. Un altro focus importante sarà dato alla comunicazione strategica d'impresa e al marketing relazionale che, nutriti alla cultura territoriale, potenzieranno le abilità nel gestire le relazioni con i clienti. In particolare saranno presentati alcuni strumenti come le dirette Facebook e i video tutorial, che stanno rivelando molto efficaci e graditi ai cittadini-consumatori che, come si evince dall'esponentiale aumento di riviste, programmi tv, pagine web, forum dedicati alla gastronomia, alla cucina e al turismo enogastronomico, negli ultimi anni hanno riscoperto l'arte culinaria.