

Laureati i primi venti Agrichef per valorizzare i prodotti agricoli

Valorizzare i prodotti agricoli di Campagna Amica e coniugare l'esperienza di essere dei veri agricoltori con l'autentica arte culinaria che deriva dalla loro civiltà contadina. E' la "ricetta" del 1° corso nazionale per Agrichef - promosso da Campagna Amica e Terranostra per i migliori cuochi agrituristici.

Come sede delle lezioni è stato scelto l'agriturismo Fiorenire di Castignano, nelle Marche, uno dei 131 comuni del cratere del terremoto, in segno di solidarietà verso gli agricoltori delle zone colpite dal sisma, ma anche per valorizzare i prodotti di quelle aree dando vita a piatti da portare poi nelle varie regioni.

Sotto la guida del Presidente di Terranostra, Diego Scaramuzza, ideatore del progetto, sono così stati "laureati" i primi 20 agrichef. Spetterà a loro, ciascuno nel proprio territorio, essere i principali interpreti dell'autentica cucina "contadina" a km zero e stagionale, ma anche innovativa ed attenta alle nuove tendenze ed ai nuovi stili di vita che si stanno affermando nella società. Il tutto valorizzando i prodotti della grande rete di Campagna Amica.

Ecco i primi magnifici 20: Giovanna Soligo dal Piemonte, Tiziana Portieri dalla Lombardia, Antonella Murialdo dalla Liguria, Francesca Buonagurelli dalla Toscana, Ilaria Marino dalla Toscana, Amelia Salamone dalla Campania, Floriana Fanizza dalla Puglia, Weronika Wyczawska dalla Calabria, Michelina Mulas dalla Sardegna, Daniela Barbera dalla Sicilia, Alvio Pituello dal Friuli, Federico Moschini dall'Emilia, Gabriele Maiezza dall'Abruzzo, Giovanni Togni dalle Marche, Felice Amicone dal Molise, Donato Tornillo dalla Basilicata, Gian Marco Girelli dal Veneto e Daniele Scalet del Trentino.