



TITOLO

LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI LOCALI NELLA RISTORAZIONE AGRITURISTICA_AL (cod. 41)

OBIETTIVI FORMATIVI

L'attività agrituristica consente alle imprese agricole di integrare il reddito e aumentare la resilienza dell'impresa agricola. Mantiene le imprese sul territorio e rafforza la sicurezza alimentare, la diversità agricola e la sostenibilità economica.

Questo corso vuole supportare gli agriturismi aumentandone la professionalità e le competenze per sviluppare, evolvere e diversificare la propria offerta alla clientela.

Le imprese produttrici hanno spesso dimensioni modeste, scarso potere di mercato e non possono così usufruire di strategie e tecniche di marketing. Per rendere veramente efficace un prodotto che ha ottenuto una denominazione di origine, geografica, o di tipicità, è necessario utilizzare strategie collettive di produzione e di mercato che raramente si concretizzano. Offrire strumenti utili per valorizzare le proprie produzioni è lo scopo principale di questo percorso formativo strutturato in quattro moduli attraverso le quali l'allievo potrà conoscere le migliori tecniche di utilizzazione delle materie prime più tipiche attraverso differenti tipi di cottura e tecniche rivisitate per ottimizzare i tempi e valorizzare la materia prima, nel rispetto della legislazione agrituristica e secondo quanto dettato dalla normativa vigente.

CONTENUTI

I prodotti locali e la loro valorizzazione, la stagionalità delle produzioni della provincia di Alessandria.
L'utilizzo dei prodotti territoriali: De.co

La scelta della materia prima, la lavorazione della materia prima, la valorizzazione delle materie più povere
La normativa agrituristica e la gestione delle produzioni aziendali attraverso la cucina multifunzionale
L'utilizzo dei prodotti territoriali: PAT

Preparazioni e piatti e della tradizione locale, cottura dei prodotti poco nobili tecniche di cottura.

MODALITA' FORMATIVE: IN PRESENZA

DURATA: 12 ORE

SEDE: SALA MASSONE, primo piano a sx, VIA SAVONAROLA 29 ALESSANDRIA

CALENDARIO

DA DEFINIRE

CONTATTI PER LE ISCRIZIONI

Mail s.perico@cia.it

Tel 0131/086048

cell 3454529713

*È prevista una **frequenza obbligatoria di almeno il 75% delle ore di lezione.***

*Al termine dei corsi verrà rilasciato un **attestato di frequenza***

N.B. Il corso potrà essere avviato con l'adesione di almeno 7 partecipanti, fino ad esaurimento della disponibilità dei posti