



TITOLO

LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI LOCALI NELLA RISTORAZIONE AGRITURISTICA (cod. 42)

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

MODALITA' FORMATIVE: IN PRESENZA

DURATA: 12 ORE

SEDE: Provincia di Asti

CALENDARIO

DA DEFINIRE

CONTATTI PER LE ISCRIZIONI

Mail a.bosco@cia.it

Tel 0141594320

*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

Questo corso è finanziato dalla Regione Piemonte ai sensi del Regolamento UE n. 2013/1407, 1408/2013, 2014/717 (De Minimis) come indicato nel Bando . par. B.2.1 pag 9 che potete visionare a questo link:

https://bandi.regione.piemonte.it/system/files/DD-A17_1069_2023%20-%20Allegato%20N%C2%B0%201%20-%20DD-A17-1069-2023-All_1-BandoSRH03_1_2023_compl.pdf

La Regione Piemonte procederà alla verifica e alla comunicazione dell'eventuale superamento al momento dell'iscrizione. Qualora la concessione dell'aiuto comporti il superamenti del massimale De minimis pertinente il contributo (voucher) non verrà concesso.