



CORSO CUOCO CONTADINO



VALORIZZARE LA CUCINA DEL TERRITORIO

MODULO 1

Giorno 1

LUNEDÌ 27/01/2025

Mercato Coperto Della Ghirlandina Modena

Saluti introduttivi:

Luca Borsari: Presidente Coldiretti Modena

Marco Zanni: Direttore Provinciale Coldiretti Modena

Marco Allaria Olivieri: Direttore Regionale Coldiretti Emilia Romagna

Andrea Degli Esposti: Presidente di Terranostra Emilia Romagna

- 9.00-9.30 Presentazione del corso a cura di Diego Scaramuzza (Vicepresidente nazionale di Terranostra): "I cuochi contadini e la Rete di Campagna Amica: il valore della campagna, il marchio Campagna Amica, identità del Cuoco Contadino"
- 9.30-13.00 Compilare e descrivere il menù - Allergeni - Pricing del piatto
- 14.00-18.00 Laboratorio: Cucina contadina - Colazioni - Dolci della credenza

Giorno 2

MARTEDÌ 28/01/2025

Mercato Coperto Della Ghirlandina Modena

- 9.00-13.00 Laboratorio del pane: Pani e prodotti da forno della tradizione contadina locale
- 14.00-18.00 La cucina povera e antispreco nella tradizione contadina Regionale

Giorno 3

MERCOLEDÌ 29/01/2025

Sede Federazione Coldiretti Modena/Mercato Coperto Della Ghirlandina Modena

- 9.00-13.00 Conoscere e riconoscere l'OLIO EVO (a cura di Evoschool): 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.
- 14.00-18.00 Conoscere e riconoscere la Birra Artigianale (a cura del Consorzio birra).