



# CAMPAGNA AMICA

## CUOCO CONTADINO

# CORSO CUOCO CONTADINO

1° LIVELLO

### CHI PUÒ PARTECIPARE AL CORSO

Titolari e/o famigliari  
delle aziende agrituristiche socie Coldiretti



### MODULO 1

24 - 25 - 26 FEBBRAIO 2026  
AGRITURISMO PITUELLO - TALMASSONS

### MODULO 2

2 - 3 - 4 MARZO 2026  
AGRITURISMO MULINO DELLE TOLLE  
BAGNARIA ARSA



## FOODLAB



### COSTO DEL CORSO

500 € per le aziende socie di Coldiretti  
300 € per i soci di Terranostra Fvg



### OBIETTIVI DEL CORSO

- Conoscere e mettere in pratica i valori promossi da Campagna Amica attraverso il vero agriturismo italiano
- Imparare a raccontare l'autentica cucina contadina basata sulle produzioni del territorio e sulle eccellenze locali
- Apprendere le principali tecniche di cucina e le modalità di gestione della ristorazione dall'accoglienza al servizio al tavolo

## INFORMAZIONI



366 572 2897



vanessa.orlando@coldiretti.it



campagna amica udine  
campagna amica pordenone  
campagna amica go-ts

## MODULO 1 - AGRITURISMO PITUELLO VIA S. ANTONIO 49/A, TALMASSONS

MARTEDÌ **24** FEBBRAIO

### Orario

**9 - 10**

Presentazione del corso a cura del vicepresidente nazionale di Terranostra e Cuoco Contadino d'Italia

**10 - 13**

Compilare e descrivere il menù, allergeni  
Pricing del piatto  
a cura di Diego Scaramuzza

**14 - 18**

Laboratorio di cucina contadina: colazioni e dolci da credenza  
a cura di Diego Scaramuzza e Alvio Pituello



## Docenti



*Diego Scaramuzza*

Vicepresidente nazionale di Terranostra  
e Cuoco Contadino d'Italia



*Alvio Pituello*

Cuoco contadino  
Friuli Venezia Giulia

MERCOLEDÌ **25** FEBBRAIO

### Orario

**9 - 13**

Laboratorio: la cucina povera e antispreco nella tradizione contadina locale  
a cura di Lato Foodlab

**14 - 18**

Laboratorio: pani e prodotti da forno della tradizione contadina locale  
a cura di Giovanni Polo

## Docenti



*Giovanni Polo*

Esperto di panificazione



*Ivan Tondat e Davide Larise*

Creatori del progetto culinario  
Lato Foodlab realtà itinerante attenta  
alle materie prime evitando gli sprechi



GIOVEDÌ **26** FEBBRAIO

**Orario**

**9 - 11**

Conosciamo i formaggi del territorio  
a cura di Mauro Gava ONAF FVG

**11 - 16**

Conoscere e riconoscere l'Olio EVO  
a cura di EVOOSCHOOL



## Docenti



*Mauro Gava*

Esperto di formaggio ONAF FVG



*Edoardo Nati*

Evooschool

### MODULO 2 - AGRITURISMO MULINO DELLE TOLLE VIA JULIA, 1, BAGNARIA ARSA

LUNEDÌ **2** MARZO

**Orario**

**9 - 13**

Conosciamo i tagli delle carni.  
Laboratorio di cucina sulle carni.  
a cura di Fares Issa

**15 - 17**

ABC del vino  
a cura di Emanuele Battista

**15 - 17**

Laboratorio: abbinamento carne - vino  
a cura di Emanuele Battista e Alvio Pituello



## Docenti



*Fares Issa*

Chef e manager di Ronchi Ro'  
di Dolegna del Collio



*Emanuele Battista*

Maestro assaggiatore di vini  
e direttore di corsi di sommelier



*Alvio Pituello*

Cuoco contadino  
Friuli Venezia Giulia

## MARTEDÌ 3 MARZO

### Orario

9 - 13

Laboratorio Gluten Free  
a cura di Lato Foodlab

14 - 16

Ricette tipiche regionali e dimenticate  
a cura di Alvio Pituello e Lorena De Sabata

17 - 18

Conoscere e riconoscere la birra artigianale a cura di Cristiano Parise



## Docenti



*Ivan Tondat  
e Davide Larise*

Lato Foodlab



*Lorena De Sabata*

Chef di Al Morarat di Rivignano



*Alvio Pituello*

Cuoco contadino  
Friuli Venezia Giulia



*Cristiano Parise*

Giudice BJCP - Birraio

## MERCOLEDÌ 4 MARZO

### Orario

9 - 18

Accoglienza e comunicazione. Il servizio di sala nella struttura agrituristica.  
Lavorare in squadra.  
a cura di Intrecci, Accademia di sala e accoglienza

## Docenti



*Intrecci, Accademia di sala  
e accoglienza*

## LEZIONE FAD ASINCRONA

Minuti	ATTIVITÀ
1 ORA	Sicurezza alimentare: etichettatura interna ed esterna (in cucina e nella commercializzazione del prodotto), stoccaggio dei prodotti e magazzino + allergeni I Sigilli di Campagna Amica Progetto del turismo integrato di Campagna Amica - Terranostra Come gestire le trasmissioni televisive

## LEZIONE FAD SINCRONA

Minuti	ATTIVITÀ
2 ORE	Acquisti consapevoli nel rispetto delle norme regionali Docente Francesco Fratto (Terranostra nazionale)

## GIORNATA CONCLUSIVA DEL CORSO

I nuovi Cuochi Contadini dovranno preparare, allestire e presentare un pranzo che sarà oggetto di valutazione finale

Consegna dei diplomi e delle giacche

