



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

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 Tomat
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

