



Provincia Forlì-Cesena

Operazione Rif. PA 2011-740/FC - Progetto n. 2 e 3

Le Emozioni del Gusto e dell'Ospitalità Rurale della Provincia di Forlì-Cesena PRISMA - Progetto Rurale Integrato: Servizi, Multifunzionalità, Ambiente

Approvata con determinazione del Responsabile della Posizione Organizzativa "Aiuti alle imprese"
n. 2603 del 01/12/2011 - Piano Sviluppo Rurale 2007/2013 1 Asse 3 Misura 331

Corso di cucina "I prodotti del territorio e della salute: Biodiversità, cucina e stili di vita"

Obiettivi del corso: Sviluppare conoscenze e sensibilità atte a valorizzare la biodiversità applicata all'utilizzo dei prodotti del territorio rurale in una cucina di qualità volta a una sana alimentazione e a un corretto stile di vita.

Contenuti del corso: la Biodiversità applicata; la Biodiversità Viticola: Sangiovese, Albana di Romagna, vitigni autoctoni e abbinamenti con pietanze; la Biodiversità Animale: Razze e varietà autoctone; la Biodiversità in Agricoltura: produzioni biologiche e biodinamiche.

Esercitazioni pratiche in cucina: laboratorio di piadina e di preparazione del Pollo Ruspante.

Docenti: Esperti e chef selezionati da Casa Artusi.

Metodologie didattiche: Accanto a momenti di formazione frontale in aula, sarà dato ampio spazio ai **laboratori nella Scuola di cucina di Casa Artusi** per l'esecuzione assistita di piatti tipici. Attraverso la realizzazione del project work saranno descritti gli abbinamenti tra vini e pietanze della tradizione romagnola.

Destinatari: È prevista la partecipazione di 12 operatori economici.

Sono ammessi titolari di impresa, dipendenti e collaboratori dell'azienda.

Criteri di selezione: Le domande saranno esaminate in base all'ordine di arrivo.

Sarà garantito un numero minimo di adesioni da parte di donne, fino al raggiungimento del 50% dei posti disponibili.

Sarà data priorità agli operatori economici non agricoli.

Attestati rilasciato: Attestato di frequenza. Attestato di partecipazione rilasciato da Casa Artusi.

Termine iscrizione:

Termine per l'iscrizione alla prima edizione è il **11/05/2012**. Il periodo di svolgimento sarà maggio-giugno 2012.

Termine per l'iscrizione alla seconda edizione è il **16/10/2012**. Il periodo di svolgimento sarà ottobre-novembre 2012.

Durata del percorso: Il percorso è della durata di 30 ore, di cui 18 ore teorico-pratiche, 3 ore di visita guidata presso una fattoria didattica e 9 ore project work.

Quota di partecipazione: 63,00 euro

Sede didattica del corso: Casa Artusi - Via Costa, 27 Forlimpopoli – FC

Per informazioni ed iscrizioni:

Gruppo FIPES s.r.l. Via Dell'Artigiano 7 - 47034 Forlimpopoli (FC)
Tel 0543/742565 – valentinavernocchi@gruppofipes.it



PRISMA
SERVIZI • MULTIFUNZIONALITÀ • AMBIENTE

