



Provincia Forlì-Cesena

Operazione Rif. PA 2011-740/FC - Progetto n. 4 e 5

## 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: Tipicità, cucina artusiana e cucina mediterranea"

**Obiettivi del corso:** Sviluppare conoscenze e sensibilità atte a valorizzare le tipicità mediterranee e la gastronomia locale, in una cucina di qualità volta a una sana alimentazione e a un corretto stile di vita.

**Contenuti del corso:** la Promozione del Territorio attraverso i suoi prodotti; I prodotti tipici e il rispetto della stagionalità come strumento di promozione della salute; dal pesce povero alla cucina di valore.

**Esercitazioni pratiche in cucina: laboratorio di sfoglia, impastata a mano e tirata con il mattarello come una volta; la scelta e preparazione del pesce azzurro.**

**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 pasta fatta a mano e di piatti di pesce. Attraverso la realizzazione del project work verrà elaborato un ricettario personalizzato nel rispetto della tradizione romagnola e della cucina mediterranea.

**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 la Cooperativa dei Pescatori di Cesenatico 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](mailto:valentinavernocchi@gruppofipes.it)**



**PRISMA**  
SERVIZI • MULTIFUNZIONALITÀ • AMBIENTE

