*Piacenza, 22 marzo 2018*

**DODICI PIACENTINI TRA I NUOVI AGRICHEF**

*Successo per il secondo corso regionale a Niviano. Nel 2017 negli agriturismi*

*emiliano-romagnoli oltre 3 milioni di turisti*

Sono dodici i nuovi piacentini Agrichef che oggi - giovedì 22 marzo - hanno ricevuto l’attestato finale del secondo corso regionale dell’Emilia Romagna, da Diego Scaramuzza, presidente nazionale dell’associazione agrituristica Terranostra di Coldiretti.

Il corso si è svolto nel Piacentino, precisamente a Casa Nuova di Niviano di Rivergaro.

Quattro giorni di formazione per gli Agrichef partecipanti, guidati in un percorso rivolto a valorizzare le eccellenze dell’agricoltura del territorio, alla luce anche dei numeri in continua crescita: **nel 2017 oltre 3 milioni di turisti hanno scelto di mangiare in un agriturismo dell’Emilia Romagna**.

“Dal campo alla tavola con gusto e autenticità” era il claim del corso, destinato ai titolari delle aziende accreditate a “Gli Agriturismi di Campagna Amica” il marchio promosso da Terranostra. L’obiettivo era quindi quello di formare i partecipanti per valorizzare i prodotti aziendali, approfondendo la conoscenza delle materie prime per accrescere la certificazione dell’Agriturismo D.O.C. italiano di ogni provincia dell’Emilia-Romagna.

Quattro i giorni di formazione con attività pratiche e un focus sulle agribirre e sugli abbinamenti tra cibo e birra.

Dodici le aziende partecipanti (per un totale di 17 presenti), che sono stati accolti da Carlo Pontini, presidente provinciale e regionale di Terranostra, Cinzia Pastorelli, responsabile provinciale di Campagna Amica e da Camillo Tiramani, responsabile degli agriturismi di Coldiretti Piacenza. Ieri – in occasione della cena di gala preparata dagli stessi partecipanti al corso - erano presenti anche il direttore di Coldiretti Emilia Romagna Marco Allaria Olivieri, il presidente di Coldiretti Piacenza Marco Crotti e il direttore Giovanni Luigi Cremonesi.

Di seguito **l’elenco dei partecipanti piacentini** al corso, divenuti agrichef:

Maria Rosa Minardi di “Tenuta Casteldardo” (Besenzone);

Claudia Anselmi di “Le Rondini” (Gazzola);

Roberta Larice e Monica Castignoli di “Il Granaio” (Agazzano);

Federico Moschini (già agrichef da un anno) di “La Costa” (Gropparello);

Marta Ferrari di “L’Oca d’Oro” (Ziano);

Carlo Pontini di “Casa Nuova” (Niviano);

Anna Maria Signorini di “Poggio d’Incanto” (Bettola);

Orietta Belluati e Francesca Bravi di “Cà Bacchetta” (Morfasso);

Daniela Illica Magrini e Nicola Refolli di un agriturismo in apertura a Vigoleno;

Andrea Travaini di “Cascina Moffelona” (Gragnano)

**Da Parma**:

Aurora e Valentina Maghei di “La Rosa Antica” in apertura a Casale di Mezzanti;

Andrea Bambozzi e Daniele Pazzaglia (quest’ultimo già agrichef) di “Alba del Borgo” di Fidenza.

***Si allegano le foto di gruppo dei partecipanti.***

***Coldiretti Piacenza autorizza la libera e gratuita pubblicazione delle immagini***

Per approfondimenti:

**Alessandra Lucchini**

**Ufficio Relazioni Esterne**

**Coldiretti Piacenza – 393/9113025**