



Agroalimentare - “La zuppa della felicità” salentina vince Agrichef Festival 2025

Roma - 27 mar 2025 (Prima Notizia 24) La proposta dall’Agriturismo “Gli Ulivi” con gli studenti dell’Alberghiero “Aldo Moro”. Per la VII edizione targata Turismo Verde-Cia, trionfo di piatti della tradizione e antispreco.

La cucina contadina è da sempre anche antispreco. A ricordarlo, la VII edizione di Agrichef Festival, l’evento itinerante promosso da Turismo Verde, l’Associazione agrituristica di Cia-Agricoltori Italiani, per rilanciare i piatti tipici della tradizione contadina, chiamando ai fornelli agrichef e studenti degli istituti alberghieri. Ieri la finale nazionale all’Istituto alberghiero “Amerigo Vespucci” di Roma. Ad aggiudicarsi il podio 2025, “La zuppa della felicità” proposta dalla Puglia, realizzata dall’Agrichef Federica Sparascio (Agriturismo “Gli Ulivi” a Tricase, Le) insieme agli studenti dell’Istituto Alberghiero e Turistico – IPSEO “Aldo Moro” di Santa Cesarea Terme (Le). Al secondo posto i tortelli “La mia terra” dell’Emilia-Romagna (Agrichef Federico Mei, Agriturismo “Corte dell’Abbadessa”, Istituto “Vergani Navarra”), terza l’“Anguilla in saor di porri” del Veneto (Agrichef Fiorella Zerbini, Agriturismi “Le Manciane”, “La Barena” e “Le Saline”, Istituto “Elena Cornaro”). Dopo la road map in tutta Italia, a contendersi il riconoscimento nazionale, i cuochi agricoltori vincitori delle 7 tappe regionali in: Campania, Emilia-Romagna, Liguria, Piemonte, Puglia, Toscana e Veneto. Protagoniste assolute le ricette regionali che da sempre sono testimonianza concreta di sostenibilità a tavola e spreco zero in cucina, capacità di recupero delle materie prime per piatti eccellenti in bontà e genuinità. Un trionfo di sapori e saperi sui quali si è espressa un’esclusiva giuria di esperti, chef e critici gastronomici e food blogger, rappresentanti delle istituzioni. Campioni indiscussi gli allievi degli istituti che hanno aderito alle iniziative sul territorio e i colleghi dell’I.P.S.S.E.O.A. “Amerigo Vespucci”. “In tempi di guerre che destabilizzano intere comunità, soprattutto le più piccole, le loro abitudini e consuetudini a tavola, tutelare la qualità del cibo Made in Italy e, prima ancora, la sicurezza alimentare globale -hanno detto i presidenti nazionali di Turismo Verde, Mario Grillo, e di Cia, Cristiano Fini- vuol dire anche rinnovare l’impegno di Agrichef Festival nella promozione della cucina contadina e, soprattutto, tra le giovani generazioni. Inoltre, -hanno aggiunto- sentiamo l’urgenza di diffondere l’impegno costante, per natura, di agrichef e agricoltori per la sostenibilità e il riciclo, un patrimonio valoriale fatto di ricette che devono entrare nelle scuole, arrivare a futuri cuochi, restare nelle peculiarità degli agriturismi, pilastro importante nelle aree interne”. “Agrichef Festival di Turismo Verde-Cia fa sempre più parte della nostra scuola –ha sottolineato il dirigente dell’Istituto alberghiero ‘Amerigo Vespucci’, Fabio Cannatà-. Un’opportunità in cui crediamo perché mette in condivisione la cultura del nostro territorio che è sempre più plurale pur rimanendo una. Il progetto è importante per l’incontro che crea tra studenti, insegnanti, agrichef e mondo agricolo. Rende possibile quella che è la missione principale della scuola far nascere e crescere relazioni di valore”.

(Prima Notizia 24) Giovedì 27 Marzo 2025

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA NOTIZIA 24
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009
Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione n. 21446

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577
E-mail: redazione@primanotizia24.it