



Deliberazione G.R. n. 262 del 7/6/2016 – D.D. n. 5 del 08/07/2016 e D.D. n. 297 del 02/09/2016 - D.D. n. 307 del 14/09/2016 Programmazione triennale dei percorsi di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS) – Asse prioritario III "istruzione e formazione" OT 10 - OS 15 (RA10.6) Azioni 10.6.2 e 10.6.6 - Capofila ATS: META CONSORZIO PER LO SVILUPPO DELLA FORMAZIONE, DELL'INNOVAZIONE E DEL MANAGEMENT - Cod. Uff. 108 - CUP B66J16001660006

Corso di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS)

TECNICO SUPERIORE PER LA GESTIONE ECOSOSTENIBILE DELLE FILIERE AGROALIMENTARI TIPICHE E DELLA TRADIZIONE ENOGASTRONOMICA



**Addresso Eduardo
Biglietto Claudio
Canonico Chiara
Casalnuovo Lucia
Casalnuovo Nicola Graziano
De Lio Dolo**

**Graziussi Valentina
Romano Luciano
Squitieri Maria Teresa
Suozzo Valentina
Susini Giorgio
Varallo Simone**



Valentina Suozzo: Presentazione del Corso



Il Tecnico superiore per la gestione ecosostenibile delle filiere agroalimentari tipiche e della tradizione enogastronomica è uno specialista che si occupa della definizione delle strategie produttive delle aziende, al fine di ottimizzarne i processi, indirizzandoli verso una maggiore sostenibilità ecologica, ambientale ed economica.

È in grado di identificare le peculiarità e le tipicità di un territorio, sia dal punto di vista produttivo che culturale ed economico, valorizzandone la tradizione enogastronomica e le opportunità di sviluppo delle imprese agricole ed agroalimentari locali. A queste ultime il tecnico è in grado di offrire un'assistenza completa ed altamente qualificata per la gestione, la conduzione e la conversione produttiva al biologico (ai sensi dei Reg. Ce n. 834/07 e n. 889/08), l'acquisizione delle necessarie abilitazioni/certificazioni, la messa in rete con gli operatori turistici e della ristorazione di qualità, anche attraverso l'impiego di strumenti tecnologici e social di ultima generazione (Web 3.0, DataBase relazionale, App).



All'interno del corso è stato svolto un modulo di 60 ore per l'accesso al **RENTA - Registro Nazionale dei Tecnici di agricoltura biologica – AIAB Campania**

Gli allievi che hanno superato le verifiche finali hanno avuto accesso anche al **Registro internazionale dei tecnici delle eco-regioni**

(consultabile su: www.biodistretto.net/registro-elenco-tecnici/)



CONTENUTI MODULO RENTA:

- la valorizzazione delle produzioni biologiche e tipiche attraverso l'esperienza dei bio-distretti
- l'organizzazione e la pianificazione di una filiera biologica tradizionale di qualità
- produzioni biologiche no food (detergenza, tessile, ecc.)
- valorizzazione delle biomasse di scarto; fonti rinnovabili (eolico – solare termico – solare fotovoltaico)
- Il metodo dell'agricoltura biologica
- politiche comunitarie in tema di agricoltura biologica - il quadro normativo di riferimento
- le procedure di controllo e certificazione
- le tecniche ed i metodi biologici di produzione vegetale e animale e di trasformazione
- la preparazione biologica degli alimenti
- elementi di gestione dell'azienda agrituristica e di una bio fattoria didattica

DOLO DE LIO PRESENTA LA BIO-FOCAZZA

MATERIE PRIME: puntarelle di cicoriella selvatica, uova bio, tometta fresca di latte vaccino, salsiccia stagionata, pecorino, caciocavallo con finocchietto selvatico, olio extra vergine d'oliva, farina di senatore Cappelli di Monte San Giacomo, farro spelta di Sala Consilina, sale e prezzemolo.

PREPARAZIONE GASTRONOMICA:

Per l'impasto: miscelare le due farine usando il 60% di farina Senatore Cappelli e il 40% di farina di farro spelta, aggiungere l'acqua, il lievito madre, sale e olio EVO. Lasciar riposare l'impasto dopo aver pirlato le palline per circa 12 ore.

Dopo il riposo stendere 2 sfoglie. Sulla prima si inserisce la farcitura composta da puntarelle di cicoriella selvatica, toma, pecorino, salsiccia stagionata, cacio al finocchietto, olio EVO. Poi si ricopre il tutto con la seconda sfoglia, chiudendola bene e spennellandola con l'uovo. Cuocere in forno a legna a fuoco spento a 220 gradi per 20 minuti. Servire calda, ma volendo... fredda è la morte sua!

PECULIARITA', ELEMENTI DISTINTIVI: questa preparazione rappresenta un'innovazione della classica «merenda del contadino».

PUNTI DI FORZA DEL TERRITORIO: solo grazie alla ricca biodiversità presente nel PNCVDA è possibile preparare un vero e proprio concentrato di biodiversità tascabile.



Da un'idea di Dolo De Lio
titolare di Strapizzami
Sala Consilina (SA)

