



7° edizione di Agrichef

23 FEBBRAIO 2026

ISTITUTO ALBERGHIERO P.Artusi, Via Oberdan 21 – Riolo Terme (RA)

Programma

- ore 8.00** il personale della scuola e CIA è a disposizione per accogliere e scaricare le materie prime ed eventuali strumenti da lavoro messi a disposizione dell'Agriturismo.
- ore 9.30** accoglienza dei partecipanti, saluti istituzionali, presentazione dell'iniziativa, estrazione ordine di uscita dei piatti.
- ore 10.30** sono a disposizione degli chef le postazioni con i punti fuoco, a cui lavorerà una coppia di studenti, supportati e in collaborazione con l'Agrichef
- ore 11.30** inizia l'uscita dei piatti, intervallati 10 minuti l'uno dall'altro.
Si procederà a raccontare il piatto: ingredienti, preparazione e storytelling dell'Agrichef.
Assaggi e valutazione da parte della Giuria.
- ore 12.30** dibattito e scelta del piatto che rappresenterà l'Emilia Romagna all'iniziativa nazionale Agrichef il 24 maggio ad Amatrice.



Evento collaterale

9 febbraio L'AGRICHEF INCONTRA GLI STUDENTI

- ore 10.00** videoconferenza con gli studenti dell'Istituto Alberghiero coinvolte nell'iniziativa, alla presenza degli Agriturismi che hanno prestato le proprie ricette

Un momento di confronto per parlare delle ricette: consigli, segreti e tecniche per la preparazione.

Evento finale a Roma (inizi di aprile)

Evento conclusivo a cui parteciperanno gli studenti che hanno lavorato al piatto scelto per rappresentare l'Emilia Romagna.

Gli studenti, ciascuno accompagnato da un insegnante e dall'Agrichef, si recheranno a Roma per l'evento nazionale dell'iniziativa.

Referente dell'iniziativa

Luigi Cerone – Coordinatore Turismo Verde CIA Emilia Romagna
Mail l.cerone@cia.it – tel. 051 6314327, cell. 3426023690



Linee guida per lo svolgimento dell'evento

Ricetta

Per ciascun Agriturismo la partecipazione è vincolata alla preparazione della ricetta smarrita indicata dall'Agriturista e trasmessa all'Istituto Alberghiero.

Il tema di quest'anno è quello racconti un “*prodotto Dop, Igp o un PAT regionale*”, puntando l'attenzione a raccontare il prodotto scelto, che deve essere il protagonista assoluto. Con il supporto dei docenti e in costante dialogo con l'agrichef, i ragazzi studieranno la ricetta, potendone prevedere una rivisitazione – purché coerente con i valori della cucina contadina (non stravolgerlo) – o anche solo curandone al meglio la presentazione; il piatto presentato dovrà essere proposto nel menù dell'agriturismo.

Materie prime e vivande

È possibile utilizzare basi già preparate presso le proprie strutture, questo al fine di agevolare la presentazione di piatti che necessitano di tempi di realizzazione più lunghi rispetto alla durata dell'evento. È consigliabile portare con se, anche a scopo rappresentativo, le materie prime da utilizzare (specie nel caso sia richiesto l'utilizzo di prodotti specifici), le quali saranno affidate all'Istituto Alberghiero la mattina dell'18 febbraio.

Preparazione

L'Istituto forma coppie di studenti, quante sono le ricette pervenute, che con l'aiuto degli insegnanti studieranno la ricetta originale; prevedendo eventualmente una rivisitazione e comunque la migliore presentazione del piatto.

Ciascuna coppia di studenti avrà a disposizione una postazione con le attrezzature e i relativi punti fuoco, quindi potranno essere supportati dal chef dell'Agriturismo, oltre che coadiuvati da alcuni studenti dell'Istituto Alberghiero.

Presentazione del piatto

Oltre al piatto di presentazione, prevedere i piatti di assaggio per la Giuria (quindi indicativamente 6-7 porzioni totali).

E' opportuno che Agriturismo proponga il vino in abbinamento al piatto.

Valutazione

Sarà presente una Giuria composta da 5-6 membri (in fase di definizione) che valuteranno il piatto proposto, sulla base di diversi parametri: visivo, olfattivo-gustativo, rispondenza agli obiettivi del festival (piatto delle circolarità), narrazione della ricetta, dell'agriturismo, del territorio.

Gestione dei partecipanti all'iniziativa

Per ciascun Agriturismo possono essere presenti all'evento un numero impreciso di rappresentanti, sebbene per ragioni logistiche non tutti possono prendere parte alla preparazione.

Per adempiere agli oneri di sicurezza l'Istituto Alberghiero ha richiesto Nome Cognome e Codice Fiscale di tutte le persone che accedono all'Istituto. Dati utili a preparare la liberatoria.

I dati possono essere inviati all'indirizzo l.cerone@cia.it

Referente dell'iniziativa

Luigi Cerone – Coordinatore Turismo Verde CIA Emilia Romagna
Mail l.cerone@cia.it – tel. 051 6314327, cell. 3426023690