

# VALORIZZARE I PRODOTTI LOCALI

Conoscere, trasformare e promuovere al meglio i prodotti del territorio



- PERIODO: 13 giugno 2022
- DURATA: 14.30 - 18.30
- SEDE: Laboratori Istituto Alberghiero "Gae Aulenti", Biella Viale Macallè 40/42
- REQUISITI DI ACCESSO: Accesso libero
- FREQUENZA: In presenza
- ATTESTATO RILASCIATO: Attestato di frequenza
- MODALITÀ DI ISCRIZIONE: All'apposita pagina sul [sito \(clicca qui\)](#)
- COSTI: 150 € + Iva pacchetto unico (4 ore "Valorizzare i prodotti locali" + 8 ore "Fare accoglienza nell'era digitale")

## TEMI STRATEGICI

Marketing agroalimentare e banqueting.

## OBIETTIVO

Fornire una conoscenza interdisciplinare delle diverse forme di tutela e valorizzazione dei prodotti tipici focalizzandosi sulle modalità di promozione e vendita dei prodotti del biellese.

## DESCRIZIONE

Imparare a riconoscere le tipicità enogastronomiche biellesi e individuare le risorse e le tradizioni del territorio; saper gestire le scorte in magazzino; approfondire le tecniche di trasformazione e vendita dei prodotti del territorio; promuovere la vendita dei prodotti tipici all'interno di contesti diversi.

## COMPETENZE SVILUPPATE

Al termine del percorso formativo saranno sviluppate le competenze necessarie per operare nel mercato del turismo enogastronomico offrendo prodotti tipici di qualità. Alla teoria sarà affiancata una parte pratica che si pone l'obiettivo di insegnare come allestire la tavola a regola d'arte.

## METODOLOGIE

Proposta unica, suddivisa in due momenti formativi con il corso di Fare accoglienza nell'era digitale.

## DESTINATARI

- Operatori del settore ristorativo e ricettivo
- Operatori dei punti vendita prodotti tipici
- Produttori
- Operatori pubblici

In collaborazione con:



Per maggiori informazioni: [academy.ospitalita@cittastudi.org](mailto:academy.ospitalita@cittastudi.org)

## DOCENTI

**Valerio Angelino-Catella**, chef di cucina, ex ristoratore, pasticciere e cioccolatiere, dimostratore, consulente per alberghi e ristoranti, organizzatore di mostre/concorsi/eventi a carattere gastronomico, fotografia food/still-life con allestimento di set cine-fotografici per realizzazione di servizi gastronomici; organizzatore di corsi di cucina/pasticceria per appassionati e professionisti; selezionatore del personale alberghiero; docente presso scuole ed istituti professionali alberghieri e superiori.



**Luca Corte**, docente dell'Istituto Alberghiero "Gae Aulenti".

## PROGRAMMA

### Valerio Angelino

- **L'analisi del territorio:**  
Cenni di antropologia ed etnografia: la sua storia, la geografia e topografia, le risorse naturali ed agricole, la cultura, l'identità e l'economia.
- **Concetto di tipicità, identità, qualità e "filosofia":**  
Individuazioni di prodotti e dei piatti tipici ad elevata identità locale; definizione del concetto di "qualità"; ricerca, selezione e "gestione" dei fornitori locali attraverso la condivisione di valori, visione e passione.
- **Progettazione ed analisi:**  
Schema e metodo di raccolta dati, ricerca fonti, e strutturazione di un processo di progettazione di piatti/ricette/menù locali.
- **Marketing e comunicazione... da cuochi!**  
Strategie e piccoli suggerimenti su come comunicare se stessi, la propria cucina, la propria visione ed identità ed il proprio menù.

### Luca Corte

- **Come allestire la tavola a regola d'arte**