

BREAKFAST DOLCE E SALATO IN AGRITURISMO

Tecniche, organizzazione e valorizzazione delle materie prime

PSR & Innovazione Lombardia, Terranostra e Campagna Amica, hanno organizzato un **percorso formativo dimostrativo e consulenziale dedicato agli agriturismi lombardi per migliorare la qualità e l'organizzazione del servizio colazione**, valorizzando il posizionamento della singola impresa e ottimizzando costi e tempi di lavoro. La colazione rappresenta un momento strategico dell'esperienza di ospitalità e un'importante opportunità di valorizzazione economica e identitaria dell'azienda agricola. Il corso fornisce strumenti pratici e soluzioni operative per strutturare un'offerta dolce e salata, sostenibile e facilmente replicabile con le dotazioni normalmente presenti in agriturismo.

La masterclass verrà riconosciuta come aggiornamento cuoco contadino.

Principi guida del percorso

L'intero programma è costruito su quattro direttrici operative:

1. Realizzare la migliore colazione possibile utilizzando le attrezzature già disponibili in struttura, senza necessità di investimenti complessi o professionali.
2. Definire in modo chiaro cosa conviene produrre internamente, ottimizzando materie prime, semilavorati e attrezzature.
3. Valorizzare prioritariamente prodotti aziendali e lombardi, nel rispetto delle percentuali previste per l'attività agrituristica.
4. Offrire un confronto diretto con i docenti, che operano in aula come consulenti, analizzando le realtà e fornendo indicazioni specifiche.

Metodo didattico

Il corso si svolge in modalità:

- dimostrativa (preparazioni eseguite dai docenti)
- operativa (organizzazione del lavoro, pianificazione e gestione)
- consulenziale (analisi dei principali casi reali dei partecipanti che emergono)

Ogni giornata alterna spiegazioni tecniche, dimostrazioni di prodotto e momenti di confronto dedicati alle esigenze specifiche delle strutture presenti.

Luogo



ITALIAN INSTITUTE
OF CULINARY ARTS
& HOSPITALITY

Via Serenissima, 5, 25135 Brescia BS

Calendario

Orario: 9.00 – 18.00

- Lunedì 9 marzo – Breakfast dolce con la Pastry Chef Camilla Guarneri
- Lunedì 16 marzo – Breakfast dolce con la Pastry Chef Camilla Guarneri
- Lunedì 23 marzo – Breakfast salato con il Maestro Alessandro Piazza
- Lunedì 30 marzo – Breakfast salato con il Maestro Alessandro Piazza

Docenti

CamillaGuarneri

DocenteCAST ed Executive Pastry Chef de L'Albereta.

Specializzata in pasticceria e organizzazione produttiva per strutture ricettive.

Alessandro Piazza

Docente CAST, Panificatore e imprenditore, fondatore di Forno IntegrAle (Campione Italiano dell'arte bianca – *Sigep 2026*).

Esperto in lievitati artigianali, farine locali e gestione efficiente della linea salata.

Programma delle giornate

Giornata 1 – Progettazione dell'offerta dolce

Docente: Camilla Guarneri Contenuti:

- La colazione come elemento distintivo dell'ospitalità agrituristica
- Analisi delle aspettative degli ospiti
- Modelli di servizio: buffet, servizio al tavolo, soluzioni miste
- Definizione dell'assortimento dolce (torte, biscotti, confetture, prodotti stagionali)
- Valorizzazione delle materie prime aziendali
- Quantità corrette e gestione dello spreco
- Allestimento funzionale ed essenziale

Sessione di confronto con i partecipanti sulle singole realtà operative.

Giornata 2 – Produzione dolce e organizzazione del lavoro

Docente: Camilla Guarneri

Dimostrazioni:

- torte da credenza stagionali
- crostate e preparazioni con confetture aziendali
- biscotti e frolle da conservazione
- lievitati semplici e programmabili
- prodotti adatti a produzioni anticipate

Organizzazione:

- pianificazione settimanale
- conservazione, rigenerazione e shelf life
- gestione scarti e ottimizzazione delle quantità
- attrezzature indispensabili
- criteri per gli acquisti

Consulenza personalizzata sui processi di ciascun agriturismo.

Giornata 3 – Panificazione e basi salate

Docente: Alessandro Piazza

Dimostrazioni:

- focaccia semplice e varianti stagionali
- focacce con verdure e formaggi del territorio
- pane integrale e pane di segale
- english muffin
- maritozzo salato

Contenuti organizzativi:

- impostazione della linea salata con dotazioni standard
- produzioni programmabili e scalabili
- precottura e rigenerazione
- gestione tempi, spazi e personale
- utilizzo di farine e materie prime locali

Analisi delle attrezzature presenti nelle strutture e suggerimenti operativi.

Giornata 4 – Preparazioni salate complete e costruzione del menu

Docente: Alessandro Piazza Dimostrazioni:

- uova alla Benedict
- croque madame
- omelette e pane dedicato
- bruschette rustiche
- pani e lievitati farciti

Progettazione dell'offerta:

- costruzione di una linea salata equilibrata
- stagionalità e valorizzazione dei prodotti aziendali
- organizzazione del buffet
- food cost e marginalità
- valutazione tra produzione interna e acquisto

Sessione conclusiva di consulenza individuale con definizione di un piano operativo per ogni partecipante.