



Chef e Sommelier scandinavi al Castello di Costigliole d'Asti per il Progetto internazionale ICE

Le eccellenze regionali italiane alla conquista di Finlandia, Norvegia, Danimarca e Svezia.

L'ICIF si è aggiudicato il bando promosso dall'ICE, Istituto per il Commercio Estero, denominato "*I veri saperi e sapori delle regioni d'Italia per i Paesi scandinavi*"; lunedì 11 aprile partirà la prima fase del Progetto internazionale con l'obiettivo di promuovere le eccellenze regionali italiane nei Paesi nordici, al fine di sensibilizzare gli operatori ai gusti, ai sapori e all'uso dei prodotti italiani di qualità.

Il Progetto coinvolge cinque regioni - Veneto, Emilia-Romagna, Lombardia, Piemonte e Toscana - ed è rivolto a chef, sommelier e insegnanti di Istituti alberghieri scandinavi selezionati dall'ICE nei rispettivi Paesi.

L'ICIF, presso la sua sede sita nel Castello di Costigliole d'Asti, formerà gli operatori sulla cucina e l'enologia italiane, fornendo loro un'approfondita panoramica della cultura enogastronomica delle regioni promotrici del Progetto.

Il Programma si articola in 2 Corsi per chef di cucina e 2 Corsi per enologi e sommelier, che si terranno nei mesi di aprile e giugno, ciascuno con una parte tecnico-pratica e visite formative alle eccellenze enogastronomiche del territorio italiano.

In autunno si svolgerà la seconda fase del Progetto nei Paesi scandinavi coinvolti e sarà curata dagli chef e sommelier dell'ICIF che realizzeranno 4 *cooking show*, denominati *Region's Day*, rivolti al grande pubblico di importatori, distributori e grossisti selezionati dall'ICE.