

Cucina!

THE ICIF NEWSLETTER



1991 | 2011
PROTAGONISTI NEL MONDO

I nostri primi vent'anni

L'ICIF è il primo Istituto di Cucina Italiana nato con lo scopo di formare cuochi provenienti da tutto il mondo: la cultura, la storia e il sapere sono gli ingredienti che ci hanno caratterizzato in questi vent'anni.

Molta strada è stata percorsa dal lontano 1991, quando tre pionieri (Tony May, Giorgio Lindo e Bruno Libralon) hanno dato vita a questo grande Istituto, conosciuto ed apprezzato oggi nei cinque Continenti.

In occasione dei primi vent'anni di attività vogliamo rivolgere un ringraziamento a chi ha sempre creduto in noi e continua a farlo.

Un grazie alle Istituzioni, che fin dall'inizio hanno capito il valore dell'ICIF, che fornisce un contributo importante alla promozione e conoscenza dei prodotti di eccellenza italiani, unici ed inimitabili, che solo i nostri produttori sanno realizzare.

Un grazie particolare agli sponsor che ci hanno seguito in questi anni e a coloro che continuano, credendo nel valore aggiunto che ICIF apporta alle loro attività, con una rete di oltre 3.000 studenti sparsi nel mondo. Centinaia sono gli ex allievi che oggi sono Ristoratori affermati, che mostrano le immagini del Castello di Costigliole d'Asti nei loro locali e che cercano nei loro Paesi i prodotti scoperti nel nostro Istituto, a testimonianza di un'esperienza che ha dato una svolta fondamentale alle loro scelte professionali.

Un grazie infine a tutti i Ristoratori, Stellati e non, che con la loro esperienza arricchiscono e completano la formazione dei futuri ambasciatori del Made in Italy.

In una crisi globale che vede assottigliarsi sempre più l'economia, l'ICIF negli ultimi tre anni ha visto crescere sempre più il numero dei propri studenti: è un segnale positivo, a dimostrazione che la qualità vince su tutte le difficoltà.

La nuova struttura, denominata Orangerie, con i nuovi laboratori affiancherà quelli già esistenti nel Castello, per offrire una formazione completa e che risponda a tutte le esigenze. Inoltre nuovi Paesi si avvicinano alla nostra Scuola con interesse tra i quali la Scandinavia, le Filippine e l'America Latina.

Il Consiglio ICIF

Il primo semestre 2011 al Castello.

I MASTER



116° Master Corea e Lingua Spagnola



117° Master Brasile



118° Master Giappone



119° Master Lingua Spagnola



120° Master Corea

*Durante i primi mesi dell'anno si è visto un significativo aumento dell'interesse dei giovani cuochi del mondo per la nostra Cucina e Cultura. L'ICIF ha realizzato **5 Master e 6 Corsi Brevi**, oltre alle nazioni ormai consolidate, abbiamo ospitato studenti dalla Russia, dalla Scandinavia, dalla Spagna,*

*dalla Colombia, dal Messico e dalla Filippine. Grazie ad un importante accordo, siglato nel 2010 con il **De La Salle College of Saint Benilde** di Manila, numerosi sono stati gli studenti filippini che sono venuti a formarsi sulla Cucina e l'Enologia delle Regioni d'Italia, integrando nel nostro Paese il loro percorso formativo.*

I CORSI BREVI



46° Corso Breve
Lingua Spagnola



47° Corso Breve Filippine



48° Corso Breve Brasile



49° Corso Breve
Lingua Inglese e Spagnola



50° Corso Breve Filippine



51° Corso Breve Giappone

I CORSI BREVI

Veri saperi e sapori delle Regioni d'Italia - Chef e Sommelier scandinavi al Castello di Costigliole d'Asti per il Progetto Internazionale ICE.



I° Corso ICE Scandinavia Cucina



I° Corso ICE Scandinavia Sommelier



II° Corso ICE Scandinavia Cucina



II° Corso ICE Scandinavia Sommelier

L'ICIF in collaborazione con l'ICE, Istituto per il Commercio Estero, ha dato il via lunedì 11 aprile alla prima fase del Progetto, 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 ha coinvolto cinque regioni - **Veneto, Emilia-Romagna, Lombardia, Piemonte e Toscana** - e si è rivolto a chef, sommelier e insegnanti di Istituti alberghieri scandinavi selezionati dall'ICE nei rispettivi Paesi.*

Al Corso di aprile hanno partecipato 26 operatori, tra Chef e Sommelier, mentre a quello di giugno altri 30. Al termine dei Corsi, alla presenza dell'ICE e delle Autorità Regionali, hanno ricevuto l'ambito attestato di specializzazione sulla Cucina e il Vino delle Regioni d'Italia.

*Il progetto si concluderà in autunno, con **4 Cooking Show**, denominati Region's Day, rivolti al grande pubblico, ad importatori e distributori dei 4 Paesi coinvolti: **Finlandia, Norvegia, Svezia e Danimarca**.*

Visite di studio.



Jinwen University.



JEONJU - Corean Cuisine Speciality University.

*In questo periodo abbiamo ospitato una delegazione di tour operator italo-canadesi, un folto gruppo di giovani studenti di Taiwan, provenienti dalla **Jinwen University**, due classi di studenti giapponesi della **Scuola di Utsonomia** e dei professionisti coreani provenienti da **JEONJU - Corean Cuisine Speciality University**.*

Le scuole ICIF nel mondo.

CINA

*Le attività scolastiche in Cina proseguono a rilento, in quanto a luglio la scuola attuale verrà demolita per far posto alla nuova linea della metropolitana che collegherà il Centro di Shanghai con il distretto periferico del nuovo Campus della Lingang, che potrà ospitare **40.000 studenti** (tra le varie facoltà).*

La nuova Scuola ICIF è già in costruzione e verrà inaugurata a ottobre-novembre 2011.



Master Cina marzo-maggio.



Master Cina aprile-giugno.

BRASILE – FLORES DA CUNHA

*Nella sede di **Flores da Cunha** continua il grande interesse dei professionisti brasiliani per la Cucina e l'Enologia Italiana.*



Master Brasile Primavera.



Corso breve Estate.



Corso di aggiornamento.

*Il nostro Sommelier Istruttore, Giancarlo Lercara, dal 28 maggio al 3 giugno presso la **Scuola UCS-ICIF** in Brasile, ha svolto un Corso di approfondimento sui vini e l'enologia italiana, che ha riscosso molto successo e che si ripeterà anche a fine luglio.*



Il Sommelier Giancarlo Lercara con il 1° gruppo di brasiliani.

CARLOFORTE Sardegna

Ancora una volta l'ICIF in qualità di partner del comune di Carloforte all'evento Girotonno - IX Edizione.

Uomini, storie e sapori sulle rotte del tonno.



Il sindaco di Carloforte premia lo chef Paolo Picchi.

vero e proprio villaggio gastronomico costruito da 4 punti ristoro, uno per ogni Paese ospite della Rassegna.

Il vincitore è stato lo chef brasiliano Pier Paolo Picchi, Chef executive del Ristorante Picchi di San Paolo ed ex studente ICIF, che con il suo assistente Douglas Jose Gomes Barbosa, per la gara gastronomica ha preparato una ventresca di tonno su un letto di cuori di palma.

Gli altri chef concorrenti per la competizione gastronomica sono stati:

_ per l'ITALIA la **Chef Executive Mariuccia Ferrero**, con l'assistente **Takanari Suzuki**, del Ristorante San Marco di Canelli (AT);

_ per la COREA la **Chef executive Eun Kyong Kim**, con l'assistente, **Kyung Hee Lee**, del Ristorante Naso & Gola di Seoul;

_ per il MESSICO lo **Chef executive Abdiel Cervantes Escalona**, con l'assistente, **Salvador Teràn Mendoza**, del Centro de Estudios Culinarios Roccatti.



Viste panoramiche di Carloforte.

Promozione nel mondo.

Nell'ottica di sviluppo della promozione del Made in Italy, l'ICIF ha partecipato ad una serie di eventi promozionali.

OLANDA – MAASTRICHT



Un momento della gara gastronomica.

Il 31 gennaio e il 1 febbraio, presso il Centro Congressi Mecc, in occasione dell'International Hotel and Catering Fair, si è svolta una competizione enogastronomica tra i migliori chef olandesi. Lo Chef Istruttore Simone Murrù e il Sommelier Giancarlo Lercara sono stati i membri della giuria che hanno decretato i vincitori della gara, che come premio hanno svolto un training formativo presso il nostro Istituto di Costigole d'Asti.

INDIA – MUMBAI



Lo chef Mario Sobbia con alcuni partecipanti al Concorso.

Grazie alla collaborazione tra IICCI, the Indo Italian Chamber of Commerce and Industry, e l'ICIF, sono state organizzate a Mumbai, presso il Rizvi College of Hotel Management, due giornate dedicate alla cucina italiana e ai nostri prodotti di eccellenza.

Oltre a workshop e presentazioni, è stata organizzata una gara di cucina italiana tra gli studenti dei vari Istituti alberghieri di Mumbai.

BRASILE – CAMPINAS



Rui Rabelo, Segretario del Turismo di Campinas che inaugura la settimana gastronomica.

In Brasile, a Campinas, nello stato di San Paolo, in occasione dei festeggiamenti del patrono della città, si è inaugurata l'undicesima edizione del "Festival di Gastronomia", con una cena all'insegna della Cucina Italiana rivolta a 300 invitati. Lo chef ICIF Mario Sobbia ha inoltre svolto una settimana di formazione sulla Cucina Italiana per gli chef dei Ristoranti locali.

GIAPPONE

Durante l'intero mese di giugno lo Chef Istruttore Simone Murru, con il nostro rappresentante Hiroo Nosawa, ha svolto una promozione sulla Cucina Italiana in alcune delle principali scuole nipponiche. L'interesse suscitato nei giovani studenti è stato molto alto. Tra le Scuole citiamo

la **Niigata Cooking Technical School**, la **Yokohama Cooking Academy**, l'**Amaya Professional School of Cooking and Confectionary**, la **Gunma Vocational School of Culinary Art**, il **Nakagawa Cooking Art College**, l'**Ecole Professionnelle de l'Art Culinaire 'de YOSHINO** e il **Tokai Cooking and Confectionary College**.



Simone Murru durante una dimostrazione.

BRASILE - ITALIA

Dopo il grande successo della prima edizione del Corso di abilitazione professionale per la figura di Sommelier dell'Associazione Italiana Sommelier, dal 4 all'8 aprile si è svolta, presso la sede principale dell'ICIF al Castello di Costigliole d'Asti, la parte conclusiva del 2° Corso iniziato a febbraio a San Paolo in Brasile.

I candidati brasiliani, dopo aver approfondito argomenti quali Vitivinicoltura, Enologia, Tecnica della degustazione ed Enografia hanno affrontato con particolare profondità, nell'ultima settimana in Italia, le Tecniche dell'abbinamento gastronomico.

Sabato 9 aprile, in occasione del Vinitaly 2011 di Verona, il **Presidente dell'Associazione AIS, Antonello Maietta** e il **Presidente WSA (Worldwide Sommelier Association) Franco Maria Ricchi**, hanno consegnato il diploma e il distintivo dell'AIS ai Corsisti, che hanno superato positivamente l'esame.



Il Corso di abilitazione professionale per la figura di Sommelier AIS per Brasiliani.

