



ITALIAN CULINARY
INSTITUTE
FOR FOREIGNERS

Una Storia Italiana nel Mondo

Rassegna Stampa

Marzo 2014

www.icif.com

Ufficio Stampa ICIF • Cristiana Gandini • Mobile +39 389 1460413 • E-mail: ufficio.stampa@icif.com





ATTIVITA' e INIZIATIVE

Ripresa lavori	pag. 3
ICIF su Rai2	pag. 22
Inaugurazione Orangerie	pag. 30



RIPRESA LAVORI

2014 - ICIF: la Cucina Italiana riparte alla grande

Accademia Erbe Aromatiche

Cucina Halal

LA STAMPA ASTI

TORINO - CUNEO - AOSTA - **ASTI** - NOVARA - VCO - VERCELLI - BIELLA - ALESSANDRIA - SAVONA - IMPERIA e SA

ATTUALITÀ | OPINIONI | ECONOMIA | SPORT | TORINO | CULTURA | SPETTACOLI | COSTUME | MOTORI | DONNA

HOME | POLITICA | ESTERI | CRONACHE | TECNOLOGIA | TUTTOGREEN | LAZAMPA | I TUOI DIRITTI | DESIG

Consiglia < 7
 Tweet < 2
 g+1 < 1
 indoona

ASTI

05/03/2014 - SCUOLA

La magia dell'alta cucina è una passione internazionale

Studenti di Taiwan ospiti dell'Icif

E. SC.

COSTIGLIOLE

Si è appena chiuso il master con 69 studenti di Taiwan della Scuola Ching Kuo Institute of Management and Health e la scuola si prepara già ad accogliere ai primi tre corsi, nelle nuove aule dell'Orangerie: in tutto 6 mesi in parte a scuola e in parte in tirocinio nei 260 ristoranti convenzionati in tutta Italia che coinvolgeranno 10 studenti brasiliani, 14 di lingua spagnola e russa e 8 provenienti dalla Corea per chiudere il mese con dieci



Gli studenti di Taiwan all'Icif di Costigliole

studenti giapponesi. Il 2014 parte alla grande per l'Icif, la scuola di alta cucina che ha sede nel castello di Costigliole. «Riprende a pieno ritmo la nostra proposta formativa – commenta il presidente dell'Icif Piero Sassone - un anno intenso che prevede i 26 corsi che coinvolgeranno studenti stranieri, già cuochi professionisti, oltre alle varie specializzazione in cucina delle Regioni d'Italia». La vivacità di Icif cattura anche l'interesse della Rai, che il 12 e il 13 marzo sarà presente con la sua troupe al Castello per raccontare come si formano gli chef. A chiudere l'intensa attività del mese di marzo sarà l'inaugurazione ufficiale dell'Orangerie, innovativa struttura nel Parco del Castello di Costigliole che comincerà a funzionare, dopo travagliate vicende burocratiche, destinata ad accogliere la maggior parte dei corsi di formazione e nuovi corsi come quelli dedicati alla pizza, alla cioccolateria e alla gelateria.

Il taglio del nastro il 28, 29 e 30 marzo con una serie di eventi di richiamo, anche internazionali.

Home > ItalPlanet News > Arte della Tavola

ICIF 2014: la cucina italiana riparte alla grande

3 marzo 2014

Tra gli appuntamenti di marzo, la partenza dei Master e dei nuovi corsi di formazione nelle nuova struttura adiacente al Castello, la partecipazione al programma "Razza Umana" di Rai Due e l'inaugurazione dell'Orangerie



Il 2014 parte alla grande per l'ICIF (Italian Culinary Institute for Foreigners) di Costigliole (Asti), realtà sempre in crescita e sempre pronta a rinnovarsi per rispondere alle nuove esigenze della società e del mercato, in linea con la propria mission, nel segno della qualità, dell'innovazione e della sicurezza

nell'alimentazione e nella cucina a marchio *Made in Italy*.

Il mese di marzo, in particolare, si dimostra ricco di eventi ed iniziative: da segnalare, in particolare, la partenza dei Master e dei nuovi corsi di formazione nelle nuova struttura adiacente al Castello, la partecipazione al programma "Razza Umana" di Rai Due e l'inaugurazione dell'Orangerie, ambizioso progetto che l'ICIF ha ultimato, con successo, in questi mesi. Come sottolinea **Piero Sassone, Presidente dell'ICIF**, "riprende a pieno ritmo la nostra proposta formativa: nel 2014 è previsto un totale di 26 corsi che coinvolgeranno studenti stranieri, già cuochi professionisti, che si aggiungeranno a tutti quelli che negli anni hanno fatto tappa a Costigliole per specializzarsi seguendo le migliori tradizioni enogastronomiche della cucina delle regioni d'Italia. La nostra Scuola offre agli studenti-chef l'opportunità di conoscere e 'vivere' il territorio e la sua atmosfera, arricchendoli di un bagaglio di conoscenze e sensazioni che, una volta tornati nel proprio Paese, si riveleranno, per i loro piatti, un plusvalore: l'ingrediente che aiuterà la loro proposta di 'cucina italiana' a mantenersi il più possibile fedele a quella del nostro Paese, garantendo così un elevato standard qualitativo, tanto nella preparazione quanto nella scelta delle materie prime".

Commenta l'articolo

Inserisci un commento

Nella sezione

26 marzo 2014 - Un weekend di festeggiamenti per l'ICIF

19 marzo 2014 - Vino: la tutela parte dal web

18 marzo 2014 - Strachitunt Dop: arriva il riconoscimento europeo

17 marzo 2014 - Da tutto il mondo ad Andria per il Premio Biol 2014

13 marzo 2014 - Lo "spirito della Scozia" riecheggia a Roma

11 marzo 2014 - Decima edizione per il Salone dell'Agroalimentare Ligure

4 marzo 2014 - Il Sol Levante ospita il Prosciutto di Parma

3 marzo 2014 - ICIF 2014: la cucina italiana riparte alla grande

segue...

Si è conclusa da pochi giorni la permanenza all'ICIF di 69 studenti di Taiwan provenienti dalla scuola *Ching Kuo Institute of Management and Health* per le lezioni di cucina italiana, ed ecco che **partono i primi tre corsi, nelle nuove aule dell'Orangerie**: corsi brevi e Master (questi ultimi durano 6 mesi, di cui parte da trascorrere presso la scuola e parte, in stage, presso i 260 ristoranti convenzionati con ICIF in tutta Italia). **Questa volta a specializzarsi presso l'ICIF saranno 32 chef stranieri**. Tra il 10 e il 17 marzo arriveranno a Costigliole **10 studenti brasiliani, 14 di lingua spagnola e russa e 8 provenienti dalla Corea**. A chiudere gli arrivi nel mese, saranno **13 studenti giapponesi**. Per offrire ai gruppi eterogenei di studenti stranieri che si specializzano all'ICIF ottimali condizioni di apprendimento, la Scuola struttura i corsi in più lingue.

La vivacità di ICIF ha catturato anche l'interesse della RAI, che il 12 e il 13 marzo sarà presente con la sua troupe al Castello di Costigliole d'Asti per testimoniare come, nel tempio della cucina italiana, si formano i migliori chef. Due degli studenti brasiliani diventeranno protagonisti delle riprese per il programma "Razza Umana", in onda su Rai Due: due giorni al fianco degli allievi che mostreranno al pubblico la "vita" della Scuola, spiegando il significato che ICIF ha per il proprio futuro professionale.

A chiudere l'intensa attività del mese di marzo sarà **l'inaugurazione ufficiale dell'Orangerie**, nuova ed innovativa struttura nel Parco del Castello di Costigliole destinata ad accogliere la maggior parte dei corsi di formazione che, grazie alle aule attrezzate ad hoc, accoglierà nuovi corsi come quelli dedicati alla pizza, alla cioccolateria e alla gelateria. L'inaugurazione è in programma il **28, 29 e 30 marzo** in una tre-giorni accompagnata da eventi di grande richiamo, anche internazionali: per scrivere una nuova pagina in "Una storia Italiana nel Mondo" che sa sempre rinnovarsi. (ItalPlanet News)

Icif 2014. La cucina italiana riparte alla grande.

BY ITALY FOOD 24 - 27 FEBBRAIO 2014



Il 2014 parte alla grande per l'ICIF (Italian Culinary Institute for Foreigners) di Costigliole, realtà sempre in crescita e sempre pronta a rinnovarsi per rispondere alle nuove esigenze della società e del mercato, in linea con la propria mission, nel segno della qualità,

dell'innovazione e della sicurezza nell'alimentazione e nella cucina a marchio "made in Italy".

Il mese di marzo, in particolare, si dimostra ricco di eventi ed iniziative: da segnalare, in particolare, la partenza dei Master e dei nuovi corsi di formazione nella nuova struttura adiacente al Castello, la partecipazione al programma Razza Umana di Rai Due e l'inaugurazione dell'Orangerie, ambizioso progetto che l'ICIF ha ultimato, con successo, in questi mesi.

Come sottolinea Piero Sassone, Presidente dell'ICIF "Riprende a pieno ritmo la nostra proposta formativa: nel 2014 è previsto un totale di 26 corsi che coinvolgeranno studenti stranieri, già cuochi professionisti, che si aggiungeranno a tutti quelli che negli anni hanno fatto tappa a Costigliole per specializzarsi seguendo le migliori tradizioni enogastronomiche della cucina delle regioni d'Italia. La nostra Scuola offre agli studenti-chef l'opportunità di conoscere e "vivere" il territorio e la sua atmosfera, arricchendoli di un bagaglio di conoscenze e sensazioni che, una volta tornati nel proprio Paese, si riveleranno, per i loro piatti, un plusvalore: l'ingrediente che aiuterà la loro proposta di "cucina italiana" a mantenersi il più possibile fedele a quella del nostro Paese, garantendo così un elevato standard qualitativo, tanto nella preparazione quanto nella scelta delle materie prime".

la permanenza all'ICIF di 69 studenti di Taiwan e Kuo Institute of Management and Health per le aule ecco che partono i primi tre corsi, nelle nuove aule Master (questi ultimi durano 6 mesi, di cui parte da parte, in stage, presso i 260 ristoranti in tutta Italia). Questa volta a specializzarsi presso l'ICIF partire tra il 10 e il 17 marzo arriveranno a 14 studenti, 14 di lingua spagnola e russa e 8 provenienti da altri paesi. Nel mese, saranno 13 studenti giapponesi. Per gli studenti stranieri che si specializzano all'ICIF in cucina italiana, la Scuola struttura i corsi in più lingue. Inoltre, l'interesse della RAI, che il 12 e il 13 marzo invierà una troupe al Castello di Costigliole d'Asti per documentare la vita della cucina italiana, si formano i migliori chef. I protagonisti delle riprese per il mese di marzo saranno su Rai Due: due giorni al fianco degli allievi

che mostreranno al pubblico la "vita" della Scuola, spiegando il significato che ICIF ha per il proprio futuro professionale.

A chiudere l'intensa attività del mese di marzo sarà l'inaugurazione ufficiale dell'Orangerie, nuova ed innovativa struttura nel Parco del Castello di Costigliole destinata ad accogliere la maggior parte dei corsi di formazione che, grazie alle aule attrezzate ad hoc, accoglierà nuovi corsi come quelli dedicati alla pizza, alla cioccolateria e alla gelateria.

L'inaugurazione è in programma il 28, 29 e 30 marzo in una tre giorni accompagnata da eventi di grande richiamo, anche internazionali: per scrivere una nuova pagina in "Una storia Italiana nel Mondo" che sa sempre rinnovarsi.



27 Febbraio 2014 - 12:47

NOVITA' DAL MONDO - Letto: 68 volte

ICIF 2014: la cucina italiana riparte alla grande

Il 2014 parte alla grande per l'ICIF (Italian Culinary Institute for Foreigners) di Costigliole, realtà sempre in crescita e sempre pronta a rinnovarsi per rispondere alle nuove esigenze della società e del mercato, in linea con la propria mission, nel segno della qualità, dell'innovazione e della sicurezza nell'alimentazione e nella cucina a marchio "made in Italy".



Rss



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter

Il mese di marzo, in particolare, si dimostra ricco di eventi ed iniziative: da segnalare, in particolare, la partenza dei Master e dei nuovi corsi di formazione nella nuova struttura adiacente al Castello, la partecipazione al programma Razza Umana di Rai Due e l'inaugurazione dell'Orangerie, ambizioso progetto che l'ICIF ha ultimato, con successo, in questi mesi.

Come sottolinea Piero Sassone, Presidente dell'ICIF "Riprende a pieno ritmo la nostra proposta formativa: nel 2014 è previsto un totale di 26 corsi che coinvolgeranno studenti stranieri, già cuochi

professionisti, che si aggiungeranno a tutti quelli che negli anni hanno fatto tappa a Costigliole per specializzarsi seguendo le migliori tradizioni enogastronomiche della cucina delle regioni d'Italia. La nostra Scuola offre agli studenti-chef l'opportunità di conoscere e "vivere" il territorio e la sua atmosfera, arricchendoli di un bagaglio di conoscenze e sensazioni che, una volta tornati nel proprio Paese, si riveleranno, per i loro piatti, un plusvalore: l'ingrediente che aiuterà la loro proposta di "cucina italiana" a mantenersi il più possibile fedele a quella del nostro Paese, garantendo così un elevato standard qualitativo, tanto nella preparazione quanto nella scelta delle materie prime".

Si è conclusa da pochi giorni la permanenza all'ICIF di 69 studenti di Taiwan provenienti dalla Scuola Ching Kuo Institute of Management and Health per le lezioni di cucina italiana, ed ecco che partono i primi tre corsi, nelle nuove aule dell'Orangerie: corsi brevi e Master (questi ultimi durano 6 mesi, di cui parte da trascorrere presso la scuola e parte, in stage, presso i 260 ristoranti convenzionati con ICIF in tutta Italia). Questa volta a specializzarsi presso l'ICIF saranno 32 chef stranieri. A partire tra il 10 e il 17 marzo arriveranno a Costigliole 10 studenti brasiliani, 14 di lingua spagnola e russa e 8 provenienti dalla Corea. A chiudere gli arrivi nel mese, saranno 13 studenti giapponesi. Per offrire ai gruppi eterogenei di studenti stranieri che si specializzano all'ICIF ottimali condizioni di apprendimento, la Scuola struttura i corsi in più lingue.

La vivacità di ICIF ha catturato anche l'interesse della RAI, che il 12 e il 13 marzo sarà presente con la sua troupe al Castello di Costigliole d'Asti per testimoniare come, nel tempio della cucina italiana, si formano i migliori chef. Due degli studenti brasiliani diventeranno protagonisti delle riprese per il programma RAZZA UMANA in onda su Rai Due: due giorni al fianco degli allievi che mostreranno al pubblico la "vita" della Scuola, spiegando il significato che ICIF ha per il proprio futuro professionale.

A chiudere l'intensa attività del mese di marzo sarà l'inaugurazione ufficiale dell'Orangerie, nuova ed innovativa struttura nel Parco del Castello di Costigliole destinata ad accogliere la maggior parte dei corsi di formazione che, grazie alle aule attrezzate ad hoc, accoglierà nuovi corsi come quelli dedicati alla pizza, alla cioccolateria e alla gelateria.

L'inaugurazione è in programma il 28, 29 e 30 marzo in una tre giorni accompagnata da eventi di grande richiamo, anche internazionali: per scrivere una nuova pagina in "Una storia Italiana nel Mondo" che sa sempre rinnovarsi.

ICIF: nuovi progetti per il 2014



Un 2014 ricco di progetti per l'ICIF (Italian Culinary Institute for Foreigners) di Costigliole, realtà sempre in crescita e sempre pronta a rinnovarsi per rispondere alle nuove esigenze della società e del mercato, in linea con la propria mission, nel segno della qualità, dell'innovazione e della sicurezza nell'alimentazione e nella cucina a marchio "made in Italy".

Il mese di marzo, in particolare, sarà fitto di eventi ed iniziative: in particolare, cominceranno i Master e i nuovi corsi di formazione nella nuova struttura adiacente al Castello, L'Istituto parteciperà al programma Razza Umana di Rai Due e verrà inaugurata l'Orangerie, ambizioso progetto che l'ICIF ha ultimato, con successo, in questi mesi.

Come sottolinea il Presidente Piero Sassone, *"Riprende a pieno ritmo la nostra proposta formativa: nel 2014 è previsto un totale di 26 corsi che coinvolgeranno studenti stranieri, già cuochi professionisti, che si aggiungeranno a tutti quelli che negli anni hanno fatto tappa a Costigliole per specializzarsi seguendo le migliori tradizioni enogastronomiche della cucina delle regioni d'Italia. La nostra Scuola offre agli studenti-chef l'opportunità di conoscere e "vivere" il territorio e la sua atmosfera, arricchendoli di un bagaglio di conoscenze e sensazioni che, una volta tornati nel proprio Paese, si riveleranno, per i loro piatti, un plusvalore: l'ingrediente che aiuterà la loro proposta di "cucina italiana" a mantenersi il più possibile fedele a quella del nostro Paese, garantendo così un elevato standard qualitativo, tanto nella preparazione quanto nella scelta delle materie prime"*.

Si è conclusa da pochi giorni la permanenza all'ICIF di 69 studenti di Taiwan provenienti dalla Scuola Ching Kuo Institute of Management and Health per le lezioni di cucina italiana, ed ecco che partono i primi tre corsi, nelle nuove aule dell'Orangerie: corsi brevi e Master (questi ultimi durano 6 mesi, di cui parte da trascorrere presso la scuola e parte, in stage, presso i 260 ristoranti

convenzionati con ICIF in tutta Italia). Questa volta a specializzarsi presso l'ICIF saranno 32 chef stranieri. A partire tra il 10 e il 17 marzo arriveranno a Costigliole 10 studenti brasiliani, 14 di lingua spagnola e russa e 8 provenienti dalla Corea. A chiudere gli arrivi nel mese, saranno 13 studenti giapponesi. Per offrire ai gruppi eterogenei di studenti stranieri che si specializzano all'ICIF ottimali condizioni di apprendimento, la Scuola struttura i corsi in più lingue.

La vivacità di ICIF ha catturato anche l'interesse della RAI, che il 12 e il 13 marzo sarà presente con la sua troupe al Castello di Costigliole d'Asti per testimoniare come, nel tempio della cucina italiana, si formano i migliori chef. Due degli studenti brasiliani diventeranno protagonisti delle riprese per il programma RAZZA UMANA in onda su Rai Due: due giorni al fianco degli allievi che mostreranno al pubblico la "vita" della Scuola, spiegando il significato che ICIF ha per il proprio futuro professionale.

A chiudere l'intensa attività del mese di marzo sarà l'inaugurazione ufficiale dell'Orangerie, nuova ed innovativa struttura nel Parco del Castello di Costigliole destinata ad accogliere la maggior parte dei corsi di formazione che, grazie alle aule attrezzate ad hoc, accoglierà nuovi corsi come quelli dedicati alla pizza, alla cioccolateria e alla gelateria.

L'inaugurazione è in programma il 28, 29 e 30 marzo in una tre giorni accompagnata da eventi di grande richiamo, anche internazionali: per scrivere una nuova pagina in "Una storia Italiana nel Mondo" che sa sempre rinnovarsi.

vallibbt news

Valli Belbo, Bormida e Tanaro (At, Al, Cn)

Home

Annunci

Appuntam

Nel 2014 l'Icif tiene 26 corsi per cuochi professionisti stranieri

feb 27th, 2014 di webmaster.



1



1



0



Il 2014 parte alla grande per l'ICIF (Italian Culinary Institute for Foreigners) di Costigliole, nel segno della qualità, dell'innovazione e della sicurezza nell'alimentazione e nella cucina a marchio "made in Italy".

Nel mese di **marzo**, partono i **Master** e i nuovi **corsi di formazione** nelle nuova struttura adiacente al Castello.

Nel 2014 sono previsti **26 corsi** che coinvolgeranno studenti stranieri, già cuochi professionisti, che si aggiungeranno a tutti quelli che negli anni hanno fatto tappa a Costigliole per specializzarsi seguendo le migliori tradizioni enogastronomiche della cucina delle regioni d'Italia. La Scuola offre agli studenti-chef l'opportunità di conoscere e "vivere" il territorio e la sua atmosfera, arricchendoli di un bagaglio di conoscenze e sensazioni che, una volta tornati nel proprio Paese, si riveleranno, per i loro piatti, un plusvalore.



Si è conclusa da pochi giorni la permanenza all'ICIF di **69 studenti di Taiwan** provenienti dalla Scuola Ching Kuo Institute of Management and Health per le lezioni di cucina italiana, ed ecco che partono i primi tre corsi, nelle nuove aule dell'Orangerie: **corsi brevi e Master** (questi ultimi durano 6 mesi, di cui parte da trascorrere nella scuola e parte, in stage, nei **260 ristoranti convenzionati con ICIF in tutta Italia**).

Questa volta a specializzarsi all'ICIF saranno 32 chef stranieri. Tra il 10 e il 17 marzo arriveranno a Costigliole **10 studenti brasiliani, 14 di lingua spagnola e russa e 8 provenienti dalla Corea**. A chiudere gli arrivi nel mese, saranno **13 studenti giapponesi**. Per questo, la Scuola struttura i corsi in più lingue.

La vivacità di ICIF ha catturato anche l'interesse della RAI, che **il 12 e il 13 marzo** sarà presente con la sua troupe al Castello di Costigliole d'Asti per testimoniare come, nel tempio della cucina italiana, si formano i migliori chef. Due degli studenti brasiliani diventeranno protagonisti delle riprese per il programma "Razza umana" in onda su Rai Due.

A chiudere il mese di marzo sarà l'inaugurazione ufficiale dell'**Orangerie**, nuova ed innovativa struttura nel Parco del Castello di Costigliole destinata ad accogliere la maggior parte dei corsi di formazione che, grazie alle aule attrezzate ad hoc, accoglierà nuovi corsi come quelli dedicati alla **pizza**, alla **cioccolateria** e alla **gelateria**.

L'inaugurazione è in programma in una tre giorni - **28, 29 e 30 marzo** - accompagnata da eventi di grande richiamo, anche internazionali.



ICIF 2014: la cucina italiana riparte alla grande

Sabato 1 Marzo 2014



Il 2014 parte alla grande per l'ICIF (Italian Culinary Institute for Foreigners) di Costigliole, realtà sempre in crescita e sempre pronta a rinnovarsi per rispondere alle nuove esigenze della società e del mercato, in linea con la propria mission, nel segno della qualità, dell'innovazione e della sicurezza nell'alimentazione e nella cucina a marchio "made in Italy".



Il mese di marzo, in particolare, si dimostra ricco di eventi ed iniziative: da segnalare, in particolare, la partenza dei Master e dei nuovi corsi di formazione nelle nuova struttura adiacente al Castello, la partecipazione al programma Razza Umana di Rai Due e l'inaugurazione dell'Orangerie, ambizioso progetto che l'ICIF ha ultimato, con successo, in questi mesi.

Come sottolinea Piero Sassone, Presidente dell'ICIF "Riprende a pieno ritmo la nostra proposta formativa: nel 2014 è previsto un totale di 26 corsi che coinvolgeranno studenti stranieri, già cuochi professionisti, che si aggiungeranno a tutti quelli che negli anni hanno fatto tappa a Costigliole per specializzarsi seguendo le migliori tradizioni enogastronomiche della cucina delle regioni d'Italia. La nostra Scuola offre agli studenti-chef l'opportunità di conoscere e "vivere" il territorio e la sua atmosfera, arricchendoli di un bagaglio di conoscenze e sensazioni che, una volta tornati nel proprio Paese, si riveleranno, per i loro piatti, un plusvalore: l'ingrediente che aiuterà la loro proposta di "cucina italiana" a mantenersi il più possibile fedele a quella del nostro Paese, garantendo così un elevato standard qualitativo, tanto nella preparazione quanto nella scelta delle materie prime".

A giorni partiranno i primi tre corsi, nelle nuove aule dell'Orangerie: corsi brevi e Master (questi ultimi durano 6 mesi, di cui parte da trascorrere presso la scuola e parte, in stage presso i 260 ristoranti convenzionati con ICIF in tutta Italia). Questa volta a specializzarsi presso l'ICIF saranno 32 chef stranieri. A partire tra il 10 e il 17 marzo arriveranno a Costigliole 10 studenti brasiliani, 14 di lingua spagnola e russa e 8 provenienti dalla Corea. A chiudere gli arrivi nel mese, saranno 13 studenti giapponesi. Per offrire ai gruppi eterogenei di studenti stranieri che si specializzano all'ICIF ottimali condizioni di apprendimento, la Scuola struttura i corsi in più lingue.

La vivacità di ICIF ha catturato anche l'interesse della RAI, che il 12 e il 13 marzo sarà presente con la sua troupe al Castello di Costigliole d'Asti per testimoniare come, nel tempio della cucina italiana, si formano i migliori chef. Due degli studenti brasiliani diventeranno protagonisti delle riprese per il programma "Razza Umana" in onda su Rai Due: due giorni al fianco degli allievi che mostreranno al pubblico la "vita" della Scuola, spiegando il significato che ICIF ha per il proprio futuro professionale.

A chiudere l'intensa attività del mese di marzo sarà l'inaugurazione ufficiale dell'Orangerie, nuova ed innovativa struttura nel Parco del Castello di Costigliole destinata ad accogliere la maggior parte dei corsi di formazione che, grazie alle aule attrezzate ad hoc, accoglieranno nuovi corsi come quelli dedicati alla pizza, alla cioccolateria e alla gelateria.

L'inaugurazione è in programma il 28, 29 e 30 marzo in una tre giorni accompagnata da eventi di grande richiamo, anche internazionali: per scrivere una nuova pagina in "Una storia Italiana nel Mondo" che sa sempre rinnovarsi.

Costigliole

La magia dell'alta cucina Passione internazionale



Gli studenti di Taiwan all'Icif di Costigliole

Si è appena chiuso il master con 69 studenti di Taiwan della Scuola Ching Kuo Institute of Management and Health e la scuola si prepara già ad accogliere ai primi tre corsi, nelle nuove aule dell'Orangerie: in tutto 6 mesi in parte a scuola e in parte in tirocinio nei 260 ristoranti convenzionati in tutta Italia che coinvolgeranno 10 studenti brasiliani, 14 di lingua spagnola e russa e 8 provenienti dalla Corea per chiudere il mese con dieci studenti giapponesi. Il 2014 parte alla grande per l'Icif, la scuola di alta cucina che ha sede nel castello di Costigliole. «Riprende a pieno ritmo la nostra proposta formativa - commenta il presidente dell'Icif Piero Sassone - un anno intenso che prevede i 26 corsi che coinvolgeranno

studenti stranieri, già cuochi professionisti, oltre alle varie specializzazioni in cucina delle Regioni d'Italia». La vivacità di Icif cattura anche l'interesse della Rai, che il 12 e il 13 marzo sarà presente con la sua troupe al Castello per raccontare come si formano gli chef. A chiudere l'intensa attività del mese di marzo sarà l'inaugurazione ufficiale dell'Orangerie, innovativa struttura nel Parco del Castello di Costigliole che comincerà a funzionare, dopo travagliate vicende burocratiche, destinata ad accogliere la maggior parte dei corsi di formazione e nuovi corsi come quelli dedicati alla pizza, alla cioccolateria e alla gelateria.

Il taglio del nastro il 28, 29 e 30 marzo con una serie di eventi di richiamo, anche internazionali. [E. SC.]



ICIF 2014: LA CUCINA ITALIANA RIPARTE ALLA GRANDE

Il 2014 parte alla grande per l'ICIF (Italian Culinary Institute for Foreigners) di Costigliole, realtà sempre in crescita e sempre pronta a rinnovarsi per rispondere alle nuove esigenze della società e del mercato, in linea con la propria mission, nel segno della qualità, dell'innovazione e della sicurezza nell'alimentazione e nella cucina a marchio "made in Italy".



Si è conclusa da pochi giorni la permanenza all'ICIF di 69 studenti di Taiwan provenienti dalla Scuola Ching Kuo Institute of Management and Health per le lezioni di cucina italiana, ed ecco che partono i primi tre corsi, nelle nuove aule dell'Orangerie: corsi brevi e Master (questi ultimi durano 6 mesi, di cui parte da trascorrere presso la scuola e parte, in stage, presso i 260 ristoranti convenzionati con ICIF in tutta Italia). Questa volta a specializzarsi presso l'ICIF saranno 32 chef stranieri. A partire tra il 10 e il 17 marzo arriveranno a Costigliole 10 studenti brasiliani, 14 di lingua spagnola e russa e 8 provenienti dalla Corea. A chiudere gli arrivi nel mese, saranno 13 studenti giapponesi. Per offrire ai gruppi eterogenei di studenti stranieri che si specializzano all'ICIF ottimali condizioni di apprendimento, la Scuola struttura i corsi in più lingue.

La vivacità di ICIF ha catturato anche l'interesse della RAI, che il 12 e il 13 marzo sarà presente con la sua troupe al Castello di Costigliole d'Asti per testimoniare come, nel tempio della cucina italiana, si formano i migliori chef. Due degli studenti brasiliani diventeranno protagonisti delle riprese per il programma RAZZA UMANA in onda su Rai Due: due giorni al fianco degli allievi che mostreranno al pubblico la "vita" della Scuola, spiegando il significato che ICIF ha per il proprio futuro professionale.

A chiudere l'intensa attività del mese di marzo sarà l'inaugurazione ufficiale dell'Orangerie, nuova ed innovativa struttura nel Parco del Castello di Costigliole destinata ad accogliere la maggior parte dei corsi di formazione che, grazie alle aule attrezzate ad hoc, accoglierà nuovi corsi come quelli dedicati alla pizza, alla cioccolateria e alla gelateria.

L'inaugurazione è in programma il 28, 29 e 30 marzo in una tre giorni accompagnata da eventi di grande richiamo, anche internazionali: per scrivere una nuova pagina in "Una storia Italiana nel Mondo" che sa sempre rinnovarsi.

Il gusto del vino: Webmagazine diretto da Roberto Gatti Translate Site:  Se



WebMagazine Diretto da Roberto Gatti

WineTaste

WEBMAGAZINE
Enogastronomico

ROBERTO
Biografia

ICIF 2014: LA CUCINA ITALIANA RIPARTE ALLA GRANDE

Il mese di marzo, in particolare, si dimostra ricco di eventi ed iniziative: da segnalare, in particolare, la partenza dei Master e dei nuovi corsi di formazione nelle nuove strutture adiacenti al Castello, la partecipazione al programma Razza Umana di Rai Due e l'inaugurazione dell'Orangerie, ambizioso progetto che l'ICIF ha ultimato, con successo, in questi mesi.

Come sottolinea Piero Sassone, Presidente dell'ICIF "Riprende a pieno ritmo la nostra proposta formativa: nel 2014 è previsto un totale di 26 corsi che coinvolgeranno studenti stranieri, già cuochi professionisti, che si aggiungeranno a tutti quelli che negli anni hanno fatto tappa a Costigliole per specializzarsi seguendo le migliori tradizioni enogastronomiche della cucina delle regioni d'Italia. La nostra Scuola offre agli studenti-chef l'opportunità di conoscere e "vivere" il territorio e la sua atmosfera, arricchendoli di un bagaglio di conoscenze e sensazioni che, una volta tornati nel proprio Paese, si riveleranno, per i loro piatti, un plusvalore: l'ingrediente che aiuterà la loro proposta di "cucina italiana" a mantenersi il più possibile fedele a quella del nostro Paese, garantendo così un elevato standard qualitativo, tanto nella preparazione quanto nella scelta delle materie prime".



Si è conclusa da pochi giorni la permanenza all'ICIF di 69 studenti di Taiwan provenienti dalla Scuola Ching Kuo Institute of Management and Health per la lezione di cucina italiana, ed ecco che partono i primi tre corsi, nelle nuove aule dell'Orangerie: corsi brevi e Master (questi ultimi durano 6 mesi, di cui parte da trascorrere presso la scuola e parte, in stage, presso i 260 ristoranti convenzionati con ICIF in tutta Italia). Questa volta a specializzarsi presso l'ICIF saranno 32 chef stranieri. A partire tra il 10 e il 17 marzo arriveranno a Costigliole 10 studenti brasiliani, 14 di lingua spagnola e russa e 8 provenienti dalla Corea. A chiudere gli arrivi nel mese, saranno 13 studenti giapponesi. Per offrire ai gruppi eterogenei di studenti stranieri che si specializzano all'ICIF ottimali condizioni di apprendimento



Nasce l'accademia delle erbe aromatiche

12 marzo 2014 09:26 - **Notizie**, Scritti da voi /

Il 29 e il 30 marzo prossimi, in occasione dell'apertura del nuovo spazio 'Orangerie' per la formazione e la sperimentazione sui prodotti enogastronomici presso l'*Italian Culinary Institute for Foreigners* di Costigliole d'Asti, l'**Associazione Terre dei Savoia** presenterà l'**aula sensoriale delle erbe aromatiche** e lancerà la **nuova piattaforma** www.itinerari.visitterredeisavoia.it: arte, sapori e benessere ridisegnati con proposte esclusive per gli amanti del nostro territorio e delle sue bellezze, pensate anche per il target EXPO 2015.

Il progetto si inserisce nel programma transfrontaliero Italia – Francia, finanziato dalla Comunità Europea, Alcotra – 'Officina Aromataria', profumi ed enogastronomia nelle Terre dei Savoia. Sviluppando con un gruppo di aziende i temi legati ai prodotti locali di eccellenza artigianale e al loro impiego – storico e contemporaneo – in cucina, nella nutraceutica e nella cosmetica, sfruttando l'impiego delle più avanzate tecnologie, si organizzerà un innovativo polo di conoscenza e scoperta di un mercato nel quale il Piemonte vanta primati da valorizzare in sede internazionale.

Sede del percorso sensoriale e dell'aula sarà il Castello di Costigliole d'Asti, che da anni ospita l'*Italian Culinary Institute for Foreigners (ICIF)*, prestigiosa associazione no profit che conta su oltre 5.000 chef diventati ambasciatori nel mondo della cucina italiana e del '*Made in Italy*' e che, grazie ad una specifica convenzione, collaborerà al progetto con Terre dei Savoia, Comunità Collinare del Monferrato e partner francesi della Provenza.

L'Accademia delle erbe aromatiche - la prima di una serie di **poli sensoriali** che Terre dei Savoia inaugurerà nel corso del biennio 2014-2015 – svilupperà attività didattiche, di formazione specialistica e di promozione dell'artigianato territoriale di settore, trattate con strumenti e modalità all'avanguardia per tecnologia e impiantistica, affiancate da *stage* presso le aziende partecipanti. Partendo da una ventina di eccellenze autoctone selezionate del territorio (quali, ad esempio, la menta piperita, il vermouth, la camomilla, il genepì...) si svelerà un **percorso di apprendimento** che dal prodotto guarda al produttore e ai luoghi di produzione piemontesi e transfrontalieri.

Infatti, se nell'aula verranno trattate le materie scientifiche (con lezioni e workshop dedicati a professionisti e non), sulla nuova piattaforma *responsive* di Terre dei Savoia (www.itinerari.visitterredeisavoia.it) si sveleranno **itinerari inediti**, che guideranno gli appassionati in viaggi alla scoperta dei segreti del territorio.

All'Orangerie dell'Icif nasce l'aula sensoriale delle erbe aromatiche



Il 29 e il 30 marzo prossimi, in occasione dell'apertura del nuovo spazio 'Orangerie' per la formazione e la sperimentazione sui prodotti enogastronomici presso l'Italian Culinary Institute for Foreigners di Costigliole d'Asti, l'Associazione Terre dei Savoia presenterà l'aula sensoriale delle erbe aromatiche e lancerà la nuova piattaforma www.itinerari.visitterredeisavoia.it: arte, sapori e benessere ridisegnati con proposte esclusive per gli amanti del nostro territorio e delle sue bellezze, pensate anche per il target EXPO 2015.

— ATTUALITÀ | sabato 01 marzo 2014, 09:30

Profumi e sapori nelle Terre di Savoia

Condividi | 8x1 0

0
 Consiglia

Un milione di euro per avviare un sistema produttivo territoriale con il progetto europeo Acotra "Officina Aromataria"

La scorsa settimana a Racconigi, presso la sede dell'Associazione Terre dei Savoia, si è tenuto l'incontro che ha presentato alle aziende aderenti al progetto europeo Acotra "Officina Aromataria" la conclusione del lavoro di ricerca sviluppato dall'Università di Savigliano, corso di laurea in tecniche erboristiche. L'obiettivo è quello di avviare un sistema produttivo territoriale dedicato alle spezie e alle erbe officinali, declinate nelle loro infinite applicazioni per il mondo del benessere, della cucina e dell'alimentazione.

Il programma, attraverso disciplinari internazionali, mira a potenziare, innovare e tutelare la qualità dei prodotti delle imprese aderenti, attraverso strategie promozionali e commerciali (in particolare di marketing olfattivo) strutturate territorialmente. Sono già oltre trenta le piccole e medie imprese piemontesi che hanno aderito impegnandosi a creare una filiera di prodotti artigianali unificati sotto un marchio che ne affermi il carattere originale e autentico, evidenziando, rispetto a importazioni non controllate, il primato dei loro caratteri distintivi.

Una rete di beni culturali, di particolare valore storico e architettonico, farà da vetrina per le azioni di promozione: un itinerario innovativo che, legando prodotto, produttore e luogo di produzione, partirà da Bene Vagienna, si svilupperà attraverso Lagnasco, Savigliano e Racconigi, per arrivare all'ICIF di Costigliole d'Asti dove la Comunità delle Colline tra Langa e Monferrato, nuova associata di Terre dei Savoia, intende sviluppare azioni di formazione, specializzazione internazionale e di collegamento con Expo 2015.

Ad oggi sono venti le "impronte aromatiche" identificate dall'Università come esemplari del Piemonte. Tra esse emergono sia materie prime (come la menta piperita, l'issopo, l'echinacea, la camomilla), sia prodotti di trasformazione che hanno in tali erbe la connotazione competitiva della loro qualità (tipo vermouth, genepi, rosolio, barolo chinato). Le aziende partecipanti inizieranno ora a lavorare su una nuova piattaforma digitale per scambiare conoscenze, esperienze, tecnologie, con il comune interesse di scegliere quali dei loro prodotti inserire in questa nuova rete commerciale territoriale, da tutelare anche attraverso un ampliamento del marchio "Eccellenza Artigiana" della Regione Piemonte.

"L'esperimento di utilizzare anche i beni culturali come nuovi canali distributivi e di promozione della qualità artigianale dei nostri prodotti - ha affermato la responsabile del progetto Elena Cerutti - è stato accolto con entusiasmo dai partecipanti". I partner francesi di questo progetto, dal valore complessivo finanziato di un milione di euro, sono: l'Associazione Pays de Haute Provence, la Communauté de Commune du Pays de Forcalquier et Montagne de Lure e FranceAgriMer. In occasione dell'ultima visita della loro delegazione presso l'apprezzatissimo Castello di Racconigi, è stato approvato il cronoprogramma condiviso delle azioni che saranno ultimate entro il 15 gennaio 2015.



c.s.

All'Orangerie dell'Icif nasce l'aula sensoriale delle erbe aromatiche

Publicato il 8 marzo 2014



Il 29 e il 30 marzo prossimi, in occasione dell'apertura del nuovo spazio 'Orangerie' per la formazione e la sperimentazione sui prodotti enogastronomici presso l'Italian Culinary Institute for Foreigners di Costigliole d'Asti, l'Associazione Terre dei Savoia presenterà l'aula sensoriale delle erbe aromatiche e lancerà la nuova piattaforma www.itinerari.visitterredeisavoia.it: arte, sapori e benessere ridisegnati con proposte esclusive per gli amanti del nostro territorio e delle sue bellezze, pensate anche per il target

EXPO 2015.

Il progetto si inserisce nel programma transfrontaliero Italia – Francia, finanziato dalla Comunità Europea, Alcotra – 'Officina Aromataria', profumi ed enogastronomia nelle Terre dei Savoia. Sviluppando con un gruppo di aziende i temi legati ai prodotti locali di eccellenza artigianale e al loro impiego – storico e contemporaneo – in cucina, nella nutraceutica e nella cosmetica, sfruttando l'impiego delle più avanzate tecnologie, si organizzerà un innovativo polo di conoscenza e scoperta di un mercato nel quale il Piemonte vanta primati da valorizzare in sede internazionale.

Sede del percorso sensoriale e dell'aula sarà il Castello di Costigliole d'Asti, che da anni ospita l'Italian Culinary Institute for Foreigners (ICIF), prestigiosa associazione no profit che conta su oltre 5.000 chef diventati ambasciatori nel mondo della cucina italiana e del 'Made in Italy' e che, grazie ad una specifica convenzione, collaborerà al progetto con Terre dei Savoia, Comunità Collinare del Monferrato e partner francesi della Provenza.

L'Accademia delle erbe aromatiche – la prima di una serie di poli sensoriali che Terre dei Savoia inaugurerà nel corso del biennio 2014-2015 – svilupperà attività didattiche, di formazione specialistica e di promozione dell'artigianato territoriale di settore, trattate con strumenti e modalità all'avanguardia per tecnologia e impiantistica, affiancate da stage presso le aziende partecipanti. Partendo da una ventina di eccellenze autoctone selezionate del territorio (quali, ad esempio, la menta piperita, il vermouth, la camomilla, il genepi...) si svelerà un percorso di apprendimento che dal prodotto guarda al produttore e ai luoghi di produzione piemontesi e transfrontalieri.

Infatti, se nell'aula verranno trattate le materie scientifiche (con lezioni e workshop dedicati a professionisti e non), sulla nuova piattaforma responsive di Terre dei Savoia (www.itinerari.visitterredeisavoia.it) si sveleranno itinerari inediti, che guideranno gli appassionati in viaggi alla scoperta dei segreti del territorio.

“Cucineremo Halal” La scuola per chef si apre all’Islam

L’Icif amplia la sua offerta di master internazionali

il caso

ELISA SCHIFFO
COSTIGLIOLE

La torta si prepara senza rum, i formaggi con il caglio vegetale, i salumi non devono essere di maiale, con attenzione costante alle varie contaminazioni. Guarda al mercato islamico la nuova frontiera dell’Icif, la scuola di alta cucina che ha sede nel castello di Costigliole: un orizzonte che in cifre significa 4 milioni di consumatori in Italia, 25 milioni in Europa che diventano due miliardi nel mondo.

Proprio nei giorni scorsi il presidente Piero Sassone ha infatti siglato il protocollo d’intesa che apre le porte alla certificazione «Halal», parola araba che significa lecito, permesso e che, in campo alimentare, vuol dire conforme alle norme etiche e igienico-sanitarie della legge o della dottrina dell’Islam, un disciplinare rigoroso che la scuola costigliese sarebbe la prima nel Bel Paese a garantire. Un lungo percorso che prevede prima l’abilitazione dei docenti e dello staff



e poi la formazione degli chef che durante il periodo di master in castello sulla cucina delle Regioni d’Italia possono così ottenere l’ulteriore specializzazione. «Una qualifica richiesta dalle grandi catene di hotel nel mondo che pretendono una formazione sempre più ampia e professionale - spiega Sassone, originario della Basilicata, saluzzese per amore, che ha respirato la passione per il territorio e per i grandi vini fino a farne un mestiere - oltre agli allievi ci concentreremo anche sulle aziende che portano le nostre eccellenze nel mondo. Sposare Halal significa avere nuove opportunità produttive».

Intanto al castello si lavora a pieno

Dentro e fuori

La «sala dei formaggi» e a destra l’ingresso dell’Orangerie



A lezione
Giovani aspiranti chef a lezione nelle cucine dell’Icif. Arrivano da tutto il mondo per specializzarsi nella cucina italiana



Tutti gli eventi in programma

Si ripercorreranno le pagine di 23 anni di vita, le scommesse, i progetti, l’avventura internazionale, la parentesi difficile legata al Calderone Grinzane e il rilancio. Per il taglio del nastro dell’«orangerie» è in programma una lunga lista di eventi. Il 29 marzo, alle 11, appuntamento in teatro comunale per il benvenuto del presidente Piero Sassone e del sindaco Nanni Borriero. Nel-

l’occasione si premieranno sette allievi «migliori ambasciatori dell’autentica cucina tradizionale delle regioni d’Italia nel mondo», un particolare riconoscimento anche agli chef di sette ristoranti italiani che collaborano con Icif. Modera il giornalista Attilio Romita, chiude i lavori il presidente Union Camere Ferruccio Dardanello. Domenica «open house» per i costigliesi. [E. SC.]

ritmo: si sta per concludere il master Brasile sotto l’occhio delle telecamere di Rai 2 per lasciare spazio ai nuovi arrivi da Corea, Russia e Spagna. Non solo allievi con occhi a mandorla, quindi, perchè ai fornelli arrivano ormai da ogni parte del mondo. Master di alto livello che durano 6 mesi (3 i corsi brevi) e che costano intorno ai 10 mila euro, per metà a scuola e per metà in stage nei 260 ristoranti convenzionati di tutta Italia, 40 solo in Piemonte. «Ci conosciamo grazie alle numerose sedi di rappresentanza che abbiamo nel mondo - aggiunge Sassone - solo nel 2014 formeremo oltre 350 chef, tutti già professionisti che investono sulle eccellenze italiane, le più richieste. Ci prepariamo anche in vista di Expo2015». Procede anche l’avventura internazionale, prima le olimpiadi di Sochi poi la settimana di cultura regionale in Brasile e la trasferta in Turchia e Pakistan. Il grande evento in casa è in programma invece per fine marzo: s’inaugura l’Orangerie, l’innovativa struttura in vetro e metallo nel parco del castello che, dopo lunghe peripezie burocratiche entrerà in funzione per ospitare corsi e laboratori. Il taglio del nastro dal 28 al 30 marzo con eventi di richiamo anche internazionale.

Quotidiano Piemontese

01 - 04 - 2014

[Home](#) | [Alessandria](#) | [Asti](#) | [Biella](#) | [Cuneo](#) | [Novara](#) | [Torino](#) | [Vco](#) | [Vercelli](#) | [Piemonte](#)

[Blog](#) | [Speciali](#) | [Ambiente](#) | [Cittadini](#) | [Cronaca](#) | [Cultura](#) | [Economia](#) | [Lavoro](#) | [Politica](#)

[Asti](#), [Cittadini](#), [Piemonte](#), [Scuola e formazione](#), [Società](#)

A Costigliole si mangia halal, ovvero secondo canoni islamici

Dori Pubblicità

doripubblicita.com

6x3-Manifesti-Striscioni PVC-Banner Stampa su forex-Pollonda plexiglass

 Like 51  Tweet 2  g+1 0  Share 3

Salumi che non siano di maiale, formaggi vegetali e altri alimenti preparati secondo tradizioni e usanze islamiche. Segno che l'integrazione sociale passi anche attraverso la scuola, o meglio la mensa scolastica. E così si apre al mondo non occidentale dato di 4 milioni di consumatori che vivono in Italia, l'Icif, istituto di alta cucina che si trova nel castello di Costigliole. Piero Sassone, presidente della scuola, ha siglato, proprio di recente, il protocollo d'intesa per la certificazione "Halal", termine arabo che significa lecito, permesso e che, in campo alimentare, rappresenta la conformità di un cibo alle norme etiche e igienico-sanitarie della legge o dottrina dell'Islam. Insomma, una precisa disciplina da adottare in cucina e che ora la scuola costigliolese vuol rispettare per garantire la piena soddisfazione anche ai "nuovi italiani". Un modo per essere sempre più cosmopolitici e coscienti delle numerose popolazioni che risiedono nel Bel Paese.





LIBERO 24x7

[Prima pagina](#) [Lombardia](#) [Lazio](#) [Campania](#) [Emilia Romagna](#) [Veneto](#) [Piemonte](#) [Puglia](#) [Sicilia](#) [Toscana](#)
[Cronaca](#) [Economia](#) [Mondo](#) [Politica](#) [Spettacoli e Cultura](#) [Sport](#) [Scienza e Tecnologia](#)

A Costigliole si mangia halal, ovvero secondo canoni islamici

Quotidiano Piemontese |  10 |  Crea Alert | 15-3-2014

- Salumi che non siano di maiale, formaggi vegetali e altri alimenti preparati secondo tradizioni e usanze islamiche. Segno che l'integrazione sociale passi anche attraverso la scuola, o meglio la mensa ...

[Leggi la notizia](#)

Persone: [monica genovese](#)

Tags: [autore halal](#)







Milano
14°
(cambia)

24 ORE
IMPRESA & TERRITORI

Martedì • 25 Marzo 2014 • Aggiornato alle 12:09

HOME
ITALIA & MONDO
NORME & TRIBUTI
FINANZA & MERCATI
IMPRESA & TERRITORI
NOVA24 TECH
PLUS24 RISPARMIO
COMMENTI INCHIESTE

Industria
Reti&utility
Made in
Lavoro
Mondo&mercati
Regole&Incentivi
Rapporti24
Agricoltura
Finanziar

Un diritto di ogni grande professionista del diritto.

Impresa & Territori ▶ Made in

Il salame del Piemonte cerca il riconoscimento di Igp

di [Augusto Grandi](#)

Tweet 0
 Consiglia
 0
 My24



Ansa

Il Piemonte ci riprova. Forte di una consistente presenza di allevamenti di maiali, cerca di ottenere il riconoscimento di Igp per il "Salame Piemonte". Il Consorzio salame Piemonte ha presentato la domanda di registrazione e la Regione Piemonte ha già espresso il parere favorevole. Ora tocca al ministero delle Politiche agricole che sta valutando la domanda e ha convocato una riunione di pubblico accertamento per la prossima settimana, in modo da verificare la corrispondenza del disciplinare a quanto previsto dal regolamento europeo.

«In Piemonte – spiegano alla Coldiretti regionale – sono circa 1,5 milioni i suini allevati. Ma se è siamo all'avanguardia sul fronte dell'allevamento, non lo siamo altrettanto per quanto riguarda la trasformazione». Così le cosce dei maiali piemontesi prendono la strada dell'Emilia e del Friuli per diventare prosciutto di Parma o San Daniele. Mentre manca quasi completamente un prodotto locale, che valorizzi la produzione del territorio con un apposito marchio.

Arenato il tentativo del "Salame di Cuneo", rimane solo il "Prosciutto crudo di Cuneo", grazie all'attività di trasformazione avviata a Lagnasco. Per il resto è nebbia fitta. I tentativi non sono mancati, in passato. Finiti nel nulla ogni volta che la discussione affrontava il tema degli investimenti necessari per il lancio del marchio. Un problema che non è limitato all'allevamento dei suini ma che si estende a molti altri prodotti, a partire da alcuni tipi di frutta.

Eppure proprio in Piemonte, a Costigliole d'Asti, ha sede l'Icif, l'Italian culinary institute for foreigners, che da 23 anni forma giovani da tutto il mondo sulla cucina delle regioni italiane. E che ora si rilancia dopo problemi societari e giudiziari. Sino ad ora ha diplomato oltre 5mila studenti che sono diventati ambasciatori della cucina italiana nel mondo. L'Icif, che ha rapporti di collaborazione con 12 università in varie parti del mondo, dispone di una cantina con oltre 6mila etichette, ma anche una raccolta di salumi italiani. Potrebbe dunque diventare un veicolo promozionale di successo per i salumi piemontesi, considerando che l'Istituto è in contatto con 1.500 ristoranti di cucina italiana in 53 Paesi.



ICIF SU RAI 2 A "RAZZA UMANA"

24 marzo 2014

Rai2 – “Razza Umana”
24/03/2014



Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità
sono le 16:27:26 di Giovedì 13 Marzo 2014 - 32151 articoli presenti nell'archivio



VINI BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE

INAMENTI PUBBLICITÀ SITEMAP CONTATTI POLICY

Per parole chiave Per codice articolo

CERCA IN ARCHIVIO:

PROFESSIONI > CUOCHI

13 Marzo 2014 15:13.43

Riflettori puntati sugli studenti di Icif Giovani cuochi in un documentario

Rai2 realizzerà un documentario sulla formazione di giovani cuochi stranieri che si specializzano sulla Cucina italiana. Protagonisti del format televisivo saranno gli studenti dell'Icif di Costigliole d'Asti (At)

Rai2 sceglie l'Icif di Costigliole d'Asti (At), tempio della formazione sulla cucina italiana, per realizzare un documentario su come vengono formati gli chef stranieri che si vogliono specializzare nella cucina e nell'enologia delle regioni d'Italia. Il servizio, che si propone di dare uno spaccato della vita quotidiana che gli studenti stranieri svolgono nell'istituto, andrà in onda prossimamente nel corso della trasmissione "La Razza Umana", su Rai 2.



ARTICOLI RECENTI

- Tre cene di Sinergie dedicate al Salento
La primavera gourmet di Porto Cesareo
- Il "Premio Oscar della Qualità 2014" all'enogastronomia della Capitanata
- Le stelle della ristorazione, nuovo format
Convegni formativi per esperti del settore
- La celiachia non è una condanna!
Basta sperimentare ed informarsi
- Innovatore, generoso, maestro
Aimo Moroni si racconta
- Federico Ferrero vince MasterChef Italia
La finale per la prima volta in diretta



CERCA NELLA

Inserisci **SEZIONE** e parola chiave

Italia a Tavola.net

Le riprese, in corso proprio in questi giorni, documentano non solo lo svolgimento delle diverse lezioni al Castello di Costigliole d'Asti, sede di Icf, ma seguono gli studenti anche "dietro le quinte" per capire come trascorrono l'intera giornata. Gli operatori Rai riprendono la vita all'Icf a partire dal mattino, quando gli studenti fanno colazione nella breakfast room della Foresteria, per proseguire nelle varie aule, nelle pause, nella ripresa delle lezioni, fino al rientro in Foresteria alla sera.

Come sempre accade, anche in questi giorni all'Icf c'è grande fermento: ragazzi provenienti da tutto il mondo si incrociano tra le mura del Castello, le aule dell'Orangerie, le strade di Costigliole d'Asti e le colline più belle del Piemonte, dove trascorreranno i mesi della loro formazione, per imparare i sapori e i segreti di quell'Italia che tutto il mondo ci invidia: l'autentica buona tavola italiana.

I protagonisti del documentario sono due studenti brasiliani, una ragazza e un ragazzo, che frequentano il corso breve e il Master in Cucina delle Regioni d'Italia, selezionati dalla Rai in considerazione delle loro precedenti esperienze nel settore della ristorazione.

Li vedremo in tv, insieme agli altri allievi Icf, nell'aula dimostrativa del Castello mentre seguono le lezioni sugli antipasti caldi e freddi di diverse regioni d'Italia, li ritroveremo nell'Enoteca del Castello durante il corso sulla tecnica della degustazione e nelle aule pratiche dell'orangerie dove imparano le tecniche di preparazione dei primi piatti, della pasticceria, delle pizze e delle focacce.

Conosceremo le loro emozioni, le loro aspettative e le loro risate nei momenti di pausa. Vedremo come tanti giovani, di nazionalità diverse e di diverse culture -brasiliani, russi, coreani, giapponesi-, si incontrano e si confrontano grazie ad una passione comune che li proietta in un futuro professionale come Ambasciatori della Cucina Italiana nel mondo.

Proprio in questi giorni Icf ha suscitato anche l'interesse di "Eat Parade", la rubrica del Tg2 "per chi vuole bere bene e mangiar sano". Piero Sassone, presidente di Icf, in un'intervista con Bruno Gambacorta ci racconterà gli obiettivi e le strategie dell'istituto per confermarsi la più accreditata scuola di cucina italiana nel mondo.



Di seguito alcuni brevi cenni sul percorso formativo degli studenti protagonisti:

- Leonardo Piazzalunga Bertequini (Brasiliano) - 22 anni; si è laureato presso l'Università di Anhembi Morumbi in Brasile con Corso sulla Gastronomia della durata di 2 anni. Ha effettuato un secondo Corso di Tecnico in Gastronomia, di durata più breve, presso istituto HOTEK-SP sempre in Brasile che è terminato a dicembre del 2009. In seguito ha lavorato per 3-4 anni come cuoco in diversi Ristoranti e Hotel in Brasile.
- Paula Pellegrino Trefiglio (Brasiliana) - 28 anni; si è laureata presso l'Università di Anhembi Morumbi in Brasile con Corso di Tecnico in Gastronomia di durata 2 anni. In seguito ha lavorato presso un ristorante di cucina vegetariana e presso alcune trattorie. Attualmente è proprietaria di un negozio che si chiama "Pimenta do Reino" che produce e vende pasta fresca e marmellate.



LIBERO 24x7

I orangerie

[Prima pagina](#) [Lombardia](#) [Lazio](#) [Campania](#) [Emilia Romagna](#) [Veneto](#) [Piemonte](#)

[Cronaca](#) [Economia](#) [Mondo](#) [Politica](#) [Spettacoli e Cultura](#) [Sport](#) [Scienza e Tecnologia](#)

I orangerie

 [Crea Alert](#)

Le telecamere di Rai2 all'Icif di Costigliole d'Asti

... le aule dell'**Orangerie**, le strade di Costigliole d'Asti e le colline più belle del Piemonte, dove ... per imparare i sapori e i segreti di quell'Italia che tutto il mondo ci invidia: l'autentica buona ...

Gazzetta d'Asti - 43 minuti fa

Le telecamere di Rai2 all'Icif di Costigliole d'Asti

Publicato il 13 marzo 2014



COSTIGLIOLE D'ASTI – RAI 2 sceglie l'ICIF di Costigliole d'Asti, tempio della formazione sulla Cucina Italiana, per realizzare un documentario su come vengono formati gli chef stranieri che si vogliono specializzare nella Cucina e nell'Enologia delle Regioni d'Italia.

Il servizio, che si propone di dare uno spaccato della vita quotidiana che gli studenti stranieri svolgono nell'Istituto, andrà in onda prossimamente nel corso della trasmissione "La razza umana", su Rai 2.

Le riprese, in corso proprio in questi giorni, documentano non solo lo svolgimento delle diverse lezioni al Castello di Costigliole d'Asti, sede di ICIF, ma seguono gli studenti anche "dietro le quinte" per capire come trascorrono l'intera giornata.

Gli operatori RAI riprendono la vita all'ICIF a partire dal mattino, quando gli studenti fanno colazione nella breakfast room della Foresteria, per proseguire nelle varie aule, nelle pause, nella ripresa delle lezioni, fino al rientro in Foresteria alla sera.

Come sempre accade, anche in questi giorni all'ICIF c'è grande fermento: ragazzi provenienti da tutto il mondo si incrociano tra le mura del Castello, le aule dell'Orangerie, le strade di Costigliole d'Asti e le colline più belle del Piemonte, dove trascorreranno i mesi della loro formazione, per imparare i sapori e i segreti di quell'Italia che tutto il mondo ci invidia: l'autentica buona tavola italiana.

I protagonisti del documentario sono due studenti brasiliani, una ragazza e un ragazzo, che frequentano il Corso Breve e il Master in Cucina delle Regioni d'Italia, selezionati dalla Rai in considerazione delle loro precedenti esperienze nel settore della ristorazione.

Li vedremo in TV, insieme agli altri allievi ICIF, nell'Aula dimostrativa del Castello mentre seguono le lezioni sugli antipasti caldi e freddi di diverse Regioni d'Italia, li ritroveremo nell' Enoteca del Castello durante il corso sulla Tecnica della degustazione e nelle Aule Pratiche dell'Orangerie dove imparano le tecniche di preparazione dei primi Piatti, della Pasticceria, delle Pizze e delle Focacce.

Conosceremo le loro emozioni, le loro aspettative e le loro risate nei momenti di pausa. Vedremo come tanti giovani, di nazionalità diverse e di diverse culture –brasiliani, russi, coreani, giapponesi-, si incontrano e si confrontano grazie ad una passione comune che li proietta in un futuro professionale come Ambasciatori della Cucina Italiana nel mondo.

Proprio in questi giorni ICIF ha suscitato anche l'interesse di "Eat Parade", la rubrica del Tg2 "per chi vuole bere bene e mangiare sano". Piero Sassone, Presidente di ICIF, in un'intervista con Bruno Gambacorta ci racconterà gli obiettivi e le strategie dell'Istituto per confermarsi la più accreditata Scuola di Cucina Italiana nel mondo.



13 Marzo 2014 - 12:48

NOVITA' DAL MONDO - Letto: 47 volte

Come si formano i migliori chef del mondo

Come si formano i migliori chef del mondo: le telecamere di Rai 2 puntate sugli studenti di ICIF.



Rss



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter

RAI 2 sceglie l'ICIF di Costigliole d'Asti, tempio della formazione sulla Cucina Italiana, per realizzare un documentario su come vengono formati gli chef stranieri che si vogliono specializzare nella Cucina e nell'Enologia delle Regioni d'Italia.

Il servizio, che si propone di dare uno spaccato della vita quotidiana che gli studenti stranieri svolgono nell'Istituto, andrà in onda prossimamente nel corso della trasmissione "LA RAZZA UMANA", su Rai 2.

Le riprese, in corso proprio in questi giorni, documentano non solo lo svolgimento delle diverse lezioni al

Castello di Costigliole d'Asti, sede di ICIF, ma seguono gli studenti anche "dietro le quinte" per capire come trascorrono l'intera giornata.

Gli operatori RAI riprendono la vita all'ICIF a partire dal mattino, quando gli studenti fanno colazione nella breakfast room della Foresteria, per proseguire nelle varie aule, nelle pause, nella ripresa delle lezioni, fino al rientro in Foresteria alla sera.

Come sempre accade, anche in questi giorni all'ICIF c'è grande fermento: ragazzi provenienti da tutto il mondo si incrociano tra le mura del Castello, le aule dell'Orangerie, le strade di Costigliole d'Asti e le colline più belle del Piemonte, dove trascorreranno i mesi della loro formazione, per imparare i sapori e i segreti di quell'Italia che tutto il mondo ci invidia: l'autentica buona tavola italiana.

I protagonisti del documentario sono due studenti brasiliani, una ragazza e un ragazzo, che frequentano il Corso Breve e il Master in Cucina delle Regioni d'Italia, selezionati dalla Rai in considerazione delle loro precedenti esperienze nel settore della ristorazione.

Li vedremo in TV, insieme agli altri allievi ICIF, nell'Aula dimostrativa del Castello mentre seguono le lezioni sugli antipasti caldi e freddi di diverse Regioni d'Italia, li ritroveremo nell' Enoteca del Castello durante il corso sulla Tecnica della degustazione e nelle Aule Pratiche dell'Orangerie dove imparano le tecniche di preparazione dei primi Piatti, della Pasticceria, delle Pizze e delle Focacce.

Conosceremo le loro emozioni, le loro aspettative e le loro risate nei momenti di pausa. Vedremo come tanti giovani, di nazionalità diverse e di diverse culture - brasiliani, russi, coreani, giapponesi-, si incontrano e si confrontano grazie ad una passione comune che li proietta in un futuro professionale come Ambasciatori della Cucina Italiana nel mondo.

Proprio in questi giorni ICIF ha suscitato anche l'interesse di "Eat Parade", la rubrica del Tg2 "per chi vuole bere bene e mangiar sano". Piero Sassone, Presidente di ICIF, in un'intervista con Bruno Gambacorta ci racconterà gli obiettivi e le strategie dell'Istituto per confermarsi la più accreditata Scuola di Cucina Italiana nel mondo.

Gli studenti dell'Icif su Rai 2.

BY ITALY FOOD 24 - 14 MARZO 2014



RAI 2 sceglie l'ICIF di Costigliole d'Asti, tempio della formazione sulla Cucina Italiana, per realizzare un documentario su come vengono formati gli chef stranieri che si vogliono specializzare nella Cucina e nell'Enologia delle Regioni d'Italia. Il servizio, che si propone di dare uno spaccato della vita

quotidiana che gli studenti stranieri svolgono nell'Istituto, andrà in onda prossimamente nel corso della trasmissione "LA RAZZA UMANA", su Rai 2.

Le riprese, in corso proprio in questi giorni, documentano non solo lo svolgimento delle diverse lezioni al Castello di Costigliole d'Asti, sede di ICIF, ma seguono gli studenti anche "dietro le quinte" per capire come trascorrono l'intera giornata.

Gli operatori RAI riprendono la vita all'ICIF a partire dal mattino, quando gli studenti fanno colazione nella breakfast room della Foresteria, per proseguire nelle varie aule, nelle pause, nella ripresa delle lezioni, fino al rientro in Foresteria alla sera.

Come sempre accade, anche in questi giorni all'ICIF c'è grande fermento: ragazzi provenienti da tutto il mondo si incrociano tra le mura del Castello, le aule dell'Orangerie, le strade di Costigliole d'Asti e le colline più belle del Piemonte, dove trascorreranno i mesi della loro formazione, per imparare i sapori e i segreti di quell'Italia che tutto il mondo ci invidia: l'autentica buona tavola italiana.

I protagonisti del documentario sono due studenti brasiliani, una ragazza e un ragazzo, che frequentano il Corso Breve e il Master in Cucina delle Regioni d'Italia, selezionati dalla Rai in considerazione delle loro precedenti esperienze nel settore della ristorazione.

Li vedremo in TV, insieme agli altri allievi ICIF, nell'Aula dimostrativa del Castello mentre seguono le lezioni sugli antipasti caldi e freddi di diverse Regioni d'Italia, li ritroveremo nell'Enoteca del Castello durante il corso sulla Tecnica della degustazione e nelle Aule Pratiche dell'Orangerie dove imparano le tecniche di preparazione dei primi Piatti, della Pasticceria, delle Pizze e delle Focacce. Conosceremo le loro emozioni, le loro aspettative e le loro risate nei momenti di pausa. Vedremo come tanti giovani, di nazionalità diverse e di diverse culture -brasiliani, russi, coreani, giapponesi-, si incontrano e si confrontano grazie ad una passione comune che li proietta in un futuro professionale come Ambasciatori della Cucina Italiana nel mondo.

Proprio in questi giorni ICIF ha suscitato anche l'interesse di "Eat Parade", la rubrica del Tg2 "per chi vuole bere bene e mangiar sano". Piero Sassone, Presidente di ICIF, in un'intervista con Bruno Gambacorta ci racconterà gli obiettivi e le strategie dell'Istituto per confermarsi la più accreditata Scuola di Cucina Italiana nel mondo.



INAUGURAZIONE ORANGERIE

29-30 marzo 2014

ANSA.it

Terra&Gusto

NEWS

SPECIALI

I MIGLIORI

VIDEO

Tutte le news Speciali

ANSA > Terra&Gusto > Speciali

SPECIALI - TERRA&GUSTO



27 MARZO, 10:18

Icif, un'orangerie per la scuola italiana di alta cucina

Struttura in vetro e metallo ospita storici Master e nuovi corsi



18 MARZO, 16:40

Cibus: 2.700 espositori per fiera made in Italy nel mondo

Cellie (Fiere Parma), sarà manifestazione record da 70 mila mq



06 MARZO, 15:23

Export agroalimentare diventa 'di sartoria', arriva Food Reputation Map

Strumento scientifico traccia 23 criteri scelta consumatori



01 MARZO, 09:57

Extra vergine protagonista a Trieste con Olio Capitale 2014

Dal 7 al 10 marzo 8/a edizione Salone degli oli di qualità



19 FEBBRAIO, 16:34

'Olimpiade' olio extravergine, Italia vince 'derby' latino

A Sol d'Oro di Veronafiore 10 medaglie tricolore contro 5 Spagna

Icif, in 23 anni oltre 5.000 diplomati, tre sedi all'estero

Uffici di rappresentanza in 32 Paesi, partnership con 12 atenei

27 marzo, 10:21



Indietro | Stampa | Invia | Scrivi alla redazione | Suggestisci ()



TORINO - L'Icif (Italian Culinary Institute for Foreigners) è un ente formativo senza scopo di lucro, riconosciuto dalla Regione Piemonte. Da 23 anni forma giovani da tutto il mondo sulla cucina delle regioni italiane: ha realizzato 138 master e 74 corsi brevi, diplomando circa 5.000 studenti. Tre le sedi formative all'estero, due in Brasile ed una a Shangai; 32 gli uffici di rappresentanza in 23 Paesi; 12 le partnership con Università (Usa, Regno Unito, Filippine, Giappone, Venezuela, Perù, PANama e Paraguay).

In Italia l'Icif è convenzionata con 260 ristoranti, di cui 126 stellati Michelin, dove gli allievi seguono i tirocini che concludono i master di 6 mesi; i corsi brevi hanno invece una durata di tre mesi.

Il percorso formativo si svolge al castello di Costigliole d'Asti dove sono state allestite un'enoteca con 6.000 etichette, una elaioteca con i migliori extravergini di oliva Igp, Dop e biologici, un laboratorio di cioccolateria, due 'crotin' per i salumi tipici e i formaggi, un emporio per l'esposizione e la vendita delle eccellenze di tutte le regioni italiane, selezionate dall'Icif.

Tra un paio di mesi verrà inaugurata anche l'Officina Aromataria, regno delle erbe aromatiche delle spezie usate in cucina. Nella nuova Orangerie sei aule, una biblioteca, un ristorante.

Icif: Sassone, competitivi per tutti prossimi eventi

L'istituto dal 2013 ha una nuova governance

27 marzo, 10:25



Indietro | Stampa | Invia | Scrivi alla redazione | Suggestisci ()



TORINO - L'orangerie, con i suoi laboratori all'avanguardia e una biblioteca multimediale con quasi 4.000 titoli di libri di cucina italiana, dà nuovo slancio all'attività dell'Icif, che da metà 2013 è guidata da una nuova governance.

"Abbiamo realizzato un progetto importante - spiega Piero Sassone, presidente dell'Icif - ma abbiamo lavorato, e lavoriamo, a tutto ciò che è previsto dal nuovo piano industriale, per essere competitivi in tutti i prossimi eventi nazionali ed internazionali, tra i quali l'Expo 2015".

Uno dei fiori all'occhiello dell'Icif sono le certificazioni e l'adesione al Global Compact delle Nazioni Unite per promuovere la responsabilità sociale delle imprese. "La nostra attività, didattica, gestionale e nella formazione del personale - spiega Sassone - è ispirata ai principi compresi nella Dichiarazione Universale dell'Onu sui Diritti dell'Uomo, dell'Organizzazione internazionale del lavoro sui Principi e Diritti Fondamentali del Lavoro, di Rio sull'Ambiente e della Convenzione delle Nazioni Unite contro la corruzione".

Negli ultimi mesi "abbiamo potenziato - dice ancora il presidente - l'attività delle due sedi formative all'estero, a Sghangai e in Brasile e creato nuove partnership, a Mosca, in Turchia, Grecia e Romania". Nel frattempo, la 'casa madre' dell'Icif, a Costigliole, si rilancia come luogo d'eccellenza del made in Italy. "Ogni anno - spiega ancora Sassone - si alternano 350-400 allievi che sono in contatto diretto con i prodotti italiani e possono scoprire come nascono nei territori d'origine.

Vogliamo fare incontrare domanda ed offerta e per questo apriremo un emporio con le eccellenze di tutte le regioni italiane".

Icif: in gara per gestire ristorante vip all'Expo 2015

Al Padiglione Italia dell'esposizione universale

27 marzo, 10:29



[Indietro](#) [Stampa](#) [Invia](#) [Scrivi alla redazione](#) [Suggerisci \(\)](#)



TORINO - L'Icif si candida a gestire il ristorante vip nel padiglione Italia all'Expo universale 2015. "Proprio in questi giorni si è chiusa la gara - spiega il presidente Piero Sassone - aspettiamo l'esito fiduciosi: abbiamo preparato un'offerta molto interessante che abbiamo messo a punto in un anno".

Tra le credenziali dell'istituto che diploma gli allievi stranieri in cucina italiana, la gestione del ristorante Italia alle ultime esposizioni internazionali: nel 2005 in Giappone, nel 2008 a Saragozza, nel 2010 a Shanghai, nel 2012 in Corea del sud e Olanda. "Crediamo di non avere rivali, se l'Italia vuole fare davvero l'Italia, grazie al nostro curriculum, al know-how, alla nostra offerta tecnica. Tra l'altro, siamo gli unici in grado di affiancare al nostro personale una brigata di cucina internazionale. I nostri quadri, infine, parlano correttamente inglese, francese, tedesco, spagnolo e russo".

L'Icif è partner "di tutte le principali istituzioni, - sottolinea ancora il presidente - tra le quali i ministeri delle Politiche Agricole, dello Sviluppo Economico, degli Esteri, le Camere di Commercio in Italia e quelle all'estero, l'Ice, le ambasciate e i consolati. Alle ultime Olimpiadi Invernali di Sochi - continua Sassone - abbiamo curato la formazione sulla cucina italiana e l'accoglienza turistica rivolti a dirigenti, capi dipartimento, top manager e responsabili delle strutture ricettive. E saremo protagonisti anche in Brasile, in occasione dei Mondiali di calcio".

Icif:chef premiata,Italia mi ha fatto amare cucina regionale

Allievi e docenti concordi, ai fornelli sorrisi e cuore felice

27 marzo, 10:36



Indietro | Stampa | Invia | Scrivi alla redazione | Suggestisci ()



TORINO - In Italia "ho imparato ad apprezzare i piccoli produttori e la cucina regionale. E la partecipazione all'attività dell'Icif mi ha insegnato che dobbiamo sempre aggiornarci sull'evoluzione della cultura gastronomica, mantenendo viva, tuttavia, la tradizione e la storia". E' la testimonianza di Manoella Buffara, proprietaria del ristorante 'Manu' a Cutiriba (Paraná), una dei premiati dall'istituto di Costigole.

Thomas Cheney Johnson III, invece, coordina i programmi di numerosi istituti di arte culinaria degli Stati Uniti d'America ed è l'ideatore del programma 'Culinary secrets' diffuso in 45 canali tv in cinque paesi del mondo. "Mi sono specializzato - racconta - in cucina multietnica, messicana, thailandese, oltre che statunitense ed italiana. Mi piace eseguire le ricette partendo dalle materie prime e quando posso produco io stesso i formaggi freschi e lavoro il cioccolato partendo dalla fava di cacao".

L'altro anglosassone premiato, Malcom John Fogg, ha seguito nove anni fa il primo corso di aggiornamento sulla cucina italiana, all'Icif: "da allora - spiega - ho personalmente formato più di 5.000 cuochi di Carluccio's, catena quotata alla borsa di Londra.

Cristina Isabel Morataya Giron è docente di cucina italiana in Honduras: "Nelle mie lezioni - dice - condivido non solo le tecniche di cucina ed i metodi di cottura, ma soprattutto profumi e sapori. Vedere i sorrisi e gli sguardi appagati dei miei allievi mi riempie il cuore".

SPECIALE

SPECIALE ICIF

LA POLIZZA AUTO
A RATE MENSILI
A TASSO ZERO.

CALCOLA LA TUA RATA

CORRELATI

- « **Icif, in 23 anni oltre 5.000 diplomati, tre sedi all'estero**

Uffici di rappresentanza in 32 Paesi, partnership con 12 atenei
- « **Icif: Sassone, competitivi per tutti prossimi eventi**

L'Istituto dal 2013 ha una nuova governance
- « **Icif in gara per gestire ristorante vip all'Expo 2015**

Al Padiglione Italia dell'esposizione universale
- « **Icif: premio a 7 ex allievi, ambasciatori cucina tradizionale**

Riconoscimento anche a 5 ristoranti sedi di stage per diplomati
- « **Icif chef premiata, Italia mi ha fatto amare cucina regionale**

Allievi e docenti concordi, ai fornelli sorrisi e cuore felice

Icif, un'orangerie per la scuola italiana di alta cucina

Struttura in vetro e metallo ospita storici Master e nuovi corsi

Redazione ANSA 27 marzo 2014 12:26



Icif, un'orangerie per la scuola italiana di alta cucina

TORINO - Un'orangerie in vetro e metallo, come quelle tipiche delle grandi dimore storiche, è il nuovo cuore pulsante dell'attività didattica dell'Icif, l'Istituto Culinario Italiano per Stranieri che da 23 anni diploma gli 'ambasciatori' della cucina italiana nel mondo.

E' stata realizzata nel parco davanti al castello di Costigliole d'Asti e verrà inaugurata con un weekend di eventi: sabato 29 marzo la celebrazione e le premiazioni di ex allievi e chef, con autorità ed ospiti vip, al Teatro Comunale di Costigliole e poi al Castello, domenica 30 l'open house per il pubblico nella sede dell'Icif.

"La struttura - spiega Piero Sassone, presidente dell'Icif - è un esempio di modernità nel pieno rispetto del luogo. E' la base per lo sviluppo futuro in una direzione dinamica, competitiva ed efficace. E' stata progettata e realizzata per ospitare i nuovi laboratori di cucina, dedicati a professionisti di tutto il mondo".

Nell'orangerie prenderanno il via anche corsi specifici sulla pizza, la panetteria e la cucina salutistica, in affiancamento agli ormai consolidati Master e Corsi Brevi in Cucina Regionale Italiana ed enologia.

Le aule sono sei: le più grandi sono l'aula di Pratica, con 24 postazioni di lavoro attrezzate con piastre di cottura in vetroceramica e forni elettrici ventilati, e l'Aula Magna con 52 posti ad anfiteatro e multi-screen effetto cinema per lezioni teoriche, dimostrazioni pratiche, presentazione di prodotti, banchi d'assaggio e degustazioni tematiche.

Gli altri quattro locali sono l'aula per i Primi piatti, quella per la Gelateria, l'aula per Pasticceria, Panetteria e Pizza, l'aula Food & Beverage Management.

Nell'orangerie, infine, sono stati realizzati la biblioteca e il ristorante. All'inaugurazione dell'orangerie sono attesi chef stellati ed ex allievi da tutto il mondo. Verranno ripercorse le tappe dell'Icif, fin dalla fondazione nel 1991. "Sarà anche l'occasione - dice ancora Sassone - per ringraziare i soci fondatori di Icif che, a seguito di un finanziamento del ministero dell'Agricoltura, hanno realizzato a Torino il primo Master di cucina rivolto a cuochi degli Stati Uniti".

ANSA.it

Terra&Gusto

NEWS

SPECIALI

I MIGLIORI

VIDEO

Tutte le news Speciali

ANSA > Terra&Gusto > Speciali > Icif: Sassone, competitivi per tutti prossimi eventi

Icif: Sassone, competitivi per tutti prossimi eventi

L'istituto dal 2013 ha una nuova governance

29 marzo, 17:47

g+1 0

Tweet 0

Consiglia 0

Indietro Stampa Invia Scrivi alla redazione Suggestisci ()

A A A



TORINO - L'orangerie, con i suoi laboratori all'avanguardia e una biblioteca multimediale con quasi 4.000 titoli di libri di cucina italiana, dà nuovo slancio all'attività dell'Icif, che da metà 2013 è guidata da una nuova governance.

"Abbiamo realizzato un progetto importante - spiega Piero Sassone, presidente dell'Icif - ma abbiamo lavorato, e lavoriamo, a tutto ciò che è previsto dal nuovo piano industriale, per essere competitivi in tutti i prossimi eventi nazionali ed internazionali, tra i quali l'Expo 2015".

Uno dei fiori all'occhiello dell'Icif sono le certificazioni e l'adesione al Global Compact delle Nazioni Unite per promuovere la responsabilità sociale delle imprese. "La nostra attività, didattica, gestionale e nella formazione del personale - spiega Sassone - è ispirata ai principi compresi nella Dichiarazione Universale dell'Onu sui Diritti dell'Uomo, dell'Organizzazione internazionale del lavoro sui Principi e Diritti Fondamentali del Lavoro, di Rio sull'Ambiente e della Convenzione delle Nazioni Unite contro la corruzione".

Negli ultimi mesi "abbiamo potenziato - dice ancora il presidente - l'attività delle due sedi formative all'estero, a Sghangai e in Brasile e creato nuove partnership, a Mosca, in Turchia, Grecia e Romania". Nel frattempo, la 'casa madre' dell'Icif, a Costigliole, si rilancia come luogo d'eccellenza del made in Italy. "Ogni anno - spiega ancora Sassone - si alternano 350-400 allievi che sono in contatto diretto con i prodotti italiani e possono scoprire come nascono nei territori d'origine.

Vogliamo fare incontrare domanda ed offerta e per questo apriremo un emporio con le eccellenze di tutte le regioni italiane".

Icif: premio a 7 ex allievi, ambasciatori cucina tradizionale

Riconoscimento anche a 5 ristoranti sedi di stage per diplomati

27 marzo, 10:33

g+1 0

Tweet 0

Consiglia 0

Indietro Stampa Invia Scrivi alla redazione Suggestisci ()

A A A

TORINO - Sette diplomati all'Icif, ora chef professionisti, docenti di cucina o imprenditori del settore enogastronomico, saranno premiati come 'Migliori ambasciatori dell'autentica cucina tradizionale delle Regioni d'Italia nel mondo'. Hanno vinto il riconoscimento il coreano Chan il Park, l'honduregna Cristina Isabel Morataya Giron, la brasiliana Manoella Buffara, il giapponese Masahiko Kobe, l'americano Thomas Cheney Johnson III, il britannico Malcom John Fogg, l'italo-canadese Paolo Francesco Malito.

Alla selezione dei 'migliori ambasciatori' hanno contribuito i rappresentanti Icif nel mondo.

Il premio, che verrà consegnato alla cerimonia per l'inaugurazione dell'orangerie, è il riconoscimento "per avere saputo mettere in atto al meglio ciò che hanno appreso nel corso dei master Icif in cucina, cultura ed enologia delle regioni d'Italia".

Un altro riconoscimento sarà consegnato agli chef di cinque ristoranti presso i quali gli allievi Icif hanno svolto i quattro mesi di tirocinio formativo sulla Cucina Tradizionale Italiana.

La selezione è stata fatta tra i 260 ristoranti convenzionati con l'istituto in tutta Italia, di cui 126 stellati Michelin. Sono premiati 'Piazza Duomo' di Alba (Cuneo), 'Da Vittorio' di Brusaporto (Bergamo), 'Antica Corona Reale' di Cervere (Cuneo), 'Combal Zero' di Rivoli (Torino) e 'Guidoristorante Villa Reale Tenuta di Fontanafredda' (Cuneo).

© Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

Indietro Home

condividi: 

Tutte le news Speciali |

ANSA > Terra&Gusto > Speciali > Icif, un'orangerie per la scuola italiana di alta cucina

Icif, un'orangerie per la scuola italiana di alta cucina

Struttura in vetro e metallo ospita storici Master e nuovi corsi

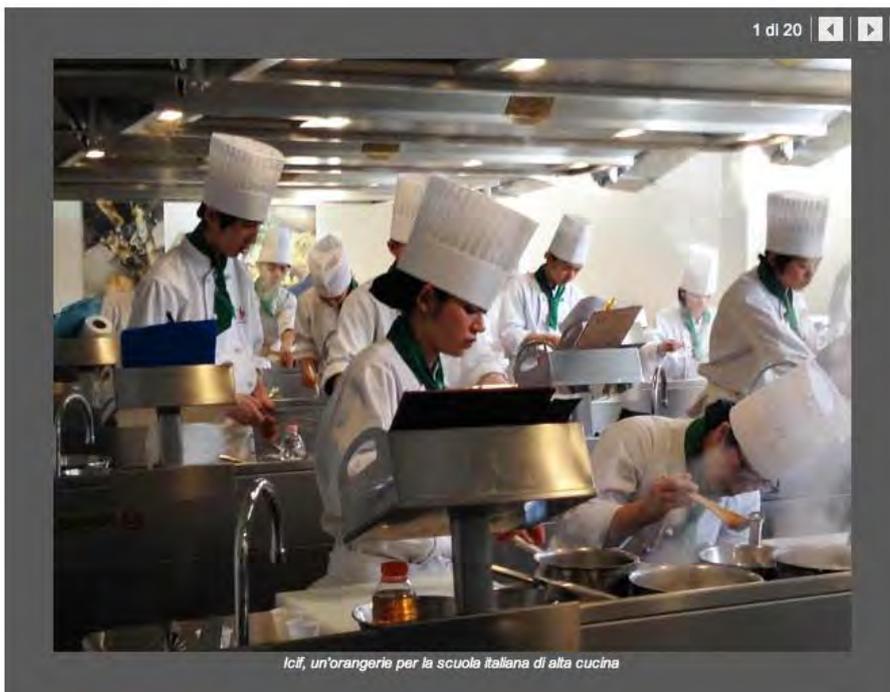
29 marzo, 19:23

g+1 0

Tweet 1

Consiglia 1

Indietro Stampa Invia Scrivi alla redazione Suggestisci ()



Icif, un'orangerie per la scuola italiana di alta cucina

TORINO - Un'orangerie in vetro e metallo, come quelle tipiche delle grandi dimore storiche, è il nuovo cuore pulsante dell'attività didattica dell'Icif, l'Istituto Culinario Italiano per Stranieri che da 23 anni diploma gli "ambasciatori" della cucina italiana nel mondo. E' stata realizzata nel parco davanti al castello di Costigliole d'Asti e verrà inaugurata con un weekend di eventi: sabato 29 marzo la celebrazione e le premiazioni di ex allievi e chef, con autorità ed ospiti vip, al Teatro Comunale di Costigliole e poi al Castello, domenica 30 l'open house per il pubblico nella sede dell'Icif. "La struttura - spiega Piero Sassone, presidente dell'Icif - è un esempio di modernità nel pieno rispetto del luogo. E' la base per lo sviluppo futuro in una direzione dinamica, competitiva ed efficace. E' stata progettata e realizzata per ospitare i nuovi laboratori di cucina, dedicati a professionisti di tutto il mondo". Nell'orangerie prenderanno il via anche corsi specifici sulla pizza, la panetteria e la cucina salutistica, in affiancamento agli ormai consolidati Master e Corsi Brevi in Cucina Regionale Italiana ed enologia. Le aule sono sei: le più grandi sono l'aula di Pratica, con 24 postazioni di lavoro attrezzate con piastre di cottura in vetroceramica e forni elettrici ventilati, e l'Aula Magna con 52 posti ad anfiteatro e multi-screen effetto cinema per lezioni teoriche, dimostrazioni pratiche, presentazione di prodotti, banchi d'assaggio e degustazioni tematiche. Gli altri quattro locali sono l'aula per i Primi piatti, quella per la Gelateria, l'aula per Pasticceria, Panetteria e Pizza, l'aula Food & Beverage Management. Nell'orangerie, infine, sono stati realizzati la biblioteca e il ristorante. All'inaugurazione dell'orangerie sono attesi chef stellati ed ex allievi da tutto il mondo. Verranno ripercorse le tappe dell'Icif, fin dalla fondazione nel 1991. "Sarà anche l'occasione - dice ancora Sassone - per ringraziare i soci fondatori di Icif che, a seguito di un finanziamento del ministero dell'Agricoltura, hanno realizzato a Torino il primo Master di cucina rivolto a cuochi degli Stati Uniti".

CORRELATI

VIDEO

29 marzo, 19:18
ICIF, LA CUCINA ITALIANA DIVULGATA AL MONDO

ASSOCIATE

- + EXPO: ICIF, FIDUCIOSI IN ASSEGNAZIONE PADIGLIONE ITALIA
- + ICIF, IN 23 ANNI OLTRE 5.000 DIPLOMATI, TRE SEDI ALL'ESTERO
- + ICIF: SASSONE, COMPETITIVI PER TUTTI PROSSIMI EVENTI
- + ICIF: IN GARA PER GESTIRE RISTORANTE VIP ALL'EXPO 2015
- + ICIF: PREMIO A 7 EX ALLIEVI AMBASCIATORI CUCINA TRADIZIONALE
- + ICIF: CHEF PREMIATA, ITALIA MI HA FATTO AMARE CUCINA REGIONALE

ANSA.it Video Fai la ricerca

[Cronaca](#) [Politica](#) [Economia](#) [Regioni +](#) [Mondo](#) [Cultura](#) [Tecnologia](#) [Sport](#)

VIDEOGIORNALE • ITALIA • MONDO • SPORT • CALCIO • SPETTACOLO • ECONOMIA • TUTTI

ANSA.it Video Italia [Icif, la cucina italiana divulgata al mondo](#)

Scopri le case di lusso su Casa.it

29 marzo, 19:18
ITALIA

Icif, la cucina italiana divulgata al mondo

Al Castello di Costigliole parla il presidente Piero Sassone

Video



Generale del Liceo...
Lorenzo Zorzi
Università di Gastronomia UCS di Caxias Do Sul (Brasile)
Iwan Moodie
Consorzio Racorse Umane e Direttore Form... Catena Ristoranti
... (Gran Bretagna)

Appresentanza Esteri ICIF:
... - ICIF USA
... Gonzales - ICIF MESSICO
...anoire - ICIF OLANDA
...a Pieralli - ICIF REPUBBLICA
...han Demir - ICIF TURCHIA

ANSA MAX

P. SASSONE T. MAY A. R.



...escere la competitività
...ppare il mercato

ANSA MAX

01:49 / 02:38

ANSA.it > Piemonte > [Expo: Icif, fiduciosi in assegnazione padiglione Italia](#)

Expo: Icif, fiduciosi in assegnazione padiglione Italia

Istituto cucina punta a raddoppio uffici rappresentanza

Redazione ANSA

COSTIGLIOLE D'ASTI

01 aprile 2014

15:17

NEWS

[Suggerisci](#)

[Facebook](#)

[Twitter](#)

[Google+](#)

[Altri](#)

[A+](#) [A](#) [A-](#)

[Stampa](#)

[Scrivi alla redazione](#)

Archiviato in

> [Intrattenimento \(generico\)](#)

> [Piero Sassone](#)



Evento ICIF Costigliole d'Asti

CLICCA PER INGRANDIRE [+](#)

(ANSA) - COSTIGLIOLE D'ASTI, 29 MAR - La gestione del ristorante nel padiglione Italia dell'Expo 2015 e il raddoppio degli uffici di rappresentanza nel mondo sono tra i prossimi obiettivi dell'Icif (Italian Culinary Institute for Foreigners) che oggi a Costigliole d'Asti ha inaugurato, dopo la premiazione dei migliori allievi, la nuova orangerie nello storico castello.

Lo ha spiegato il presidente, Piero Sassone. "Abbiamo le competenze e le esperienze - ha detto - maturate in tanti eventi, fra cui cinque esposizioni internazionali e abbiamo certificazioni all'avanguardia. Il bando si è chiuso martedì scorso e siamo fiduciosi nell'aggiudicazione. Quanto agli uffici di rappresentanza, entro il 2015 passeranno dalle attuali 35 a 70". (ANSA).

RealEstate online > Speciali > Un'orangerie per la scuola italiana di alta cucina

Un'orangerie per la scuola italiana di alta cucina

Sassone, presidente Icif: la struttura è un esempio di modernità nel pieno rispetto del luogo

28 MARZO 2014

Indietro Stampa Invia Scrivi alla redazione

A⁻ A A⁺



(KNC)

TORINO - Un'orangerie in vetro e metallo, come quelle tipiche delle grandi dimore storiche, è il nuovo cuore pulsante dell'attività didattica dell'Icif, l'Istituto Culinario Italiano per Stranieri che da 23 anni diploma gli 'ambasciatori' della cucina italiana nel mondo.

E' stata realizzata nel parco davanti al castello di Costigliole d'Asti e verrà inaugurata con un weekend di eventi: sabato 29 marzo la celebrazione e le premiazioni di ex allievi e chef, con autorità ed

ospiti vip, al Teatro Comunale di Costigliole e poi al Castello, domenica 30 l'open house per il pubblico nella sede dell'Icif.

"La struttura - spiega Piero Sassone, presidente dell'Icif - è un esempio di modernità nel pieno rispetto del luogo. E' la base per lo sviluppo futuro in una direzione dinamica, competitiva ed efficace. E' stata progettata e realizzata per ospitare i nuovi laboratori di cucina, dedicati a professionisti di tutto il mondo".

Nell'orangerie prenderanno il via anche corsi specifici sulla pizza, la panetterie e la cucina salutistica, in affiancamento agli ormai consolidati Master e Corsi Brevi in Cucina Regionale Italiana ed enologia.

Le aule sono sei: le più grandi sono l'aula di Pratica, con 24 postazioni di lavoro attrezzate con piastre di cottura in vetroceramica e forni elettrici ventilati, e l'Aula Magna con 52 posti ad anfiteatro e multi-screen effetto cinema per lezioni teoriche, dimostrazioni pratiche, presentazione di prodotti, banchi d'assaggio e degustazioni tematiche.

Gli altri quattro locali sono l'aula per i Primi piatti, quella per la Gelateria, l'aula per Pasticceria, Panetteria e Pizza, l'aula Food & Beverage Management.

Nell'orangerie, infine, sono stati realizzati la biblioteca e il ristorante. All'inaugurazione dell'orangerie sono attesi chef stellati ed ex allievi da tutto il mondo. Verranno ripercorse le tappe dell'Icif, fin dalla fondazione nel 1991. "Sarà anche l'occasione - dice ancora Sassone - per ringraziare i soci fondatori di Icif che, a seguito di un finanziamento del ministero dell'Agricoltura, hanno realizzato a Torino il primo Master di cucina rivolto a cuochi degli Stati Uniti".

Pagine: [1](#)



LA STAMPA
 venerdì 28 marzo 2014

REDAZIONE: VIA S. PIETRO 10 - 12041 ASTI (AT)
TELEFONO: 0141/514111 - FAX: 0141/514112
E-MAIL: astiprovincia@laStampa.it
ABBONAMENTI: 0141/514113 - 0141/514114
REGISTRAZIONE: MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - PUBBLICAZIONE N. 100/2008

ASTI
 E PROVINCIA

LA STAMPA
 VENERDI 28 MARZO 2014

Asti e provincia 43

All'interno

CARABINIERI

Sulla Panda nascondeva un tesoro

Senza
 rischi



VIABILITA'

Anche nell'Astigiano il caos degli stalli a pagamento

Senza
 rischi

CANELLI

Palazzo Riccadonna va in ridizione al Comune

Senza
 rischi



COSTIGLIOLE

Si studierà da chef anche nell'orangerie del castello

Senza
 rischi

Si studierà da chef anche nell'orangerie

Ex allievi e grandi cuochi per celebrarne l'apertura



Icif
 Un gruppo di allieve della scuola internazionale di cucina dell'Icif di Costigliole al lavoro. Sotto uno scorcio dell'orangerie del castello che ospiterà aule didattiche e una cucina attrezzata con 24 postazioni



che in vista del prossimo appuntamento con Expo 2015». E ancora: «Premieremo in particolare il percorso professionale di sette allievi meritevoli provenienti da Corea del Sud, Giappone, Honduras, Brasile, Canada, Stati Uniti e Gran Bretagna - aggiunge Sassone - Un riconoscimento andrà anche agli chef di sette ristoranti italiani dove gli allievi hanno fatto lo stage, in rappresentanza dei 260 ristoranti convenzionati con la scuola, di cui 126 stellati Michelin, dove gli allievi svolgono quattro mesi di tirocinio». Le nuove aule dell'Orangerie ospiteranno laboratori di cucina per primi piatti, gelateria, pasticceria, panetteria e pizza, l'aula con 24 postazioni con piastre di cottura in vetroceramica e forni per master e corsi brevi in cucina regionale italiana ed enologia e corsi specifici. Al castello trovano invece spazio l'enoteca con oltre 6 mila etichette, i crostini con i salumi tipici italiani e i formaggi, la stanza dell'extravergine dop e biologico, l'officina delle erbe aromatiche e delle spezie, la sala ristorante e il laboratorio di cioccolateria. Si parte oggi con il benvenuto in castello agli chef del mondo e la cena. Domani s'inizia alle 11, al teatro comunale. Dopo il benvenuto del sindaco Nanni Borriero intervengono Tony May (uno dei soci fondatori), Piero Sassone, Giovanni Quaglia (presidente Terre dei Savoia) e il presidente della Regione Cota.



Un momento dell'inaugurazione dell'Orangerie all'Icif

ASTI. AL CASTELLO DI COSTIGLIOLE

La nuova “Orangerie” per futuri chef stellati

La scommessa nel 1991 fu piuttosto ambiziosa, promuovere il made in Italy nel mondo, nei tempi in cui l'icona italiana era rappresentata dalla tovaglia a quadretti. L'occasione per ripercorrere 23 anni di storia dell'Icif, la scuola di alta cucina che forma gli chef del mondo nel castello di Costigliole è stata l'inaugurazione dell'«orangerie», la struttura super tecnologica in vetro e metallo, nel parco del castello, che ospita aule e laboratori: un percorso in salita che ha dovuto superare scogli tecnici e burocratici. E così chef stellati che hanno fatto scuola e ex allievi ambasciatori della cucina italiana nel mondo si sono trovati a Costigliole, insieme agli isti-

tuti internazionali che collaborano con Icif, ai referenti della scuola di 32 Paesi nel mondo, a giornalisti e operatori. «Oggi anche per merito di realtà come l'Icif, cinquemila allievi diplomati e un bagaglio di 138 master e 74 corsi brevi, lo scenario della cucina è totalmente cambiato - è intervenuto il presidente Piero Sassone - un ruolo da protagonista che tocca tutti i campi. L'alimentazione e la cucina sono materie di studio accademico, le nuove tecnologie hanno ampliato ed esteso la frontiera della formazione professionale e catturato l'attenzione dei media. L'«orangerie» va in questa direzione, investiamo sulla competitività e per potenziare la presenza sulla scena internazionale». [E. SC.]

COSTIGLIOLE

Domani e domenica l'inaugurazione dei nuovi locali nel parco del castello dell'Icif, la scuola internazionale che insegna i piatti italiani a chef di tutto il mondo

AVVENIRISTICA ORANGERIE TEMPIO DELLA CUCINA



CHE A "LEZIONE DI PASTA"

Tutto pronto per il taglio del nastro che avverrà domani, sabato. L'Orangerie del parco del Castello di Costigliole apre le sue porte ai visitatori e agli allievi e maestri chef stellati che, grazie all'Icif, ne faranno un centro mondiale per l'enogastronomia italiana.

Terminato il trasloco dai precedenti locali del Castello, l'Orangerie ospita ora i nuovi laboratori di cucina sul food&beverage Management, mastri cioccolati, gelatieri e altre figure specialistiche della tradizione culinaria italiana. Presto, infatti, prenderanno via anche corsi sulla pizza, la panetteria, la cucina salutistica.

Con una struttura avveniristica in vetro e metallo, come si conviene ad una orangerie che un tempo ospitava le piante d'inverno, la nuova sede di aule ed attrezzature sono state pensate per svolgere al meglio le diverse discipline dei corsi, in progressivo ampliamento per offrire agli allievi provenienti da ogni parte del mondo la massima cura ed efficacia dell'apprendimento sia pratico che teorico.

Dall'alto dei suoi 23 anni di storia con oltre 5 mila studenti diplomati provenienti da tutto il mondo,



LA NUOVA STRUTTURA DELL'ORANGERIE

L'Icif ha saputo ricavarsi una reputazione di eccellenza a livello planetario, facendo conoscere Costigliole e il Piemonte in ogni nazione. Gli allievi, infatti, tornati nei loro luoghi d'origine o di lavoro, hanno mantenuto non solo i ricordi dei master al castello, ma anche contatti con fornitori locali per ritrovare sapori e materie prime di eccellenza.

Nel corso della festa di inaugurazione, torneranno al Castello di Costigliole alcuni dei migliori allievi che verranno premiati per come hanno saputo tenere fede agli insegnamenti ricevuti promuovendo nel migliore dei modi la cucina italiana nel mondo. E sarà anche l'occasione per ringraziare tutti i docenti Icif e gli chef professionisti che, negli anni, si

sono alternati alla "cattedra" dietro ai fornelli per trasmettere la loro sapienza culinaria e far nascere negli studenti la passione per la cucina tradizionale regionale italiana, impegnandosi a far riconoscere loro l'autenticità dei prodotti e i legami del cibo con i territori, i costumi e le tradizioni. Fra gli chef premiati ci sarà anche Ugo Alciati, costigliolese, figlio

I NUOVI CORSI
Quelli sulla pizza
la panetteria
e la cucina
salutistica

dell'indimenticato re della cucina Guido, oggi titolare del "Guidoristorante Villa Reale Tenuta di Fontanafredda".

Presenti anche i referenti di alcune delle scuole partner degli Stati Uniti, Gran Bretagna, Brasile e poi i referenti degli uffici di rappresentanza Icif nel mondo: Messico, Brasile, Olanda, Repubblica Ceca, Turchia, Taiwan.

COSTIGLIOLE. PARTE FINANZIATI DALLA UE, PARTE DALLE "TERRE DEI SAVOIA"

L'annuncio alla festa dell'Icif "Un milione di euro per il castello"

Arriverà un milione di euro da investire nel castello. L'inaspettata notizia è arrivata da Giovanni Quaglia, presidente dell'«Associazione Terre dei Savoia», in occasione dei festeggiamenti dell'Icif per l'inaugurazione dell'orangerie, la struttura supertecnologica nel parco del castello, che ospita aule e laboratori. «Un progetto integrato importante (800 mila euro finanziati dall'Unione Europea, gli altri 200 da Terre dei Savoia e Comune) che presenteremo ad Expo 2015 - ha anticipato il presidente dell'associazione cui l'unione collinare Tra Langa e Monferrato ha aderito da qualche mese e che si occupa di recuperare il patrimonio artistico del territorio - che collegherà in un percorso d'arte e di storia Cuneese, Torinese e Astigiano». Progetto



condiviso e sostenuto in tutte le tappe dal sindaco Borriero «Un'altra risorsa insieme al Muda che ci permetterà di investire sul futuro - dice - recupereremo i piani alti del manie-

ro mentre al pianterreno nascerà l'Accademia delle erbe aromatiche, una sala dedicata all'esperienza sensoriale, all'incontro con erbe e spezie, aromi e profumi abbinati alla cucina».



Costigliole

Il taglio del nastro dell'Orangerie nel parco del castello di Costigliole. La struttura ospita aule e laboratori. Nella foto accanto i ristoratori premiati durante la festa alla scuola di cucina

Fine settimana ricco di iniziative occasione per immergersi in 23 anni di storia della scuola di alta cucina. «Oggi anche per merito di realtà come l'Icif, cinquemila allievi diplomati e un bagaglio di 138 master e 74 corsi brevi, lo scenario della cucina è cambiato - è intervenuto il presidente Piero Sassone - L'alimentazione e la cucina sono materie di studio accademico.

L'orangerie va in questa direzione». Numerose le testimonianze: «La cultura è il più grande patrimonio d'Italia - ha detto l'assessore regionale alla Cultura Michele Coppola - un valore dalle mille sfaccettature che merita di essere coltivato. L'Icif è cultura che viaggia». Premiata, infine, la carriera professionale di sette allievi di Corea del Sud, Honduras, Bra-

sile, Giappone, Canada, Stati Uniti d'America, Gran Bretagna. Riconoscimenti anche a sette ristoranti stellati con cui Icif collabora (in tutto sono 126 in tutta Italia): Piazza Duomo di Alba, Da Vittorio di Brusapor- to, Antica Corona Reale di Cervere, Combal Zero di Rivoli, Guido ristorante Villa Reale Tenuta di Fontanafredda di Serralunga d'Alba.

[E. SC.]

CASTELLO DI COSTIGLIOLE. GRANDE INAUGURAZIONE DELLA NUOVA STRUTTURA DIDATTICA DELL'ICIF

Con l'Orangerie nasce la cittadella del mangiare italiano



TAGLIO DEL NASTRO. Nella foto grande il taglio del nastro inaugurale alla nuova struttura dell'Orangerie fra autorità e studenti. Sotto, nella foto a sinistra Piero Sassone (dietro) e Ugo Alciati.

DI DANIELA PEIRA

Da sabato è diventata il cuore pulsante dell'attività didattica dell'Icif, la scuola per chef stranieri che ha sede nel castello di Costigliole. Parliamo dell'antica Orangerie del Castello, completamente ristrutturata e riattata che accoglie un'aula pratica con 24 postazioni individuali di lavoro, l'aula per i primi piatti, quella per i laboratori di gelateria, pasticceria, panetteria e pizza, l'aula per Food & Beverage Management, l'aula magna, la biblioteca, la caffetteria e un ristorante ad uso degli studenti. Negli spazi al piano rialzato del castello rimangono l'enoteca, l'elaioteca, il laboratorio di cioccolateria, i crocini di salumi e formaggi, l'officina aromataria, la sala ristorante e il nuovo emporio Icif. Una vera e propria cittadella della cucina italiana che mette Costigliole al centro dell'attenzione di tutti i migliori chef del mondo che sanno di trovare nell'Icif un istituto che insegna loro la tradizionale culinaria del Belpaese. L'inaugurazione è avvenuta sabato, fra sorrisi, soddisfazioni e anche qualche amaro ricordo legato alla bufera che ha travolto l'Icif insieme alle vicissitudini giudiziarie del Premio Grinzane Cavour. «Non nego le difficoltà dopo lo scandalo del Grinzane Cavour nel 2009 che hanno condizionato la piena operatività di scuola e castello -ha detto il sindaco Giovanni Borriero- poi siamo ripartiti

I RICORDI DEL FONDATORE TONY MAY

«Negli States c'era pessima cucina italiana»

E' stato uno degli interventi più commoventi, quello di Tony May, fra i soci fondatori dell'Icif. «Quando andai nel 1963 in America, la cucina italiana non esisteva e i piatti venduti come "italiani" erano cose da che noi non esistevano. Ma è solo nel 1979 che nacque il primo Gruppo Ristoratori Italiani per fare educazione nelle scuole e nei ristoranti, con un educational tour in Italia». E' nel 1988 che, con l'allora ministro dell'agricoltura Calogero Mannino (presente in sala a Costigliole) si fece strada l'idea di una scuola di cucina italiana per stranieri. Le prime lezioni avvennero un po' in giro: a Villa Gualino, nelle scuole alberghiere fino all'incontro con l'indimenticato Guido Alciati che invitò l'embrione dell'Icif al castello di Costigliole. «Dopo aver viaggiato come zingari -ha ricordato May- trovammo nell'allora sindaco Solaro e in Guido due "visionari" come noi e ci fermammo qui. Il resto della storia toccherà ai nostri successori scriverla».

e grazie al ricambio generazionale e alla nuova presidenza di Piero Sassone abbiamo completato la struttura dell'Orangerie e abbiamo dato impulso a tutto il turismo piemontese».

E "riposizionare" l'Icif in ambito internazionale sia per immagine che per offerta didattica, è stato il primo obiettivo del nuovo e vulcanico presidente Sassone che ha snocciolato una lunga serie di iniziative da mettere in campo da qui a pochi mesi.

Si parla di cambiamento nella formazione, di implementazione del ruolo so-



1991
L'ANNO DI FONDAZIONE DELL'ICIF
5 mila
GLI STUDENTI DIPLOMATI FINORA
32
GLI UFFICI DI RAPPRESENTANZA
IN TUTTO IL MONDO
24 postazioni
DI LAVORO INDIVIDUALI ALL'ORANGERIE

ciale delle imprese della ristorazione, di partecipazione a grandi eventi (l'Icif ha concorso al bando per la ristorazione del Padiglione Italia dell'Expo di Milano), della nascita di un comitato scientifico esterno a supporto delle scelte e dei progetti dell'Istituto. E poi la formazione a distanza, corsi aperti anche ad appassionati oltre che agli chef professionisti, lezioni ed offerte di didattica "a pagamento", rafforzamento di una piattaforma digitale, un portale di web tv, certificazioni di qualità, sicurezza, ambiente e attenzione a consumatori par-

ticolari con cucina kosher o certificazioni Halal di alimenti e piatti permessi dalla legge islamica. In progetto anche l'apertura di nuove sedi estere, lo shopping on line e i viaggi del gusto in Italia. L'inaugurazione è stata preceduta dalla premiazione dei 7 migliori allievi di tutti i tempi dell'Icif e di cinque ristoratori stellati che li hanno avuti in stage: fra gli chef premiati anche Ugo Alciati, figlio di Guido che, come ha ricordato Tony May, diede casa all'Icif al Castello di Costigliole.



29 - 30 MARZO 2014 - SHED SCHIO

ITALY FOOD 24

MAGAZINE FOOD ITALIAN TASTE

VERSO ENPO 2015

venerd 21 marzo 2014, 09:51:59

Web Magazine di Web Italia Network 24 Monteriggioni (SI)

[Home](#) - [Top in Italy](#) - [Regioni](#) - [Eventi](#) - [Gusto](#) - [Turismo](#) - [Rubriche](#) - [Sapori d'Italia](#)

[EXPO 2015](#)
Convegni

[Vinitaly](#)
Libri & Guide

[Cibus](#)
Extravergine

[Aziende](#)
Vino

[Biologico](#)
Consorzi

[Salute](#)
Associazioni

[Hotel & Spa](#)
Opinione

[Itinera](#)
Perso



Icif inaugura l'Orangerie: laboratori formativi sulla cucina italiana.

Le nuove aule ospiteranno i nuovi laboratori di cucina sul Food&Beverage Management, mastri cioccolatai e gelatieri; prenderanno il via anche corsi



Scorpacciata di Maiale...dei non...



Milano. La Triennale. Gola, Ar...

Dal mondo del Vino



Pala fiorisce insieme alla sua isola e brinda alla bella stagione.

Con l'Orangerie nasce la cittadella del mangiare italiano

 Consiglia  Invia  Tweet  8+1  Dinit    0  - **A** +



Allievi e autorità all'inaugurazione della nuova struttura Icif

 Quando negli Usa c'era pessima cucina italiana:
 «Poi nell'88 l'idea dell'Icif»

Da sabato è diventata il cuore pulsante dell'attività didattica dell'Icif, la scuola per chef stranieri che ha sede nel **castello di Costigliole**. Parliamo dell'antica Orangerie del Castello, completamente ristrutturata e riattata che accoglie un'aula pratica con 24 postazioni individuali di lavoro, l'aula per i primi piatti, quella per i laboratori di gelateria, pasticceria, panetteria e pizza, l'aula per Food & Beverage Management, l'aula magna, la biblioteca, la caffetteria e un ristorante ad uso degli studenti. Negli spazi al piano rialzato del castello rimangono l'enoteca, l'elaioteca, il laboratorio di cioccolateria, i crocini di salumi e formaggi, l'officina aromataria, la sala ristorante e il nuovo emporio Icif. Una vera e propria **cittadella della cucina italiana** che mette Costigliole al centro

dell'attenzione di tutti i migliori chef del mondo che sanno di trovare nell'Icif un istituto che insegna loro la tradizionale culinaria del Belpaese.

L'inaugurazione è avvenuta sabato, fra sorrisi, soddisfazioni e anche qualche amaro ricordo legato alla bufera che ha travolto l'Icif insieme alle vicissitudini giudiziarie del Premio Grinzane Cavour. «Non nego le difficoltà dopo lo **scandalo del Grinzane Cavour** nel 2009 che hanno condizionato la piena operatività di scuola e castello -ha detto il sindaco Giovanni Borrero- poi siamo ripartiti e grazie al ricambio generazionale e alla **nuova presidenza di Piero Sassone** abbiamo completato la struttura dell'Orangerie e abbiamo dato impulso a tutto il turismo piemontese».

E "riposizionare" l'Icif in ambito internazionale sia per immagine che per offerta didattica, è stato il primo obiettivo del nuovo e vulcanico presidente Sassone che ha snoccolato una lunga serie di iniziative da mettere in campo da qui a pochi mesi. Si parla di cambiamento nella formazione, di implementazione del **ruolo sociale delle imprese della ristorazione**, di partecipazione a grandi eventi (l'Icif ha concorso al bando per la ristorazione del Padiglione Italia dell'Expo di Milano), della nascita di un comitato scientifico esterno a supporto delle scelte e dei progetti dell'Istituto.

E poi la formazione a distanza, corsi aperti anche ad appassionati oltre che agli chef professionisti, lezioni ed offerte di didattica "a pagamento", rafforzamento di una piattaforma digitale, un portale di web tv, certificazioni di qualità, sicurezza, ambiente e **attenzione a consumatori particolari con cucina kosher o certificazioni Halal** di alimenti e piatti permessi dalla legge islamica. In progetto anche l'apertura di nuove sedi estere, lo shopping online e i viaggi del gusto in Italia. L'inaugurazione è stata preceduta dalla premiazione dei 7 migliori allievi di tutti i tempi dell'Icif e di cinque ristoratori stellati che li hanno avuti in stage: fra gli chef premiati anche Ugo Alciati, figlio di Guido che, come ha ricordato Tony May, diede casa all'Icif al Castello di Costigliole.

Un weekend di festeggiamenti per l'ICIF

26 marzo 2014

Il 29 e 30 marzo, la prestigiosa scuola di cucina di Costigliole d'Asti inaugura l'Orangerie e premia i migliori chef italiani ed internazionali



Era stato annunciato con il recente cambio di governance ed ora è realtà: **l'Orangerie, la struttura formativa di ICIF, l'Italian Culinary Institute for Foreigners di Costigliole d'Asti, progettata per ospitare i nuovi e**

innovativi laboratori di cucina, è pronta per dare un rinnovato slancio all'immagine della cucina italiana nel mondo. Sarà quindi un weekend speciale, quello in programma sabato 29 e domenica 30 marzo, in quanto rappresenterà l'occasione per ripercorrere 23 anni di attività e dare un riconoscimento a tutti coloro che, con ICIF, hanno reso possibile la crescita di un Ente formativo che ha fatto storia: una storia italiana nel mondo. L'evento vuole essere un momento di condivisione dei nuovi progetti della Scuola e del percorso di crescita e di rinnovamento che sta decollando in questi mesi, proprio a partire dall'Inaugurazione dell'Orangerie.

Sarà anche **un momento di riflessione**, insieme alle Autorità e ai rappresentanti delle Istituzioni, per delineare delle sinergie di lavoro per il raggiungimento di obiettivi di crescita comuni che porteranno una ricaduta positiva sul territorio, sulle imprese, sulle produzioni, sulle persone. Sarà sicuramente **un momento di festa per gli allievi di tutto il mondo** che grazie alla formazione di ICIF oggi sono professionisti affermati. Alcuni tra di loro verranno premiati per come hanno saputo tenere fede agli insegnamenti ricevuti, promuovendo nel migliore dei modi la cucina italiana del mondo. Sarà l'occasione per dire grazie a tutti i docenti ICIF e agli chef professionisti che si sono prestati per far affiorare la passione e il talento dagli studenti, insegnando loro non solo le tecniche e i segreti della cucina tradizionale regionale italiana, ma preparandoli anche a riconoscere l'autenticità dei prodotti e i legami con i territori, i costumi e le tradizioni. **Gli chef di sette Ristoranti che hanno accolto gli studenti ICIF in stage, verranno chiamati sul palco per ritirare un riconoscimento.**

Commenta l'articolo

Inserisci un commento

Nella sezione

26 marzo 2014 - Un weekend di festeggiamenti per l'ICIF

19 marzo 2014 - Vino: la tutela parte dal web

18 marzo 2014 - Strachitunt Dop: arriva il riconoscimento europeo

17 marzo 2014 - Da tutto il mondo ad Andria per il Premio Biol 2014

13 marzo 2014 - Lo "spirito della Scozia" riecheggia a Roma

11 marzo 2014 - Decima edizione per il Salone dell'Agroalimentare Ligure

4 marzo 2014 - Il Sol Levante ospita il Prosciutto di Parma

3 marzo 2014 - ICIF 2014: la cucina italiana riparte alla grande



Il 29 e 30 marzo, la prestigiosa scuola di cucina di Costigliole d'Asti inaugura l'Orangerie e premia i migliori chef italiani ed internazionali

Saranno presenti all'evento anche i referenti di alcune delle Scuole Partner ICIF degli Stati Uniti d'America, della Gran Bretagna e del Brasile, oltre che i rappresentanti degli uffici ICIF nel mondo, che si sposteranno dal Messico, dal Brasile, dall'Olanda, dalla Repubblica Ceca, dalla Turchia dagli Stati Uniti, da Taiwan e da altri Paesi, per essere presenti a questo momento così importante per la vita di ICIF che guarda al futuro con rinnovato slancio.

È una ricorrenza particolarmente sentita, questa, da tutti i docenti, rappresentanti, chef, direttori di istituti, referenti delle Istituzioni, professionisti e molti altri ancora, che hanno dato il loro contributo con professionalità e passione per affermare l'Istituto e l'immagine della cucina italiana nel mondo in modo indelebile.

Nell'arco degli anni, anche grazie al loro apporto, ICIF ha effettuato 138 Master e 74 Corsi Brevi oltre a Corsi specifici sulle tematiche della Cucina Italiana e Corsi di approfondimento per professionisti stranieri (Chef, Sommelier, Ristoratori), come i 5 Corsi realizzati di abilitazione professionale per la figura di Sommelier AIS (Associazione Italiana Sommeliers), in collaborazione con la stessa Associazione.

Tra gli appuntamenti in programma, quindi, di particolare rilievo è la **premiazione degli chef stranieri allievi ICIF, in programma sabato 29 marzo presso il Teatro Comunale di Costigliole d'Asti (ore 11.00)**. Tra tutti gli allievi che si sono diplomati negli anni, il Consiglio ICIF ha infatti selezionato alcuni fra **coloro che si sono maggiormente affermati nell'ambito professionale sia come imprenditori che come Chef professionisti.**

Grazie all'apporto dei rappresentanti ICIF nel mondo, che hanno seguito con attenzione il percorso professionale dei diplomati ICIF, sono emersi i nomi di **sette allievi**: si tratta di Chan Il Park (Corea del Sud), Cristina Isabel Morataya Giron (Honduras), Manoella Buffara (Brasile), Masahiko Kobe (Giappone), Paolo Francesco Malito (Canada), Johnson III Thomas Cheney (Stati Uniti d'America) e Malcolm John Fogg (Gran Bretagna).

Verrà loro consegnata una targa che li attesta come "Miglior Ambasciatore dell'autentica Cucina tradizionale delle Regioni d'Italia nel Mondo", come riconoscimento per aver saputo mettere in atto al meglio ciò che hanno appreso nel corso dei Master ICIF in Cucina, Cultura ed Enologia delle regioni d'Italia. (ItalPlanet News)



matteo
ferretti
grafica e comunicazione

la buona scelta

alla scoperta del Bello e del Buono del Paese "+" del Mondo
Periodico online di turismo, enogastronomia e non solo - martedì 01 aprile 2014

matteo
ferretti
grafica e comunicazione

L'Istituto Icif ha inaugurato l'Orangerie

Martedì 1 Aprile 2014



ITALIAN CULINARY
INSTITUTE
FOR FOREIGNERS
Una Scuola Italiana nel Mondo

Giornata di festa oggi a Costigliole d'Asti per l'inaugurazione dell'Orangerie, struttura didattica e formativa dell'Istituto ICIF fondato 23 anni per portare nel mondo saperi e sapori della cucina italiana.

Per l'occasione erano presenti Tony May (fondatore della scuola) e l'on. Calogero Mannino (all'epoca Ministro dell'Agricoltura) che grazie al suo interessamento diede un'autorevole impulso alla nascita dell'istituzione.

Da ieri a oggi l'Icif ha laureato centinaia di chef internazionali che hanno aperto ristoranti italiani negli Stati Uniti, Brasile, Inghilterra, Messico, Olanda, Repubblica Ceca, Turchia, Grecia, Russia.

Icif, presieduta da Piero Sassone, cuneese, è l'emblema della cucina italiana e piemontese nel mondo. Ad aprire la mattinata inaugurale è stato il convegno, moderato dal giornalista Rai Attilio Romita, nel teatro Comunale dove oltre a Sassone sono intervenuti i soci fondatori il sindaco Giovanni Borriero, l'assessore regionale Coppola, ex amministratori e uomini politici che contribuirono al lancio dell'istituto internazionale di cucina.

E' stato un momento di festa per gli allievi di tutto il mondo che grazie alla formazione di ICIF oggi sono professionisti affermati. Per molti di loro sono stati momenti di grande emozione nell'aver rivisto i luoghi della loro formazione e la nuova veste degli spazi della didattica e del Castello da cui, motivati e pieni di entusiasmo, hanno spiccato il volo. Hanno anche avuto modo di ritrovarsi, con un nuovo bagaglio di esperienze, e

Hanno anche avuto modo di ritrovarsi, con un nuovo bagaglio di esperienze, e confrontarsi con i compagni di un tempo, con i loro maestri di scuola, ma anche maestri di vita, e con gli chef dei ristoranti italiani presso i quali hanno fatto mesi di stage. Alcuni tra i migliori allievi sono stati premiati per come hanno saputo tenere fede agli insegnamenti ricevuti promuovendo nel migliore dei modi la cucina italiana del mondo. La loro provenienza: Corea del Sud, dal Giappone, da Honduras, dal Brasile, dal Canada, dagli Stati Uniti d'America e dalla Gran Bretagna e a loro è stata consegnata una targa che li attesta come "Miglior Ambasciatore dell'autentica Cucina tradizionale delle Regioni d'Italia nel Mondo". Si tratta di Chan Il Park - Corea del Sud, Cristina Isabel Morataya Giron - Honduras, Manoella Buffara - Brasile, Masahiko Kobe - Giappone, Paolo Francesco Malito - Canada, Johnson III Thomas Cheney - Stati Uniti d'America, Malcolm John Fogg - Gran Bretagna. Inoltre, nel corso dell'evento celebrativo al Teatro Comunale sono stati chiamati chiamati sul palco gli Chef di cinque Ristoranti stellati italiani presso i quali gli allievi ICIF hanno fatto lo stage, per ricevere un riconoscimento. La scelta, seppur difficile, è stata fatta in maniera rigorosa tra i 260 prestigiosi Ristoranti convenzionati con ICIF in tutta Italia, di cui 126 Stellati Michelin, dove gli allievi dei Master svolgono 4 mesi di tirocinio formativo sulla Cucina tradizionale regionale Italiana a corollario del loro percorso formativo.

La menzione è toccata a: Ristorante "Piazza Duomo" - Alba (CN) - Chef Enrico Crippa; Ristorante "Da Vittorio" - Brusaporto (BG) - Chef Enrico e Roberto Cerea; Ristorante "Antica Corona Reale" - Cervere (CN); Chef Gianpiero Vivalda - Ristorante "Combal Zero" - Rivoli (TO); Chef Davide Scabin - "Guidoristorante Villa Reale Tenuta di Fontanafredda" di Serralunga d'Alba (CN) - Chef Ugo Alciati del a Serralunga d'Alba (CN).

A tutti gli chef, ma a questi in modo particolare, è andata la profonda gratitudine di ICIF per l'entusiasmo e la professionalità con cui negli anni, anche in momenti difficili, hanno saputo dimostrare la loro vicinanza all'Istituto accogliendo i suoi allievi in stage e contribuendo in modo impeccabile a completare la loro formazione.

E' stata una ricorrenza particolarmente sentita, da tutti i docenti, rappresentanti, chef, direttori di istituti, referenti delle Istituzioni, professionisti e molti altri ancora, che hanno dato il loro contributo con professionalità e passione per affermare l'Istituto e l'immagine della cucina italiana nel mondo in modo indelebile. Nell'arco degli anni, anche grazie al loro apporto, ICIF ha effettuato 138 Master e 74 Corsi Brevi oltre a Corsi specifici sulle tematiche della Cucina Italiana e Corsi di approfondimento per professionisti stranieri (Chef, Sommelier, Ristoratori), come i 5 Corsi realizzati di abilitazione professionale per la figura di Sommelier A.I.S.- Associazione Italiana Sommeliers, in collaborazione con la stessa Associazione.

Fra i prossimi impegni, dopo le positive esperienze ai precedenti Expo e alle Olimpiadi di Sochi, Icif sarà il biglietto da visita per quanto riguarda il food & beverage al prossimo semestre dell'Expo 2015 a Milano.



LA STAMPA ASTI

TORINO - CUNEO - AOSTA - **ASTI** - NOVARA - VCO - VERCELLI - BIELLA - ALESSANDRIA - SAVONA - IMPERIA e S

ATTUALITÀ | OPINIONI | ECONOMIA | SPORT | TORINO | CULTURA | SPETTACOLI | COSTUME | MOTORI | DONNA

HOME | POLITICA | ESTERI | CRONACHE | TECNOLOGIA | TUTTOGREEN | LAZAMPA | I TUOI DIRITTI | DESI

Consiglia 1

Tweet 1

g+1 1

indoona

+

ASTI

28/03/2014

Si studierà da chef anche nell'orangerie

Ex allievi e grandi cuochi per celebrarne l'apertura

ELISA SCHIFFO

COSTIGLIOLE

La scommessa dell'Icif è stata piuttosto ambiziosa: una struttura super tecnologica in vetro e metallo, nel parco del castello, per ospitare aule e laboratori. Un percorso in salita che ha dovuto superare travagliate vicende tecniche e burocratiche e che ora, con la nuova dirigenza e, forte del placet della Regione (l'ultimo sopralluogo nei giorni scorsi), diventa realtà.

Tutto è pronto per

l'inaugurazione ufficiale dell'

«orangerie», un passo a lungo

atteso per la cui inaugurazione si è pensato in grande: tre giorni dedicati al valore della cucina italiana e ai protagonisti che l'hanno resa grande.



Un gruppo di allieve della scuola internazionale di cucina dell'Icif

Online News

l'informazione a domicilio

Quotidiano indipendente direttore Giovanni Tagliapietra

HOME PRIMO PIANO POLITICA ATTUALITÀ ESTERI DALL'INTERNO E
GUSTO AGRICOLTURA AMBIENTE ED ENERGIA SOCIETÀ ROMA E LAZIO
Roma Latina Molise Contatti Iscriviti alla Newsletter

domenica, marzo 30th, 2014 | categoria: Senza categoria, gusto

Raddoppia la cucina italiana doc per stranieri

 2  0   2

Un'orangerie in vetro e metallo, come quelle tipiche delle grandi dimore storiche, «è il nuovo cuore pulsante» dell'attività didattica dell'Icif, l'Istituto Culinario Italiano per Stranieri che da 23 anni diploma gli 'ambasciatori della cucina italiana nel mondo. Dal '91, quando per la prima volta seguirono i corsi 30 studenti statunitensi, sono passati oltre 5.000 allievi, giunti da tutto il mondo. Realizzata nel parco davanti al castello di Costigliole d'Asti, l'orangerie è stata inaugurata oggi con la premiazione dei migliori allievi e degli chef di ristoranti stellati che hanno ospitato gli stage. Presenti tra gli altri, uno dei fondatori, il ristoratore Tony May, l'ex ministro all'Agricoltura Calogero Mannino, l'assessore alla Cultura della Regione Piemonte, Michele Coppola. «La struttura – ha spiegato Piero Sassone, presidente dell'Icif – è un esempio di modernità nel pieno rispetto del luogo. È stata progettata e realizzata per ospitare per dare nuovo impulso alla didattica, con nuovi laboratori di cucina, dedicati a professionisti di tutto il mondo». Nell'orangerie si terranno, in sei aule, anche corsi specifici sulla pizza, la panetteria e la cucina salutistica, in affiancamento agli ormai consolidati Master e Corsi Brevi in Cucina Regionale Italiana ed enologia. Nella parte storica della sede dell'Icif, nella sede del castello, inoltre, nei prossimi mesi verrà aperto un emporio dei migliori prodotti regionali italiani ed un'Officina Aromataria delle erbe selvatiche. L'Icif – ha spiegato il presidente Sassone – «potenzierà le sue tre sedi all'estero, due in Brasile ed una in Cina, entro il 2015 raddoppierà i suoi uffici di rappresentanza, portandone il numero dagli attuali 35 a 70. Vogliamo operare in tutti i mercati nel pieno rispetto non solo della qualità, ma anche delle esigenze tradizionali di persone con intolleranze alimentari o che, per esigenze religiose od altro, necessitano una particolare attenzione nella scelta degli alimenti: per questo lavoriamo – conclude il presidente dell'Icif – in conformità con le procedure previste da Halal per la cucina musulmana e Kosker per quella ebraica».

Icif inaugura l'Orangerie: laboratori formativi sulla cucina italiana.

ITALY FOOD 24 - 21 MARZO 2014



Era stato annunciato con il recente cambio di governance ed ora è realtà: l'ICIF -Istituto Formativo Internazionale di Cucina Italiana-, ha terminato l'Orangerie, il tempio della formazione sull'enogastronomia italiana a Costigliole d'Asti.

Verrà inaugurata il 29 e 30 marzo: due giorni

interamente dedicati al valore della cucina italiana e ai protagonisti che l'hanno resa grande nel mondo. Chef stellati che hanno fatto scuola ed ex allievi provenienti da ogni parte del mondo che oggi sono delle vere "star" della cucina italiana, si troveranno a Costigliole d'Asti insieme alle più alte autorità delle Istituzioni italiane, agli Istituti internazionali che collaborano con ICIF, ai referenti ICIF di 32 paesi nel mondo, a giornalisti, opinion leader, operatori, pubblico...

Tutti insieme per celebrare uno step importante nel processo di crescita ed espansione annunciato dal Presidente di ICIF Piero Sassone: "La realizzazione di questo progetto è una tappa che abbiamo fortemente voluto. Ci siamo impegnati con dedizione e costanza per portarlo a termine nel migliore dei modi e nei tempi stabiliti; l'Orangerie costituisce la base per lo sviluppo futuro di ICIF in una direzione dinamica, competitiva ed efficace. E' stata progettata e realizzata per ospitare i nuovi laboratori di cucina sul Food&Beverage Management, mastri cioccolatai, gelatieri ed altri, dedicati a professionisti di tutto il mondo."

La nuova struttura si colloca nel parco del Castello di Costigliole d'Asti, storica sede dell'ICIF, costruita in vetro e metallo con le caratteristiche architettoniche e tipologiche delle Orangerie, che costituivano gli elementi funzionali e decorativi delle sistemazioni a verde delle grandi dimore storiche, è un esempio di modernità nel pieno rispetto del luogo.

Gli spazi, le aule e le attrezzature sono state pensate per svolgere al meglio le diverse discipline previste dal programma dei corsi, in progressivo ampliamento, e per favorire l'apprendimento da parte degli allievi, sia dal punto di vista pratico che da quello teorico.

Le nuove aule ospiteranno i nuovi laboratori di cucina sul Food&Beverage Management, mastri cioccolatai e gelatieri; prenderanno il via anche corsi specifici sulla pizza, la panetteria e la cucina salutistica, in affiancamento agli ormai consolidati Master e Corsi Brevi in Cucina Regionale Italiana ed enologia dedicati a professionisti di tutto il mondo.

Nei giorni di inaugurazione si potrà "toccare con mano" come una realtà formativa come ICIF, con i suoi 23 anni di storia, i suoi oltre 5.000 studenti diplomati provenienti da ogni parte del pianeta e la sua determinazione a rinnovarsi guardando al futuro, abbia saputo farsi apprezzare in tutto il mondo e possa, oggi più che mai, portare una ricaduta positiva su tutto il territorio piemontese e non solo.

Il momento dell'inaugurazione sarà anche l'occasione per ringraziare i soci fondatori di ICIF che nel 1991, a seguito di un finanziamento del Ministero dell'Agricoltura hanno realizzato a Torino il primo Master di Cucina Italiana rivolto a trenta cuochi statunitensi. Dal quel momento hanno avuto la capacità e la costanza di far crescere struttura formativa fino ad affermarla presso i professionisti di tutto il mondo.

GAMBERO ROSSO®

WEBTV MENSILE SETTIMANALE GUIDE&LIBRI APP CITTÀ DEL GUSTO ALTA FORMAZIONE EVEN
NEWS RICETTE VINI RISTORANTI BAR AGENDA

Indirizzo: Via Wasso, 111 - Asti

L'Istituto Formativo Internazionale di Cucina Italiana ha terminato lo spazio dell'Orangerie, Costiglione d'Asti ospiterà il centro formativo gastronomico



Verrà inaugurata il 29 e 30 marzo. Due giorni interamente dedicati al valore della cucina italiana e ai protagonisti che l'hanno resa grande nel mondo. La nuova struttura sorge nel parco del Castello di Costigliole d'Asti.

Costruita in vetro e metallo con le caratteristiche architettoniche delle Orangerie, ospita aule didattiche, laboratori e cucine in cui si formeranno professionalità che spaziano dal Food&Beverage Management, ai corsi di formazione per maestri cioccolatieri e gelatieri; prenderanno il via anche corsi specifici sulla pizza, la panetteria e la cucina salustica, in affiancamento agli ormai consolidati Master e Corsi Brevi in Cucina Regionale Italiana ed enologia dedicati a professionisti di tutto il mondo. Quello che era stato anticipato recentemente è ora realtà: l'Orangerie dell'Istituto Formativo Internazionale di Cucina Italiana (ICIF) è stata terminata e sarà inaugurata nelle giornate del 29 e 30 marzo. La nuova struttura sorge nel parco del Castello di Costiglione d'Asti, già sede storica dell'ICIF.

"La realizzazione di questo progetto è una tappa che abbiamo fortemente voluto. Ci siamo impegnati con dedizione e costanza per portarlo a termine nel migliore dei modi e nei tempi stabiliti; l'Orangerie costituisce la base per lo sviluppo futuro di ICIF in una direzione dinamica, competitiva ed efficace", ha detto **Piero Sassone**, presidente ICIF. Nei giorni di inaugurazione si potrà toccare con mano come una realtà formativa, con i suoi 23 anni di storia e oltre 5 mila studenti diplomati provenienti da ogni parte del pianeta, abbia saputo farsi apprezzare in tutto il mondo e possa portare una ricaduta positiva su tutto il territorio nazionale. L'attività di formazione appare quanto mai importante. Dalla scuola piemontese vengono formati chef di diverse nazionalità, che imparano a riconoscere i sapori e l'autenticità delle materie prime, e che tornano nei loro paesi d'origine con un bagaglio di esperienze che gli permette di riproporre quanto appreso e di diffondere, attraverso piatti e ricette, il patrimonio culturale e gastronomico italiano. In un momento in cui contraffazione e falsificazione minano fortemente il made in Italy, diffondere culture e tradizioni appare una strategia vincente.



Quotidiano online di Asti e del Monferrato

You are here :Home

R* B R:

Costigliole, oggi l'inaugurazione della nuova Orangerie dell'ICIF

Sabato, 29 Marzo 2014 dimensione font | Stampa | Email



Costigliole d'Asti si appresta a vivere un importante momento celebrativo in occasione dell'inaugurazione dell'Orangerie, presso l'imponente castello che ospita da anni la prestigiosa la Scuola Internazionale di Cucina.

A questo proposito sottolinea il sindaco Giovanni Borriero: "L'Orangerie di ICIF e i nuovi laboratori di cucina sono pronti per dare un rinnovato slancio all'immagine della cucina italiana nel mondo. Questa nuova e splendida sede contribuisce a valorizzare ulteriormente il nostro territorio e la grande cucina che gli allievi da tutto il mondo incontrano ed apprendono qui a Costigliole".

L'evento celebrativo ha inizio nella mattinata di sabato 29 al teatro comunale dove interverranno diverse autorità, tra cui il Presidente della Regione Piemonte Roberto Cota, il Presidente Terre del Savoia Giovanni Quaglia e il Presidente di Unioncamere Ferruccio Dardanello, moderate dal giornalista Attilio Romita della RAI, oltre ai dirigenti e gli allievi della scuola che verranno premiati. Alle 13.30 è prevista l'inaugurazione ufficiale e la visita alla struttura e al castello, proposte a tutti anche nella giornata di domenica 30 marzo dalle ore 10 alle ore 13.

Ristorazione & Catering



NEWS **Io Non Spreco, Milano capofila delle buone pratiche a tavola** Pubblicato da 2 ore f Twitter

Home > Eventi > Si inaugura l'Orangerie dell'Icif

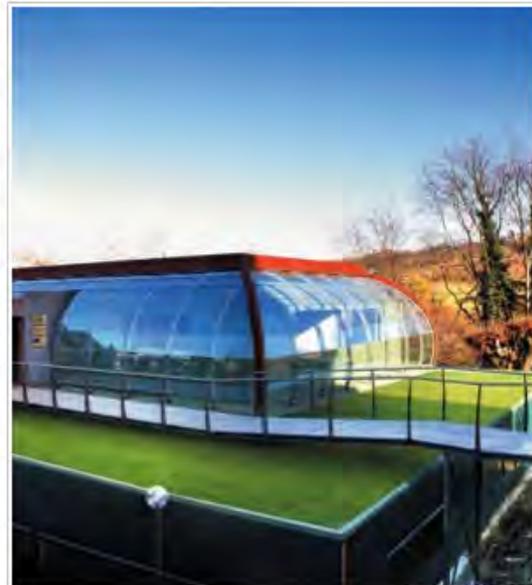
Si inaugura l'Orangerie dell'Icif

By *Redazione* on marzo 27, 2014

ICIF, l'Italian Culinary Institute for Foreigners, inaugura il 29 e 30 marzo **Orangerie**, la propria struttura formativa arricchita di nuovi laboratori di cucina.

ICIF sorge nel 1991 quando, grazie a un finanziamento del Ministero dell'Agricoltura, viene realizzato a Torino il primo Master di Cucina Italiana per 30 chef degli USA; l'obiettivo è quello di accompagnare con le migliori risorse i professionisti stranieri che desiderino specializzarsi sulla nostra cucina e, nel corso degli anni, l'istituto diventa un punto di riferimento internazionale all'avanguardia.

Dal 1997 la sede di ICIF è il Castello di Costigliole d'Asti, negli ultimi dieci anni ha aperto due scuole in Brasile, una in Cina e istituito 33 sedi estere di rappresentanza.



L'inaugurazione di Orangerie vuole allora essere un motivo di festa e di riflessione sul percorso intrapreso fino ad oggi ma anche sulle nuove opportunità di crescita: alcuni tra i migliori allievi verranno premiati per come hanno saputo tenere fede agli insegnamenti ricevuti promuovendo nel migliore dei modi la cucina italiana del mondo; provengono dalla Corea del Sud, dal Giappone, da Honduras, dal Brasile, dal Canada, dagli Stati Uniti d'America e dalla Gran Bretagna e a loro verrà consegnata una targa che li attesta come **"Miglior Ambasciatore dell'autentica Cucina tradizionale delle Regioni d'Italia nel Mondo"**. Si tratta di **Chan Il Park** – Corea del Sud, **Cristina Isabel Morataya Giron** – Honduras, **Manoella Buffara** – Brasile, **Masahiko Kobe** – Giappone, **Paolo Francesco Malito** – Canada, **Johnson III Thomas Cheney** – Stati Uniti d'America, **Malcolm John Fogg** - Gran Bretagna.

Nel corso dell'evento celebrativo al Teatro Comunale saranno inoltre chiamati sul palco gli **Chef di cinque Ristoranti stellati italiani** presso i quali gli allievi ICIF hanno fatto lo stage, per ricevere un riconoscimento. Si tratta di **Ristorante "Piazza Duomo" – Alba (CN)** - www.piazzaduomoalba.it, Chef Enrico Crippa – *Ritira il premio Manuel Milliccia (Maitre di sala)*, **Ristorante "Da Vittorio" – Brusaporto (BG)** - www.davittorio.com, Chef Enrico e Roberto Cerea – *Ritirano il premio Enrico o Roberto*, **Ristorante "Antica Corona Reale" – Cervere (CN)** - www.anticacoronareale.com, Chef Gianpiero Vivalda – *Ritira il premio Renzo Vivalda*, **Ristorante "Combal Zero" – Rivoli (TO)** – www.combal.org, Chef Davide Scabin – *Ritira il premio Davide Scabin*, **"Guidoristorante Villa Reale Tenuta di Fontanafredda" –** www.guidoristorante.it, Chef Ugo Alciati del a Serralunga d'Alba (CN) - *Ritira il premio Ugo Alciati*.

Ulteriori dettagli qui: www.icif.com

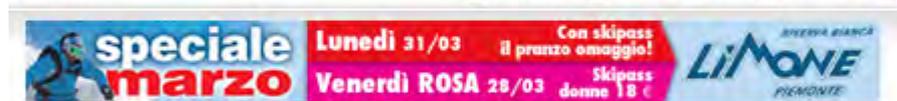
Alessandra Locatelli



ipermetropia, astigmatismo? Il Laser per la c

Politica Attualità Eventi Agricoltura Artigianato Al Direttore Curiosità Scuole e corsi Na
Monregalese Saviglianese Fossanese Alba e Langhe Bra e Roero

014 13:05  Facebook  Twitter  RSS  Direttore 



— EVENTI | sabato 29 marzo 2014, 09:00

ICIF: inaugura l'Orangerie e premia i migliori chef italiani e internazionali

 0
 Consigli

 Condividi |      

Era stato annunciato con il recente cambio di governance ed ora è realtà: l'Orangerie, la struttura formativa di ICIF, progettata per ospitare i nuovi e innovativi laboratori di cucina, è pronta per dare un rinnovato slancio all'immagine della cucina italiana nel mondo





Era stato annunciato con il recente cambio di governance ed ora è realtà: l'Orangerie, la struttura formativa di ICIF, progettata per ospitare i nuovi e innovativi laboratori di cucina, è pronta per dare un rinnovato slancio all'immagine della cucina italiana nel mondo. Siamo orgogliosi del risultato.

E' l'occasione per ripercorrere 23 anni di vita insieme e dare un riconoscimento a tutti coloro che, con ICIF, hanno reso possibile la crescita di un Ente formativo che ha fatto storia: una storia italiana nel mondo.

L'evento che si terrà sabato a Costigliole, vuole essere un momento di condivisione dei nuovi progetti della Scuola e del percorso di crescita e di rinnovamento che sta decollando in questi mesi, proprio a partire dall'inaugurazione dell'Orangerie. Sarà anche un momento di riflessione, insieme alle Autorità e ai rappresentanti delle Istituzioni, per delineare delle sinergie di lavoro per il raggiungimento di obiettivi di crescita comuni che porteranno una ricaduta positiva sul territorio, sulle imprese, sulle produzioni, sulle persone.

Sarà sicuramente un momento di festa per gli allievi di tutto il mondo che grazie alla formazione di ICIF oggi sono professionisti affermati. Sarà un momento di grande emozione per loro, che rivedranno i luoghi della loro formazione e la nuova veste degli spazi della didattica e del Castello da cui, motivati e pieni di entusiasmo, hanno spiccato il volo. Avranno anche modo di ritrovarsi, con un nuovo bagaglio di esperienze, e confrontarsi con i compagni di un tempo, con i loro maestri di scuola, ma anche maestri di vita, e con gli chef dei ristoranti italiani presso i quali hanno fatto mesi di stage. Alcuni tra i

migliori allievi verranno premiati per come hanno saputo tenere fede agli insegnamenti ricevuti promuovendo nel migliore dei modi la cucina italiana del mondo.

Sarà l'occasione per dire grazie a tutti i docenti ICIF e agli chef professionisti che si sono prestati per far affiorare la passione e il talento dagli studenti, insegnando loro non solo le tecniche e i segreti della cucina tradizionale regionale italiana, ma preparandoli anche a riconoscere l'autenticità dei prodotti e i legami con i territori, i costumi e le tradizioni.

Gli chef di sette Ristoranti che hanno accolto gli studenti ICIF in stage, verranno chiamati sul palco per ritirare un riconoscimento. Saranno presenti all'evento anche i referenti di alcune delle Scuole Partner ICIF degli Stati Uniti d'America, della Gran Bretagna e del Brasile, oltre che i rappresentanti degli uffici ICIF nel mondo che si sposteranno dal Messico, dal Brasile, dall'Olanda, dalla Repubblica Ceca, dalla Turchia dagli Stati Uniti, da Taiwan e da altri paesi, per essere presenti a questo momento così importante per la vita di ICIF che guarda al futuro con rinnovato slancio.

E' una ricorrenza particolarmente sentita, questa, da tutti i docenti, rappresentanti, chef, direttori di istituti, referenti delle Istituzioni, professionisti e molti altri ancora, che hanno dato il loro contributo con professionalità e passione per affermare l'Istituto e l'immagine della cucina italiana nel mondo in modo indelebile. Nell'arco degli anni, anche grazie al loro apporto, ICIF ha effettuato 138 Master e 74 Corsi Brevi oltre a Corsi specifici sulle tematiche della Cucina Italiana e Corsi di approfondimento per professionisti stranieri (Chef, Sommelier, Ristoratori), come i 5 Corsi realizzati di abilitazione professionale per la figura di Sommelier A.I.S.- Associazione Italiana Sommeliers, in collaborazione con la stessa Associazione.

LA PREMIAZIONE DEI RISTORANTI STELLATI CHE COLLABORANO CON ICIF

Nel corso dell'evento celebrativo al Teatro Comunale, saranno chiamati sul palco gli Chef di cinque Ristoranti stellati italiani, presso i quali gli allievi ICIF hanno fatto lo stage.

E' stata fatta una rigorosa seppur difficile scelta tra i 260 prestigiosi Ristoranti convenzionati con ICIF in tutta Italia, di cui 126 Stellati Michelin, dove gli allievi dei Master svolgono 4 mesi di tirocinio formativo sulla Cucina tradizionale regionale Italiana a corollario del loro percorso formativo. A tutti gli chef, ma a loro in modo particolare, va la profonda gratitudine di ICIF per l'entusiasmo e la professionalità con cui negli anni, anche in momenti difficili, hanno saputo dimostrare la loro vicinanza all'Istituto accogliendo i suoi allievi in stage e contribuendo in modo impeccabile a completare la loro formazione.

LA PREMIAZIONE DEGLI CHEF STRANIERI - ALLIEVI ICIF

Il Consiglio ICIF premierà i migliori allievi che si sono distinti per successo professionale nei diversi Paesi del Mondo.

E' stata fatta una selezione per individuare, tra tutti gli allievi ICIF che si sono diplomati negli anni, alcuni fra coloro che si sono maggiormente affermati nell'ambito professionale sia come imprenditori che come Chef professionisti. Grazie all'apporto dei rappresentanti ICIF nel mondo, che hanno seguito con attenzione il percorso professionale dei diplomati ICIF, sono emersi i nomi di sette allievi, provenienti dalla Corea del Sud, dal Giappone, da Honduras, dal Brasile, dal Canada, dagli Stati Uniti d'America e dalla Gran Bretagna. Verrà loro consegnata una targa che li attesta come "Miglior Ambasciatore dell'autentica Cucina tradizionale delle Regioni d'Italia nel Mondo", come riconoscimento per aver saputo mettere in atto al meglio ciò che hanno appreso nel corso dei Master ICIF in Cucina, Cultura ed Enologia delle regioni d'Italia.



— POLITICA | domenica 30 marzo 2014, 12:24

La 'nuova vita' di Piero Sassone all'Orangerie dell'Icif di Costiglione d'Asti



Condividi |      0

Fra i prossimi impegni, dopo le positive esperienze a precedenti Expo e alle Olimpiadi di Sochi, Icif sarà il biglietto da visita per quanto riguarda il food & beverage al prossimo semestre dell'Expo 2015 a Milano



Giornata di festa ieri e oggi a Costigliole d'Asti per l'inaugurazione dell'Orangerie, struttura didattica e formativa dell'Istituto Icif fondato 23 anni per portare nel mondo saperi e sapori della cucina italiana. Da ieri a oggi l'Icif ha laureato centinaia di chef internazionali che hanno aperto ristoranti italiani negli Stati Uniti, Brasile, Inghilterra, Messico, Olanda, Repubblica Ceca, Turchia, Grecia, Russia. Icif, presieduta da Piero Sassone, cuneese è l'emblema della cucina italiana e piemontese nel mondo.

Ad aprire la mattinata inaugurale di ieri è stato un convegno nel teatro Comunale dove oltre a Sassone sono intervenuti i soci fondatori Icif, uno fra tutti Tony May, il sindaco Giovanni Borriero, l'assessore regionale Coppola, ex amministratori e uomini politici che contribuirono al lancio dell'istituto internazionale di cucina, presenti in sala l'ex ministri all'agricoltura Mannino e l'ex assessore della Regione Piemonte Lombardi.

Visibilmente commosso Piero Sassone che ha tracciato un profilo di quello che Icif fino ad oggi ha fatto e ciò che vuole diventare. *"Abbiamo in serbo grandi progetti per diffondere con nuovo slancio e entusiasmo la cultura culinaria del nostro paese. Dalla sua istituzione ad oggi quello che abbiamo fatto è stato di diffondere in una grande nazione come gli Stati Uniti la nostra cucina e i nostri vini oggi apprezzati nelle grandi capitali Usa come in altre città del mondo. Artefici di questo successo sono i nostri chef che da Costigliole d'Asti dopo aver frequentato i nostri master sono oggi gli ambasciatori del made in Italy nel loro paese."*

Fra i prossimi impegni, dopo le positive esperienze a precedenti Expo e alle Olimpiadi di Sochi, Icif sarà il biglietto da visita per quanto riguarda il food & beverage al prossimo semestre dell'Expo 2015 a Milano

— CURIOSITÀ | mercoledì 01 maggio 2013, 12:46

Anche cuochi cuneesi insegnano al master di cucina per 10 chef della catena londinese Carluccio's



Condividi | 8+1

Dal 29 aprile al 10 maggio, l'ICIF - Istituto di Cucina, Cultura ed Enologia delle Regioni d'Italia - ospita l'annuale Corso di perfezionamento in cucina italiana, che dal 2004 la catena di 45 ristoranti inglesi della Catena "Carluccio's" organizza a Costigliole d'Asti per un selezionato numero di propri chef

Sotto la guida del Capo Chef Malcom Foog e della Responsabile dell'Ufficio Manager Director Signora Aileen Moodi, 10 giovani chef inglesi, responsabili di altrettanti ristoranti "Carluccio's", sono guidati dagli istruttori dell'ICIF e da chef stellati Michelin piemontesi nella conoscenza della cucina italiana e nella preparazione di ricette che coniugano la tradizione piemontese e regionale italiana con gli aspetti innovativi e moderno-creativi apportati dall'esperienza e dal valore dei nostri istruttori "stellati", in un percorso didattico teorico-pratico che utilizza materie prime d'eccellenza, rigorosamente italiane.

Gli chef che si alternano nella Cucina dell'ICIF sono: Emanuel Marengo del nuovo ristorante "GUIDO" a Tenuta Villa Contessa Rosa presso la Tenuta Fontanafredda di Serralunga d'Alba (CN), Walter Ferretto de "IL CASCINALE NUOVO" di Isola d'Asti (AT), Franco Giacomino de "LA BETULLA" di San Bernardino di Trana (TO), Damiano Nigro di "VILLA D'AMELIA" di Benevello (CN), Luca Zecchin di "GUIDO DA COSTIGLIOLE" presso il Relais San Maurizio a Santo Stefano Belbo (CN), Gian Luigi Giachino e Alessandro Giachino di "CASCINA MARTINI" di Corteranzo di Murisengo (AL), affiancati da esperti, quali il salumiere Gianni Necco di Nizza Monferrato e Marco Fasoli dell'Azienda Olearia Fontanara.



Il programma prevede inoltre una visita alla "GRANGIA REALE" in Valcasotto (CN) produttrice dell'eccellenza casearia di Beppino Ocellì, e un'escursione in Emilia, per la visita ad un'azienda produttrice del Culatello di Zibello e del Pamigiano Reggiano, e all'acetaia "LA CA' DAL NON" produttrice di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

Venerdì 10 maggio il Saggio Finale: gli chef di "Carluccio's" si esprimeranno in prima persona presentando un menu tipico stagionale italiano, che sarà da loro autonomamente creato nella Cucina dell'ICIF ed offerto agli chef stellati che hanno effettuato le lezioni al gruppo, a giornalisti del settore, alle aziende che hanno messo a disposizione le materie prime alimentari ed i vini, e ad autorità locali, comunali e provinciali, che giudicheranno il livello del loro apprendimento, concludendo con la consegna degli attestati di partecipazione al Corso di perfezionamento ICIF in Cucina Italiana 2013.

Nati nel 1991 con l'apertura del primo "Carluccio's caffè" a Londra su iniziativa di Ai moglie Priscilla Carluccio, nativa di Costigliole d'Asti, i Carluccio's Restaurants sono u dell'enogastronomia e dell'enologia italiana di qualità, proposta con l'utilizzo di mat ricette autentiche, a prezzi accessibili, supportati da un servizio eccellente, impernia Oggi la Catena è presente con 45 ristoranti a Londra, Manchester, Cardiff, Leicester, Windsor and Oxford, ed è quotata alla Borsa di Londra.

You are here :Home

09/04/2015

L'Istituto Icif ha inaugurato l'Orangerie moderna struttura per formare gli chef della cucina tricolore nel mondo



Giornata di festa oggi a Costigliole d'Asti per l'inaugurazione dell'Orangerie, struttura didattica e formativa dell'Istituto ICIF fondato 23 anni per portare nel mondo saperi e sapori della cucina italiana. Da ieri a oggi l'Icif ha laureato centinaia di chef internazionali che hanno aperto ristoranti italiani negli Stati Uniti, Brasile, Inghilterra, Messico, Olanda, Repubblica Ceca, Turchia, Grecia, Russia. Icif, presieduta da Piero Sassone, cuneese, è l'emblema della cucina italiana e piemontese nel mondo. Ad aprire la mattinata inaugurale è stato il convegno nel teatro Comunale dove oltre a Sassone sono intervenuti i soci fondatori Icif, uno fra tutti Tony May, il sindaco Giovanni Borriero, l'assessore regionale Coppola, ex amministratore e uomini politici che contribuirono al lancio dell'Istituto Internazionale di cucina, presente in sala l'ex ministro all'agricoltura Calogero Mannino.

Visibilmente commosso Piero Sassone, ha tracciato un profilo di quello che Icif fino ad oggi ha fatto e ciò che vuole diventare. "Abbiamo in serbo grandi progetti per diffondere con nuovo slancio e entusiasmo la cultura culinaria del nostro paese. Dalla sua istituzione ad oggi quello che abbiamo fatto è stato di diffondere in una grande nazione come gli Stati Uniti la nostra cucina e i nostri vini, oggi apprezzata nelle grandi capitali Usa come in altre città del mondo. Artefici di questo successo sono gli chef che da Costigliole d'Asti dopo aver frequentato i nostri master sono oggi gli ambasciatori del made in Italy nel loro paese."

Fra i prossimi impegni, dopo le positive esperienze ai precedenti Expo e alle Olimpiadi di Sochi, Icif sarà il biglietto da visita per quanto riguarda il food & beverage al prossimo semestre dell'Expo 2015 a Milano.

vallibbt news

Valli Belbo, Bormida e Tanaro (At, Al, Cn)

Home

Annunci

Appuntamenti

All'Icif di Costigliole sarà inaugurata l'Orangerie

mar 20th, 2014 di webmaster.



Un passo importante nel processo di crescita ed espansione dell'**Istituto Formativo Internazionale di Cucina Italiana** di Costigliole d'Asti (presidente Piero Sassone) è la realizzazione dell'Orangerie, progettata per ospitare i nuovi laboratori di cucina sul Food&Beverage Management, mastri cioccolatai, gelatieri ed altri, dedicati a professionisti di tutto

il mondo.

Chef stellati che hanno fatto scuola ed ex allievi provenienti da ogni parte del mondo che oggi sono delle vere "star" della cucina italiana, si troveranno per l'inaugurazione della nuova struttura, sabato 29 e domenica 30 marzo, a Costigliole d'Asti insieme alle più alte autorità delle Istituzioni italiane, agli Istituti internazionali che collaborano con ICIF, ai referenti ICIF di 32 paesi nel mondo, a giornalisti, opinion leader, operatori, pubblico.

Si colloca nel parco del Castello di Costigliole d'Asti, storica sede dell'ICIF; costruita in vetro e metallo con le caratteristiche architettoniche e tipologiche delle Orangerie, che costituivano gli elementi funzionali e decorativi delle sistemazioni a verde delle grandi dimore storiche, è un esempio di modernità nel pieno rispetto del luogo.

Gli spazi, le aule e le attrezzature sono state pensate per svolgere al meglio le diverse discipline previste dal programma dei corsi, in progressivo ampliamento, e per favorire l'apprendimento da parte degli allievi, sia dal punto di vista pratico che da quello teorico.

Le nuove aule ospiteranno i nuovi laboratori di cucina sul Food&Beverage Management. Prenderanno il via anche corsi specifici sulla pizza, la panetteria e la cucina salutistica, in affiancamento agli ormai consolidati Master e Corsi Brevi in Cucina Regionale Italiana ed enologia dedicati a professionisti di tutto il mondo.

Si potrà "toccare con mano" come una realtà formativa come ICIF, con i suoi 23 anni di storia, i suoi **oltre 5 mila studenti diplomati** provenienti da ogni parte del pianeta e la sua determinazione a rinnovarsi guardando al futuro, abbia saputo farsi apprezzare in tutto il mondo e possa, oggi più che mai, portare una ricaduta positiva su tutto il territorio piemontese e non solo.



SCOOP  SQUARE



 Suggestisci un sito

COSTIGLIOLE. Icif, scuola cucina italiana doc per stranieri raddoppia

 30/03 - Piemonte, Italia - 12 alle 12

COSTIGLIOLE (ASTI) – Un'orangerie in vetro e metallo, come quelle tipiche delle grandi dimore storiche, "è il nuovo...

All'Icif si inaugura la nuova Orangerie e si premiano i migliori chef italiani...

 25/03 - Provincia di Asti, Italia - *Gazzetta d'Asti*

Era stato annunciato con il recente cambio di governance ed ora è realtà: l'Orangerie, la struttura formativa di Icif, progettata...

Costigliole, oggi l'inaugurazione della nuova Orangerie dell'ICIF

 29/03 - Provincia di Asti, Italia - *AT News*

Costigliole d'Asti si appresta a vivere un importante momento celebrativo in occasione dell'inaugurazione dell'Orangerie,...

L'Istituto Icif ha inaugurato l'Orangerie moderna struttura per formare gli chef...

 29/03 - Provincia di Asti, Italia - *AT News*

Giornata di festa oggi a Costigliole d'Asti per l'inaugurazione dell'Orangerie, struttura didattica e formativa dell'Istituto ICIF fondato 23...

La 'nuova vita' di Piero Sassone all'Orangerie dell'Icif di Costiglione d'Asti

 30/03 - Provincia di Cuneo, Italia - *Targato CN*

ICIF: inaugura l'Orangerie e premia i migliori chef italiani e internazionali

 25/03 - Provincia di Cuneo, Italia - *Targato CN*



fai.informazione.it

Utente

Password

ricordami

INVIA

SCEGLI **SEMPLICE LUCE** DI ENEL ENERGIA.

OPERAZIONE A PREMI "UN MOTIVO IN PIÙ PER SCEGLIERE ENEL ENERGIA2" VALIDA PER CHI ADERISCE



INFORMAZIONE.IT

COMUNICATI STAMPA

FAI INFORMAZIONE

MIA INFORMAZIONE

INFORMAZIONE TV

TUTTE LE SEZIONI

POLITICA

CRONACA

ESTERI

ECONOMIA

SPETTACOLO...

SCIENZA...

Cerca



[Inserisci Notizia](#)

[Nuovo Utente](#)

[Dimenticata la Password?](#)

[Statistiche](#)

Icif inaugura l'Orangerie: laboratori formativi sulla cucina italiana.



Costigliole, oggi l'inaugurazione della nuova Orangerie dell'ICIF

AtNews |  1 | 29-3-2014

Costigliole d'Asti si appresta a vivere un importante momento celebrativo in occasione dell'inaugurazione dell'Orangerie, presso l'imponente castello che ospita da anni la prestigiosa la Scuola ...

[Leggi la notizia](#)

Persone: [presidente roberto cota](#)

Organizzazioni: [orangerie unioncamere](#)

Luoghi: [piemonte savoia](#)

Tags: [inaugurazione cucina](#)



ALTRE FONTI (5)

La 'nuova vita' di Piero Sassone all'Orangerie dell'Icif di Costiglione d'Asti



Giornata di festa ieri e oggi a Costigliole d'Asti per l'**inaugurazione dell'Orangerie**, struttura didattica e formativa dell'Istituto Icif fondato 23 anni per portare nel mondo saperi e sapori della cucina italiana. Da ieri a oggi l'Icif ha laureato ...

[Targatocn.it](#) - 29-3-2014

Persone: [icif piero sassone](#)

Organizzazioni: [orangerie dell expo](#)

Prodotti: [expo 2015 olimpiadi](#)

Luoghi: [asti stati uniti d'america](#)

Tags: [cucina italiana chef](#)

Icif, un'orangerie per la scuola italiana di alta cucina



All'**inaugurazione dell'orangerie** sono attesi chef stellati ed ex allievi da tutto il mondo. Verranno ripercorse le tappe dell'Icif, fin dalla fondazione nel 1991. "Sarà anche l'occasione - dice ...

[Ansa.it](#) - 27-3-2014

Persone: [piero sassone](#)

Organizzazioni: [icif panetteria](#)

Luoghi: [asti torino](#)

Tags: [cucina aula](#)



LIBERO 24x7

[Prima pagina](#) [Lombardia](#) [Lazio](#) [Campania](#) [Emilia Romagna](#) [Veneto](#) **[Piemonte](#)** [Puglia](#) [Sicilia](#) [Tosca](#)
[Cronaca](#) [Economia](#) [Politica](#) [Spettacoli e Cultura](#) [Sport](#) [Scienza e Tecnologia](#)

All'Icif si inaugura l'Orangerie

Gazzetta d'Asti |  1 | 25-2-2014

COSTIGLIOLE D'ASTI Sabato 29 e domenica 30 marzo, Icif, la scuola internazionale di cucina, inaugura presso la sede del Castello di Costigliole d'Asti, l'Orangerie: una struttura formativa progettata ...

[Leggi la notizia](#)

Persone: [costigliole](#)

Luoghi: [asti](#)

Tags: [cucina](#) [professionisti](#)



[Segui la notizia](#)

Persone: [presidente roberto cota](#)
 Organizzazioni: [orangerie unioncamere](#)
 Luoghi: [piemonte savoia](#)
 Tags: [inaugurazione cucina](#)



ALTRE FONTI (5)

La 'nuova vita' di Piero Sassone all'Orangerie dell'Icif di Costiglione d'Asti



Giornata di festa ieri e oggi a Costigliole d'Asti per l'**inaugurazione dell'Orangerie**, struttura didattica e formativa dell'Istituto Icif fondato 23 anni per portare nel mondo saperi e sapori della cucina italiana. Da ieri a oggi l'Icif ha laureato ...

Targatocn.it - 29-3-2014

Persone: [icif piero sassone](#)
 Organizzazioni: [orangerie dell expo](#)
 Prodotti: [expo 2015 olimpiadi](#)
 Luoghi: [asti stati uniti d'america](#)
 Tags: [cucina italiana chef](#)

Icif, un'orangerie per la scuola italiana di alta cucina



All'**inaugurazione dell'orangerie** sono attesi chef stellati ed ex allievi da tutto il mondo. Verranno ripercorse le tappe dell'Icif, fin dalla fondazione nel 1991. "Sarà anche l'occasione - dice ...

Ansa.it - 27-3-2014

Persone: [piero sassone](#)
 Organizzazioni: [icif panetteria](#)
 Luoghi: [asti torino](#)
 Tags: [cucina aula](#)

ICIF: inaugura l'Orangerie e premia i migliori chef italiani e internazionali



... proprio a partire dall'**inaugurazione dell'Orangerie**. Sarà anche un momento di riflessione, insieme alle Autorità e ai rappresentanti delle Istituzioni, per delineare delle sinergie di lavoro per il ...

Targatocn.it - 25-3-2014

Persone: [ristoranti sommelier](#)
 Organizzazioni: [orangerie istituzioni](#)
 Luoghi: [stati uniti d'america](#)
[brasile](#)
 Tags: [chef allievi](#)

All'Icif si inaugura la nuova Orangerie e si premiano i migliori chef italiani e internazionali



... proprio a partire dall'**inaugurazione dell'Orangerie**. Sarà anche un momento di riflessione, insieme alle Autorità e ai rappresentanti delle Istituzioni, per delineare delle sinergie di lavoro per il ...

Gazzetta d'Asti - 25-3-2014

Persone: [icif corsi brevi](#)
 Organizzazioni: [istituzioni ente](#)
 Luoghi: [brasile](#)
[stati uniti d'america](#)
 Tags: [chef momento](#)



LIBERO 24x7

Prima pagina Lombardia Lazio Campania Emilia Romagna Veneto Piemonte Puglia Sicilia Toscana
Cronaca Economia Mondo Politica Spettacoli e Cultura Sport Scienza e Tecnologia

La 'nuova vita' di Piero Sassone all'Orangerie dell'Icif di Costiglione d'Asti

Targatocn.it |  10 |  Crea Alert | 30-3-2014

- Giornata di festa ieri e oggi a Costigliole d'Asti per l'inaugurazione dell'Orangerie, struttura didattica e formativa dell'Istituto Icif fondato 23 anni per portare nel mondo saperi e sapori della ...

[Leggi la notizia](#)

 **twitter**

TargatoCN La 'nuova vita' di Piero Sassone all'Orangerie dell'Icif di Costiglione d'Asti: Fra i prossimi impegni, dopo l... <http://t.co/B4Xm304smD>

Persone: [icif piero sassone](#)

Organizzazioni: [orangerie dell expo](#)

Prodotti: [expo 2015 olimpiadi](#)

Luoghi: [asti stati uniti d'america](#)

Tags: [cucina italiana chef](#)



All'Icif si inaugura l'Orangerie

Publicato il 25 febbraio 2014



COSTIGLIOLE D'ASTI – Sabato 29 e domenica 30 marzo, Icif, la scuola internazionale di cucina, inaugura presso la sede del Castello di Costigliole d'Asti, l'Orangerie: una struttura formativa progettata con i più moderni criteri per ospitare i nuovi laboratori di cucina dedicati ai professionisti stranieri.

Notizie correlate



LIBERO 24x7

[Prima pagina](#) [Lombardia](#) [Lazio](#) [Campania](#) [Emilia Romagna](#) [Veneto](#) [Piemonte](#) [Puglia](#) [Sicilia](#) [Tosca](#)

[Cronaca](#) [Economia](#) [Mondo](#) [Politica](#) [Spettacoli e Cultura](#) [Sport](#) [Scienza e Tecnologia](#)

ICIF: inaugura l'Orangerie e premia i migliori chef italiani e internazionali - Quotidiano online ...

www.targatocn.it | 118 | Crea Alert | 31-3-2014

Cronaca - ICIF: inaugura l'Orangerie e premia i migliori chef italiani e internazionali - Quotidiano online Era stato annunciato con il recente cambio di governance ed ora è realtà: l'Orangerie, la ...

[Leggi la notizia](#)

All'Icif si inaugura la nuova Orangerie e si premiano i migliori chef italiani e internazionali

Publicato il 25 marzo 2014



Era stato annunciato con il recente cambio di governance ed ora è realtà: l'Orangerie, la struttura formativa di Icif, progettata per ospitare i nuovi e innovativi laboratori di cucina, è pronta per dare un rinnovato slancio all'immagine della cucina italiana nel mondo. Siamo orgogliosi del risultato. E' l'occasione per ripercorrere 23 anni di vita insieme e dare un riconoscimento a tutti coloro che, con Icif, hanno reso possibile la crescita di un Ente formativo che ha fatto storia: una

storia italiana nel mondo.

L'evento vuole essere un momento di condivisione dei nuovi progetti della Scuola e del percorso di crescita e di rinnovamento che sta decollando in questi mesi, proprio a partire dall'inaugurazione dell'Orangerie.

Sarà anche un momento di riflessione, insieme alle Autorità e ai rappresentanti delle Istituzioni, per delineare delle sinergie di lavoro per il raggiungimento di obiettivi di crescita comuni che porteranno una ricaduta positiva sul territorio, sulle imprese, sulle produzioni, sulle persone. Sarà sicuramente un momento di festa per gli allievi di tutto il mondo che grazie alla formazione di Icif oggi sono professionisti affermati. Sarà un momento di grande emozione per loro, che rivedranno i luoghi della loro formazione e la nuova veste degli spazi della didattica e del Castello da cui, motivati e pieni di entusiasmo, hanno spiccato il volo. Avranno anche modo di ritrovarsi, con un nuovo bagaglio di esperienze, e confrontarsi con i compagni di un tempo, con i loro maestri di scuola, ma anche maestri di vita, e con gli chef dei ristoranti italiani presso i quali hanno fatto mesi di stage.

Alcuni tra i migliori allievi verranno premiati per come hanno saputo tenere fede agli insegnamenti ricevuti promuovendo nel migliore dei modi la cucina italiana del mondo.

Sarà l'occasione per dire grazie a tutti i docenti Icif e agli chef professionisti che si sono prestati per far affiorare la passione e il talento dagli studenti, insegnando loro non solo le tecniche e i segreti della cucina tradizionale regionale italiana, ma preparandoli anche a riconoscere l'autenticità dei prodotti e i legami con i territori, i costumi e le tradizioni. Gli chef di sette Ristoranti che hanno accolto gli studenti Icif in stage, verranno chiamati sul palco per ritirare un riconoscimento.

Saranno presenti all'evento anche i referenti di alcune delle Scuole Partner Icif degli Stati Uniti d'America, della Gran Bretagna e del Brasile, oltre che i rappresentanti degli uffici ICIF nel mondo che si sposteranno dal Messico, dal Brasile, dall'Olanda, dalla Repubblica Ceca, dalla Turchia dagli Stati Uniti, da Taiwan e da altri paesi, per essere presenti a questo momento così importante per la vita di Icif che guarda al futuro con rinnovato slancio.

E' una ricorrenza particolarmente sentita, questa, da tutti i docenti, rappresentanti, chef, direttori di istituti, referenti delle Istituzioni, professionisti e molti altri ancora, che hanno dato il loro contributo con professionalità e passione per affermare l'Istituto e l'immagine della cucina italiana nel mondo in modo indelebile.

Nell'arco degli anni, anche grazie al loro apporto, Icif ha effettuato 138 Master e 74 Corsi Brevi oltre a Corsi specifici sulle tematiche della Cucina Italiana e Corsi di approfondimento per professionisti stranieri (Chef, Sommelier, Ristoratori), come i 5 Corsi realizzati di abilitazione professionale per la figura di Sommelier A.I.S. - Associazione Italiana Sommeliers, in collaborazione con la stessa Associazione.

si inaugura l'Orangerie dell'Icif

Per la crescita della cucina

L'Istituto Formativo Internazionale di Cucina Italiana (Icif), ha terminato l'Orangerie, il tempio della formazione sull'enogastronomia italiana a Costigliole d'Asti che sarà inaugurata il 29 e 30 marzo: due giorni interamente dedicati al valore della cucina italiana e ai protagonisti che l'hanno resa grande nel mondo.

Chef stellati che hanno fatto scuola ed ex allievi provenienti da ogni parte del mondo che oggi sono delle vere "star" della cucina italiana, si troveranno a Costigliole d'Asti insieme alle più alte autorità delle Istituzioni italiane, agli Istituti internazionali che collaborano con ICIF, ai referenti ICIF di 32 paesi nel mondo, a giornalisti, opinion leader, operato-

ri, pubblico...

Tutti insieme per celebrare un passo importante nel processo di crescita ed espansione annunciata dal presidente di ICIF Piero Sassone: «La realizzazione di questo progetto è una tappa che abbiamo fortemente voluto. Ci siamo impegnati con dedizione e costanza per portarlo a termine nel migliore dei modi e nei tempi stabiliti; l'Orangerie costituisce la base per lo sviluppo futuro di ICIF in una direzione dinamica, competitiva ed efficace. È stata progettata e realizzata per ospitare i nuovi laboratori di cucina sul Food&Beverage Management, maestri cioccolatai, gelatieri ed altri, dedicati a professionisti di tutto il mondo.»



Continua la raccolta firme di "L'Altra Europa con Tsipras". L'obiettivo è superare le 150.000 firme necessarie entro il 15 aprile, data ultima per poter permettere alla lista di partecipare alle elezioni europee di fine

maggio.

«Alle europee sosteniamo Alexis Tsipras, il giovane candidato dal Partito della Sinistra Europea – spiega il referente territoriale Ugo Sturlese -. La lista raccoglie donne e uomini impe-

gnati sui temi del lavoro, della scuola, dell'acqua pubblica, dei beni comuni e della lotta alle mafie. Siamo una realtà del tutto nuova e per poterci presentare alle elezioni europee dobbiamo raccogliere in brevissimo tempo 150 mila firme. Ai

Gazzetta d'Asti.it

SETTIMANALE D'INFORMAZIONE FONDATA NEL 1899

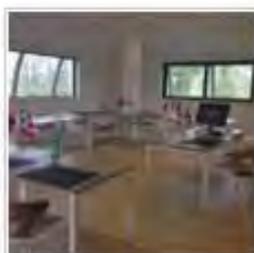
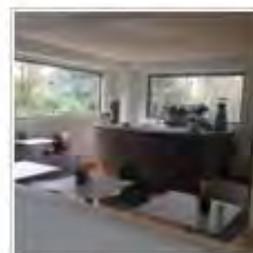
politica ed economia → Primo Piano → Sport | Scuola e università | Diocesi → Lettere alla redazione | Cinema → Tre

La nuova Orangerie dell'Icif a Costigliole

Pubblicato il 1 aprile 2014

Inaugurata a Costigliole d'Asti l'**Orangerie**.

Le foto di Martina Tartaglino.





PADANIA.ORG

NOTIZIE E COMMENTI DALLA GRANDE VALLE DEL PO

[HOME](#) | [PADANIA](#) | **[POLITICI](#)** | [ECONOMIA](#) | [EVENTI](#) | [COMMENTI](#) | [COMMUNITY](#) | [TE](#)
[WORLD NEWS](#) | [DICONO DI NOI](#) | [SONDAGGIO](#) | [CHI SIAMO](#) | [PRIVACY](#) | [CONTATTO](#)

← [Politici](#) ▶ [Roberto Cota](#) ▶ Costigliole, oggi l'inaugurazione della nuova Orangerie dell'ICIF

Costigliole, oggi l'inaugurazione della nuova Orangerie dell'ICIF

SABATO 29 MARZO 2014 20:07 VISITE: 7 SEZIONE: POLITICI - ROBERTO COTA

Valutazione attuale: ○○○○○ / 0

Scarso ○ ○ ○ ○ ○ Ottimo

L'evento celebrativo ha inizio nella mattinata di sabato 29 al teatro comunale dove interverranno diverse autorità, tra cui il Presidente della Regione Piemonte Roberto Cota, il Presidente Terre dei

...



TROVA ristorante, gommista, farmacia

DOVE Riviera di Levante



Elenco Aziende



Mangiare



Dormire



Benessere



Notizie



Eventi



Cin

Cronaca

Politica

Economia

Cultura e Spettacolo

Sport

Scienza e Tecnologia

OKNO



Consiglia

0



Tweet

0

g+1

0

All Icif si inaugura la nuova Orangerie e si premiano i migliori chef italiani e internazionali

Gazzetta d'Asti | 25 Mar 2014 11:53

Era stato annunciato con il recente cambio di governance ed ora è realtà: l'Orangerie, la struttura formativa di Icif, progettata per ospitare i nuovi e innovativi laboratori di cucina,...

[culturaespettacolo](#)

[+ LEGGI TUTTO - VAI ALL'ARTICOLO ORIGINALE](#)





ASSOCIAZIONE COMUNI DEL MOSCATO

[Home](#) [L'Associazione](#) [Il Moscato](#) [I Comuni](#) [News&Eventi](#) [Contatti](#)



News&Eventi

La cartina dei Comuni del Moscato d'Asti

Clicca sul quadrato rosso qui sotto per aprire la cartina dei Comuni del Moscato d'Asti.



A Costigliole d'Asti la nuova Orangerie per la scuola internazionale di cucina

Costigliole d'Asti si appresta a vivere un importante momento celebrativo in occasione dell'inaugurazione dell'Orangerie, presso l'imponente castello che ospita da anni la prestigiosa ICIF, la scuola internazionale di cucina. Dice il sindaco Giovanni Borriero: *l'Orangerie di ICIF e i nuovi laboratori di cucina sono pronti per dare un rinnovato slancio all'immagine della cucina italiana nel mondo. Questa nuova e splendida sede contribuisce a valorizzare ulteriormente il nostro territorio e la grande cucina che gli allievi da tutto il mondo incontrano ed apprendono qui a Costigliole.* L'evento celebrativo ha inizio nella mattinata di sabato 29 marzo al teatro comunale dove interverranno diverse autorità - tra cui il Presidente della Regione Piemonte Roberto Cota, il Presidente Terre dei Savoia Giovanni Quaglia e il Presidente di Unioncamere Ferruccio Dardanello - moderate dal giornalista Attilio Romita della RAI, oltre ai dirigenti e gli allievi della scuola che verranno premiati. Alle 13.30 è prevista l'inaugurazione ufficiale e la visita alla struttura e al castello che vengono proposte a tutti anche nella giornata di domenica 30 marzo dalle ore 10 alle ore 13. In allegato la locandina con il programma delle giornate celebrative.

Allegato	Dimensione
Scarica la locandina	1.25 MB



ITINERARI & SAPORI

Informazioni e notizie per i tuoi sapori, saperi, passioni e piaceri.

Scheda: Costigliole, oggi l'inaugurazione della nuova Orangerie dell'ICIF - AT news

[Costigliole, oggi l'inaugurazione della nuova Orangerie dell'ICIF](#)

AT news

L'evento celebrativo ha inizio nella mattinata di sabato 29 al teatro comunale dove interverranno diverse autorità, tra cui il Presidente della Regione Piemonte Roberto Cota, il Presidente Terre dei Savoia Giovanni Quaglia e il Presidente di ...

[Icif, un'orangerie per la scuola italiana di alta cucina](#) ANSA.it

[tutte le notizie \(4\) »](#)

LA VOCE



WWW.GIORNALELAVOCE.IT - WWW.12ALLET2.IT

ITALIA PIEMONTE IN PROVINCIA DI TORINO

PRIMA PAGINA EVENTI TURISMO GRANDI EVENTI SPORT TURISMO BLOG LE

TEMPO REALE

CHIVASSO. Via Roma

HOME / PIEMONTE / ASTI / COSTIGLIOLE. ICIF, SCUOLA CUCINA ITALIANA DOC PER STRANIERI RADDOPPIA

ASTI | PIEMONTE

COSTIGLIOLE. ICIF, SCUOLA CUCINA ITALIANA DOC PER STRANIERI RADDOPPIA

COSTIGLIOLE (ASTI) – Un'orangerie in vetro e metallo, come quelle tipiche delle grandi dimore storiche, "è il nuovo cuore pulsante" dell'attività didattica dell'Icif, l'Istituto Culinario Italiano per Stranieri che da 23 anni diploma gli 'ambasciatori' della cucina italiana nel mondo. Dal '91, quando per la prima volta seguirono i corsi 30 studenti statunitensi, sono passati oltre 5.000 allievi, giunti da tutto il mondo.

Realizzata nel parco davanti al castello di Costigliole d'Asti, l'orangerie è stata inaugurata oggi con la premiazione dei migliori allievi e degli chef di ristoranti stellati che hanno ospitato gli stage. Presenti tra gli altri, uno dei fondatori, il ristoratore Tony May, l'ex ministro all'Agricoltura Calogero Mannino, l'assessore alla Cultura della Regione Piemonte, Michele Coppola.

"La struttura – ha spiegato Piero Sassone, presidente dell'Icif – è un esempio di modernità nel pieno rispetto del luogo. E' stata progettata e realizzata per ospitare per dare nuovo impulso alla didattica, con nuovi laboratori di cucina, dedicati a professionisti di tutto il mondo". Nell'orangerie si terranno, in sei aule, anche corsi specifici sulla pizza, la panetteria e la cucina salutistica, in affiancamento agli ormai consolidati Master e Corsi Brevi in Cucina Regionale Italiana ed enologia. Nella parte storica della sede dell'Icif, nella sede del castello, inoltre, nei prossimi mesi verrà aperto un emporio dei migliori prodotti regionali italiani ed un'Officina Aromataria delle erbe selvatiche.

L'Icif – ha spiegato il presidente Sassone – "potenzierà le sue tre sedi all'estero, due in Brasile ed una in Cina, entro il 2015 raddoppierà i suoi uffici di rappresentanza, portandone il numero dagli attuali 35 a 70. Vogliamo operare in tutti i mercati nel pieno rispetto non solo della qualità, ma anche delle esigenze tradizionali di persone con intolleranze alimentari o che, per esigenze religiose od altro, necessitano una particolare attenzione nella scelta degli alimenti: per questo lavoriamo – conclude il presidente dell'Icif – in conformità con le procedure previste da Halal per la cucina musulmana e Kosher per quella ebraica".



[Prima pagina](#) [Lombardia](#) [Lazio](#) [Campania](#) [Emilia Romagna](#) [Veneto](#) [Piemonte](#) [Puglia](#) [Sicilia](#) [Toscana](#)
[Cronaca](#) [Economia](#) [Mondo](#) [Politica](#) [Spettacoli e Cultura](#) [Sport](#) [Scienza e Tecnologia](#)

[Costigliole, oggi l'inaugurazione della nuova Orangerie dell'ICIF](#)



... "L'Orangerie di ICIF e i nuovi laboratori di cucina sono pronti ... moderate dal giornalista Attilio Romita della RAI, oltre ai ... moderate dal giornalista Attilio Romita della RAI, oltre ai dirigenti ...

AtNews - 29-3-2014

Personae: [presidente roberto cota](#)
Organizzazioni: [orangerie](#)
[unioncamere](#)
Luoghi: [piemonte savoia](#)
Tags: [inaugurazione cucina](#)



GazzaGolosa

Sapori & Saperi

Gazzetta dello Sport.it - GazzaGolosa - Orangerie, a Costigliole d'Asti la scuola di cucina del futuro



Orangerie, a Costigliole d'Asti la scuola di cucina del futuro

di **GazzaGolosa**

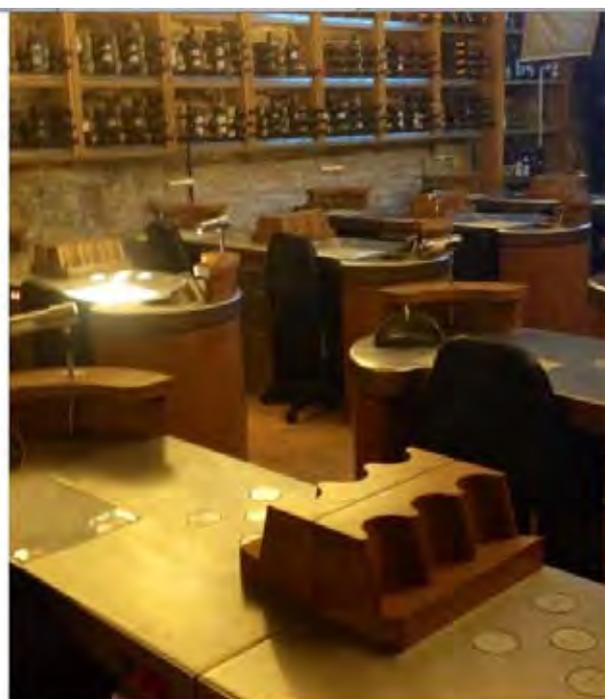
Il 23° anniversario, di norma, non rappresenta una ricorrenza storica, ma per **Icif (Italian Culinary Institute for Foreigners)** si può fare un'eccezione. Dopo oltre due decenni di storia, la scuola di cucina italiana per stranieri che ha la propria base presso il castello di **Costigliole d'Asti** ha finalmente inaugurato l'**Orangerie**, una struttura adiacente all'attuale sede della scuola costruita in vetro e metallo che ospita le nuove aule didattiche e ricorda un giardino d'inverno.



Il moderno edificio immerso nel verde del parco del castello, in costruzione da diversi anni ma operativo soltanto da pochi giorni, comprende una sala con 24 postazioni individuali di cucina, un'aula dedicata alla preparazione dei primi piatti, una per la gelateria, un'aula per pizza, pasticceria e panetteria, un'aula magna polivalente, una per lezioni di food & beverage management, una biblioteca con area computer e una sala ristorante. Ripianificati anche gli spazi all'interno del castello che, oltre al raffinato ristorante, accolgono un emporio (ora soltanto vetrina, prossimamente aperto anche per la vendita al dettaglio) e un laboratorio di cioccolateria mentre a maggio sarà inaugurata l'officina aromataria. Le cantine storiche del castello accolgono una incantevole enoteca presso la quale è stata allestita una funzionale sala degustazioni da 20 postazioni; unica anche la elaioteca che offre una completa rassegna degli oli italiani.



A luglio dello scorso anno, con l'insediamento ai vertici di **Icif** della nuova governance presieduta da **Piero Sassone**, era stato annunciato l'obiettivo diventato realtà in questi giorni: "La realizzazione del progetto **Orangerie** è una tappa che abbiamo fortemente voluto - spiega **Sassone** - Ci siamo impegnati con dedizione e costanza per portarlo a termine nel migliore dei modi e nei tempi stabiliti. L'**Orangerie** costituisce la base per lo sviluppo futuro di **Icif** in una direzione dinamica, competitiva ed efficace". E finalmente diventerà parte integrante della realtà **costigliolese**, come conferma il sindaco **Giovanni Borriero**, entusiasta e pienamente soddisfatto di aver raggiunto, dopo numerose difficoltà, questo traguardo importante.



In questi mesi è stata ampliata anche l'offerta formativa della scuola: oltre ai rodati master in cucina ed enologia delle regioni d'Italia di 3 o 6 mesi, ai corsi di pasticceria, gelateria, cioccolateria, panetteria e pizza e al percorso di abilitazione per sommelier **Ais**, sono stati introdotti i corsi in cucina senza glutine e salutistica, ingegneria del menù, dieta mediterranea e produzione e confezionamento pasti. Ampia l'offerta anche per chi non fa della cucina una professione: oltre alle lezioni tematiche ai fornelli, sono previste degustazioni guidate, tour enogastronomici e appuntamenti di **show cooking**.

Alberto Fumi

Icif (Italian Culinary Institute for Foreigners) www.icif.com
Castello di Costigliole d'Asti it.wikipedia.org/wiki/Castello_di_Costigliole_d'Asti