



ICIF

ITALIAN CULINARY INSTITUTE
FOR FOREIGNERS

UNA STORIA ITALIANA NEL MONDO

Rassegna Stampa

giugno-settembre 2013





ITALIAN CULINARY INSTITUTE
FOR FOREIGNERS
UNA STORIA ITALIANA NEL MONDO

ATTIVITA' e INIZIATIVE

Conferenza Stampa "New Governance"	Costigliole d'Asti	27 giugno 2013
Salone "Sapori da sfogliare"	Genova	21/23 giugno 2013
Consegna Diplomi Master	Torino	24 luglio 2013
Fiera Internazionale di Salonicco	Turchia	7-15 settembre 2013



ITALIAN CULINARY INSTITUTE
FOR FOREIGNERS

UNA STORIA ITALIANA NEL MONDO

Conferenza Stampa “New Governance”

Costigliole d’Asti, 27 giugno 2013

COSTIGLIOLE. UNA NUOVA DIRIGENZA E PROGETTI AMBIZIOSI PER LA SCUOLA DI ALTA CUCINA

L'icif è sempre più cittadino del mondo

Dopo i giorni difficili della vicenda Grinzane il rilancio. In 20 anni ha specializzato cinquemila chef

ELISA SCHIFFO
COSTIGLIOLE

E' giorno d'esame al castello. Uno dei test che gli allievi dell'istituto di alta cucina Icif, che ha sede nel castello, devono sostenere per superare il master. Ai fornelli ci sono otto chef coreani che arrivano da Hong Kong. Devono descrivere le loro creazioni e poi farle assaggiare alla giuria di professionisti che valuta ogni aspetto, presentazione compresa. Poi partiranno per i vari stage nei ristoranti convenzionati, 260 in tutta Italia, di cui circa 40 in Piemonte.

Non solo allievi con occhi a mandorla, ai fornelli ci sono anche messicani, venezuelani, peruviani, brasiliani che frequentano le lezioni di «cucina e enologia delle regioni d'Italia in lingua spagnola. Master che durano 6 mesi (3 mesi i corsi brevi), 4 nelle aule e nei laboratori della scuola, altri 4 di pratica. Tempo di rinnovamento nella scuola del castello che, dopo il periodo poco felice delle vicende legate al calderone Grinzane («noi non ci siamo mai fermati, abbiamo sempre continuato a crederci e a crescere» ci tengono a precisare gli addetti) pensa in grande con una nuova dirigenza e una serie di iniziative che si aprono ancora di più al mondo. «Ci conoscono grazie alle numerose sedi che abbiamo nel mondo, siamo presenti in modo capillare con 24 uffici di rappresentanza in 32 Paesi nel mon-



Coreani
Allievi coreani nella cucina dell'Icif impegnati nei test che devono sostenere per superare il master. Saranno giudicati da una giuria

do, apriremo presto nuovi uffici in Grecia, Turchia e Pakistan - dice la responsabile dei corsi Ilaria Scalet - Solo nel 2014 aspettiamo 200 chef, in 20 anni si sono già specializzati in cinquemila. Lavoriamo anche in vista di Expo 2015, coordineremo gli eventi a Palazzo Sforzesco. In programma anche corsi per appassionati di gelateria, cioccolateria, pizza, cucina senza glutine, dieta mediterranea e cucina salutistica». A pieno ritmo anche l'avventura internazionale: Icif ha recentemente coordinato la settimana della cucina regionale in Brasile ed è impegnato in Pakistan per la promozione del prodotto agroalimentari italiani.

«Non sono qui per comandare»

5 domande
Piero Sassone
neo presidente

Qualche legame con l'Astigiano ce l'aveva già: nel 1986 quando a 18 anni aveva girato il mondo e era diventato il più giovane «chef de rang» di Germania e Svizzera, fu chiamato a fare il militare ad Asti «Di giorno in caserma e alla sera all'Old River e poi da Francese. E' lì che ho respirato la passione per il territorio e per i grandi vini. Il Monferrato allora era il cuore pulsante». Piero Sassone, originario della Basilicata, saluzzese per amore, titolare di due alberghi e tre ristoranti e presidente dell'associazione provinciale ristoratori e albergatori, editore de «la Gazzetta di Saluzzo» è il nuovo presidente Icif.

«Come ha conosciuto la scuola?»

«Era il 2002, ero presidente di una fondazione culturale, per valorizzare la frutticoltura inventammo «mela gusto» e chiamai l'Icif per internazionalizzare i prodotti. In se-

guito ho sempre ospitato gli stagisti nei miei ristoranti e alberghi».

Un passaggio di testimone impegnativo dopo le vicende legate al Grinzane...

«Chi fa il cuoco non è un faccendiere. L'Icif per me è e rimane un motore di cultura».

Quali novità porterà con la sua dirigenza?

«Non sono qui per comandare. Metterò a disposizione la mia esperienza, se vuoi comandare devi prima conoscere tutti i passaggi, io sono partito dall'alberghiera, ho lavorato nei grandi hotel all'estero per poi portare a casa «il lusso accessibile»».

Quali progetti?

«Lavoreremo su più fronti, un percorso di certificazione professionale riconosciuto nel mondo, una piattaforma per formazione a distanza in madrelingua, la creazione di una struttura per produzione televisiva per Rai e Mediaset, l'insediamento della figura di nutrizionista che affianchi gli allievi insieme all'interprete».

L'orangerie?

«La struttura nel parco del castello sarà presto operativa».

I lavori si concluderanno per fine anno, i laboratori s'inaugureranno a febbraio. (E. SC.)

la Rinascita
Storie dell'Italia che ce l'ha fatta
ASTI
22.06 - 03.11

Gazzetta d'Asti

SETTIMANALE D'INFORMAZIONE FONDATA NEL

Cronaca | Cultura | Politica e lavoro | Primo Piano | Sport | Scuola | Diocesi | Lettere alla redazi

Home » Primo Piano » attualità » Pierino Sassone è il nuovo presidente dell'Icif

Pierino Sassone è il nuovo presidente dell'Icif

Publicato il 26 giugno 2013



L'Icif, l'Italian Culinary Institute for Foreigners, con sede a Costigliole d'Asti ha una nuova Governance per l'Istituto. Pierino Sassone è il nuovo presidente. Albergatore e ristoratore è fra l'altro, presidente degli Albergatori della Provincia di Cuneo e vice Presidente di Confcommercio Cuneo. Dal 1980 sviluppa le sue doti e la sua naturale propensione alle relazioni interpersonali lavorando e formandosi nell'ambito dell'accoglienza e della ristorazione, con esperienze che lo impegnano sia in Italia che

all'estero e gli consentono di acquisire una visione completa e globale del settore.

Molto attento alle tematiche che interessano oggi il sistema alimentare globale, il valore del cibo, i trends della produzione e del consumo e gli effetti sulla salute e sull'ambiente, Pierino Sassone intende operare nella direzione dello sviluppo sostenibile orientando la didattica in questa direzione.

Questi aspetti della cultura alimentare dovranno, secondo Pierino Sassone, far parte del bagaglio culturale di ogni professionista di cucina.

Giovedì 27 giugno, alle 17, nella sede Icif di Costigliole d'Asti ci sarà la presentazione ufficiale con l'illustrazione di nuovi ed ambiziosi progetti, che grazie al completamento dell'Orangerie, che garantirà più spazi e nuovi laboratori didattici, aumenteranno la valorizzazione dell'Icif, confermando il suo ruolo di eccellenza a livello internazionale nella formazione di professionisti della ristorazione.

In tale occasione si seguirà in diretta web l'inaugurazione della nuova Scuola Icif di San Paolo. L'Icif, già presente in Brasile da oltre 11 anni, è stato chiamato dal Centro Paula Souza a fornire tutto il know how formativo e su richiesta del Governo di San Paolo ha dato vita alla prima "Scuola di Ospitalità": l'obiettivo è formare professionisti meno abbienti del settore ristorativo alberghiero.

Questo nuovo Centro di cultura e di formazione sullo stile di vita italiano, di 4000 mq., nasce nella terza città italiana del mondo fuori dell'Italia. L'influenza della cultura italiana è percepita in tutte le aree, principalmente nella gastronomia. San Paolo annovera 12.500 ristoranti, 6.000 pizzerie, 15.000 bar, 42.000 camere d'albergo e 90.000 eventi e fiere all'anno.

Tutti i corsi gratuiti dipendono dalla Segreteria per lo Sviluppo dello Stato, organo del Governo che ha per finalità quella di intensificare lo sviluppo sostenibile e stimolare le imprese e gli imprenditori a diventare sempre più competitivi. Uno scenario prospero di grandi opportunità, che negli ultimi anni ha visto uno sviluppo del turismo e un aumento del tenore di vita non indifferente.

Le Istituzioni italiane presenti in Brasile hanno sostenuto il progetto sin dall'inizio, assicurando la centralità dell'ICIF, già operante da tempo in Brasile nello Stato di Rio Grande del Sud, e di molte aziende italiane fornitrici dei laboratori didattici; quindi è stato favorito un ruolo di primo piano ai partners italiani.

Il Governo di San Paolo è impegnato a favorire le imprese italiane che hanno contribuito e contribuiranno all'affermazione del Centro. In specifico verrà messo a disposizione all'interno della scuola uno show room, ove verranno esposti permanentemente prodotti italiani, che potrà ospitare iniziative delle Istituzioni e delle aziende italiane. I prodotti agroalimentari verranno utilizzati durante le lezioni ottenendone un'ulteriore accrescimento di immagine e contrastando le "falsificazioni" che stanno arrecando gravi pregiudizi alle esportazioni italiane nel mondo.

La Scuola diventerà un punto di riferimento per le aziende italiane già presenti nel mercato o che intendono entrare a pieno titolo nel mercato brasiliano grazie alla possibilità di promuovere i propri prodotti in un contesto di prestigio, incontrando buyers ed importatori e di presidiare permanentemente il mercato.



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

Pierino Sassone è il nuovo presidente dell'Icif

Gazzetta d'Asti |  1 | 26-6-2013

L'Icif, l'Italian Culinary Institute for Foreigners, con sede a Costigliole d'Asti ha una nuova Governance per l'Istituto. Pierino Sassone è il nuovo presidente. Albergatore e ristoratore è fra l'...

[Leggi la notizia](#)

Persone: [pierino sassone cuneo](#)

Organizzazioni: [governo scuola](#)

Luoghi: [brasile rio grande](#)

Tags: [prodotti cultura](#)



informa
CIBO
 IL QUOTIDIANO
 PER CHI AMA
 IL BUON GUSTO

[HOME](#) | [MISSION](#) | [REDAZIONE](#) | [CONTATTACI](#) | [PUBBLICITA'](#)

Prodotti: [Aceto](#) | [Carne e Salumi](#) | [Cioccolato](#) | [Formaggio](#) | [Olio](#) | [Pasta](#) | [Vino](#)
NEWSLETTER [Indirizzo](#)

sei in: [home](#) >> [Sommario](#) >> [Focus](#)

[Mi piace](#) 0 | [Invia](#) +1 1 | [Tweet](#) | [SHARE](#)

Postato da: Redazione il: 01/07/2013

Presentata la nuova governance dell'ICIF, l'Istituto di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia

Il nuovo Presidente, Pierino Sassone, ha illustrato i progetti futuri dell'Istituto piemontese

Illustrato un altro importante progetto: la creazione del BLOG ICIF, denominato "Cucina!", appena nato e che permetterà a tutti gli appassionati ed interessati di Cucina ed Enologia Italiana di scoprire le ricette del famoso Istituto: una finestra sulle migliori ricette della tradizione regionale italiana



Costigliole d'Asti 1 luglio 2013. Lo scorso giovedì, 27 giugno, presso l'Enoteca del Castello di Costigliole d'Asti, sala degustazione dell'ICIF, il prestigioso Istituto di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia, si è svolta la Conferenza Stampa di presentazione della nuova governance con l'illustrazione dei progetti futuri dell'Istituto.

Il nuovo Presidente ICIF, **Pierino Sassone**, ha spiegato l'importanza di questo ricambio generazionale per consolidare gli importanti risultati ottenuti fino ad ora nel campo della promozione dei prodotti di eccellenza dell'enogastronomia italiana, attraverso la formazione di professionisti stranieri, ed anche per affrontare con nuove forze ed energie le nuove sfide che prospetta il futuro. Lo slogan del nuovo management è "Rinnoviamo per stare al passo coi tempi ma

non distruggiamo il passato e le tradizioni che i padri hanno lasciato!".

Il primo passo da compiere sarà l'ultimazione dell'Orangerie: questa struttura ospiterà moderni laboratori che permetteranno all'ICIF, dal 2014, di offrire nuovi percorsi formativi, che prepareranno professionisti sul Food & Beverage Management, mastri cioccolatieri e gelatieri. Inoltre sarà possibile realizzare corsi specifici sulla pizza, la panetteria, la cucina salutistica: una formazione all'avanguardia per qualificare, tutelare e promuovere l'immagine della cucina italiana, del territorio e dei prodotti tipici delle Regioni d'Italia.



Pierino Sassone, Maria Elena Rossi, Antonello Angeleri e il Sindaco Giovanni Borriero durante il brindisi

Sono intervenuti il Dr. **Antonello Angeleri**, Consigliere della Regione Piemonte, che ha portato i saluti e l'appoggio del Presidente della Regione Piemonte, Roberto Cota e dell'Assessore Regionale Ghiglia, oltre al Sindaco di Costigliole d'Asti, **Giovanni Borriero**, che ha ribadito l'importanza della collaborazione dell'ICIF con il Comune, per la promozione del territorio astigiano in tutto il mondo.

A causa dei disordini che stanno colpendo il Brasile in questi giorni è stata cancellata improvvisamente la diretta web, in quanto i governatori del Brasile sono stati convocati urgentemente in riunione, annullando tutti gli impegni precedentemente presi. Il nuovo Centro in San Paolo sarà comunque operativo a breve e oltre alla scuola sarà allestito uno Show-Room, ove verranno esposti permanentemente prodotti italiani, che potrà ospitare iniziative delle Istituzioni e delle aziende italiane. I prodotti agroalimentari verranno utilizzati durante le lezioni ottenendone un'ulteriore accrescimento di immagine e contrastando le "falsificazioni" che stanno arrecando gravi pregiudizi alle esportazioni italiane nel mondo.

Un altro importante progetto che è stato illustrato è la creazione del **BLOG ICIF**, denominato "Cucina!", appena nato e che permetterà a tutti gli appassionati ed interessati di Cucina ed Enologia Italiana di scoprire le ricette del nostro Istituto: una finestra sulle migliori ricette della tradizione regionale italiana. Oltre a permettere un continuo e diretto contatto dell'ICIF con gli oltre 5.000 ex studenti stranieri, molti cuochi rinomati e chef di prestigiosi Ristoranti Italiani nei diversi paesi del mondo.

Per informazioni icif@icif.com oppure tel. **0141962171**

L'ICIF si rinnova

L'Istituto di cucina, cultura ed enologia di Costigliole si presenta con una nuova governance, nuovi progetti formativi, un centro di cultura e formazione a San Paolo di Brasile e una partnership con il Lincoln Culinary Institute.

«Il ricambio generazionale si è reso opportuno per consolidare gli importanti risultati ottenuti fino ad ora nel campo della promozione dei prodotti di eccellenza dell'enogastronomia italiana, attraverso la formazione di professionisti stranieri, ed anche per affrontare con nuove forze ed energie le nuove sfide che prospetta il futuro». Così si è espresso Pieri-



ITALIAN CULINARY INSTITUTE
FOR FOREIGNERS

UNA STORIA ITALIANA NEL MONDO

no Sassone, neo-presidente dell'ICIF – Italian Culinary Institute for Foreigners – albergatore e ristoratore, nonché presidente degli Albergatori della Provincia di Cuneo e vice presidente di Confcommercio Cuneo.

Lo slogan del nuovo management è "Rinnoviamo per stare al passo coi tempi ma non distruggiamo il passato e le tradizioni che i padri hanno lasciato".

Il primo passo da compiere sarà l'ultimazione dell'Orangerie: questa struttura ospiterà moderni laboratori che dal 2014 permetteranno all'ICIF di offrire nuovi percorsi formativi, che prepareranno professionisti sul

Food & Beverage Management, maestri cioccolatai e gelatieri. Inoltre sarà possibile realizzare corsi specifici sulla pizza, la panetteria, la cucina salustica.

Un altro progetto è la creazione del blog ICIF, denominato "Cucina!": una finestra sulle migliori ricette della tradizione regionale italiana.

Tra i progetti all'estero, l'ICIF ha recentemente rafforzato la sua presenza in Brasile con l'inaugurazione del nuovo Centro Formativo Paula Souza di San Paolo, che si affianca alla Scuola di Flores da Cunha, nello stato di Rio Grande do Sul, operativa ormai da diversi anni.

La "Scuola di ospitalità" di San Paolo è nata con l'obiettivo di formare professionisti meno abbienti del settore ristorativo-alberghiero. Il Governo di San Paolo è impegnato a favorire le imprese italiane che contribuiranno all'affermazione del centro. Nello specifico verrà messo a disposizione all'interno della scuola uno show room, ove verranno esposti permanentemente prodotti italiani. La scuola diventerà un punto di riferimento per le aziende italiane già presenti nel mercato o che intendono entrare a pieno titolo nel mercato brasiliano.

Dal 1991, data della sua nascita, l'ICIF organizza nella sua sede presso il castello di Costigliole d'Asti master, corsi brevi e corsi di approfondimento per gruppi di professionisti stranieri che intendano acquisire una specializzazione in cucina ed enologia italiana. In questi anni ha diplomato studenti provenienti da Australia, Bermuda, Brasile, Canada, Cina, Cipro, Corea, Filippine, Germania, Giappone, Hong Kong, India, Israele, Libano, Messico, Perù, Russia, Stati Uniti, Singapore, Svezia, Thailandia, Taiwan, Venezuela, oltre ovviamente dall'Italia.

Info: www.icif.com. □

Sempre più internazionale

Un altro tassello del nuovo programma di espansione dell'ICIF nel mondo è stato messo a punto in Grecia durante lo svolgimento della 78ª edizione della Fiera internazionale di Salonicco, un evento espositivo multisettoriale, considerato il punto di riferimento più importante per l'area dei Balcani. Qui l'ICIF ha organizzato una serie di eventi consolidando la collaborazione con la Camera di commercio italo-ellenica e l'associazione cuochi di Salonicco, che si stanno adoperando ora per attivare una serie di progetti formativi sulla cucina regionale italiana. Inoltre un nuovo ufficio di rappresentanza ICIF aprirà presto a Praga e altre iniziative sono annunciate in Germania, Russia, Stati Uniti (dove

sono iniziati i corsi di cucina italiana al Lincoln Culinary Institute di West Palm Beach) e Cina, con un progetto promozionale del vino piemontese.



Il presidente ICIF Pierino Sassone (al centro) con uno degli chef dell'associazione cuochi di Salonicco e lo chef ICIF Giancarlo Piccarreta.



sei in: [home](#) >> [Sommar](#)io >> [Focus](#)

[Mi piace](#)

0

[Invia](#)

+1

1

[Tweet](#)

[SHARE](#)

[f](#)

[t](#)

[e](#)

[...](#)

Postato da: Redazione il: 28/06/2013

Pierino Sassone è il nuovo Presidente dell'ICIF - Italian Culinary Institute for Foreigners

Il rinomato Istituto di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia si apre ad una fase di rilancio

Nuovi impegni all'estero: l'ICIF, già presente in Brasile da oltre 11 anni, è stato chiamato dal Centro Paula Souza a fornire tutto il know how formativo e su richiesta del Governo di San Paolo ha dato vita alla prima "Scuola di Ospitalità": l'obiettivo è formare professionisti meno abbienti del settore ristorativo alberghiero



Costigliole d'Asti 28 giugno 2013. L'ICIF – Italian Culinary Institute for Foreigners- è lieto di annunciarvi una nuova Governance per l'Istituto. Pierino Sassone è il nuovo Presidente: albergatore e ristoratore è fra l'altro, Presidente degli Albergatori della Provincia di Cuneo e Vice Presidente di Concofcommercio Cuneo.

Dal 1980 sviluppa le sue doti e la sua naturale propensione alle relazioni interpersonali lavorando e formandosi nell'ambito dell'accoglienza e della ristorazione, con esperienze che lo impegnano sia in Italia che all'estero e gli consentono di acquisire una visione completa e globale del settore.

Molto attento alle tematiche che interessano oggi il sistema alimentare globale, il valore del cibo, i trends della produzione e del consumo e gli effetti sulla salute e sull'ambiente, Pierino Sassone intende operare nella direzione dello sviluppo sostenibile orientando la didattica in questa direzione.

Questi aspetti della cultura alimentare dovranno, secondo Pierino Sassone, far parte del bagaglio culturale di ogni professionista di cucina.

Giovedì 27 giugno, alle ore 17:00, presso la sede ICIF di Costigliole d'Asti ci sarà la presentazione ufficiale con l'illustrazione di nuovi ed ambiziosi progetti, che grazie al completamento dell'Orangerie, che garantirà più spazi e nuovi laboratori didattici, aumenteranno la valorizzazione dell'ICIF, confermando il suo ruolo di eccellenza a livello internazionale nella formazione di professionisti della ristorazione.

In tale occasione si seguirà in diretta web l'inaugurazione della nuova Scuola ICIF di San Paolo.

L'ICIF, già presente in Brasile da oltre 11 anni, è stato chiamato dal Centro Paula Souza a fornire tutto il know how formativo e su richiesta del Governo di San Paolo ha dato vita alla prima "Scuola di Ospitalità": l'obiettivo è formare professionisti meno abbienti del settore ristorativo alberghiero.

Questo nuovo Centro di cultura e di formazione sullo stile di vita italiano, di 4000 mq., nasce nella terza città italiana del mondo fuori dell'Italia. L'influenza della cultura italiana è percepita in tutte le aree, principalmente nella gastronomia. **San Paolo annovera 12.500 ristoranti, 6.000 pizzerie, 15.000 bar, 42.000 camere d'albergo e 90.000 eventi e fiere all'anno.**

Tutti i corsi gratuiti dipendono dalla Segreteria per lo Sviluppo dello Stato, organo del Governo che ha per finalità quella di intensificare lo sviluppo sostenibile e stimolare le imprese e gli imprenditori a diventare sempre più competitivi. Uno scenario prospero di grandi opportunità, che negli ultimi anni ha visto uno sviluppo del turismo e un aumento del tenore di vita non indifferente.

Le Istituzioni italiane presenti in Brasile hanno sostenuto il progetto sin dall'inizio, assicurando la centralità dell'ICIF, già operante da tempo in Brasile nello Stato di Rio Grande del Sud, e di molte aziende italiane fornitrici dei laboratori didattici; quindi è stato favorito un ruolo di primo piano ai partners italiani.

Il Governo di San Paolo è impegnato a favorire le imprese italiane che hanno contribuito e contribuiranno all'affermazione del Centro. In specifico verrà messo a disposizione all'interno della scuola uno show room, ove verranno esposti permanentemente prodotti italiani, che potrà ospitare iniziative delle Istituzioni e delle aziende italiane. I prodotti agroalimentari verranno utilizzati durante le lezioni ottenendone un'ulteriore accrescimento di immagine e contrastando le "falsificazioni" che stanno arrecando gravi pregiudizi alle esportazioni italiane nel mondo.

La Scuola diventerà un punto di riferimento per le aziende italiane già presenti nel mercato o che intendono entrare a pieno titolo nel mercato brasiliano grazie alla possibilità di promuovere i propri prodotti in un contesto di prestigio, incontrando buyers ed importatori e di presidiare permanentemente il mercato.

Per informazioni icif@icif.com oppure tel. 0141962171

SCOOP  SQUARE



Suggerisci un sito

 26/06/2013  16:10  Fonte della notizia: Gazzetta d'Asti  Notizia da: Provincia di Asti, Italia

Pierino Sassone è il nuovo presidente dell'Icif



L'Icif, l'Italian Culinary Institute for Foreigners, con sede a Costigliole d'Asti ha una nuova Governance per l'Istituto. Pierino Sassone è il nuovo presidente. Albergatore e ristoratore è fra l'altro, presidente degli Albergatori della Provincia di Cuneo e vice Presidente di Confcommercio Cuneo. Dal 1980 sviluppa le sue doti e la sua naturale propensione alle relazioni interpersonali lavorando e formandosi nell'ambito dell'accoglienza e della ristorazione, con esperienze che lo impegnano sia in Italia che all'estero e gli consentono di acquisire una visione completa e glo...

fai.informazione.it

Utente Password

ricordami

Fai un prestito

smartika



INFORMAZIONE.IT
COMUNICATI STAMPA
FAI INFORMAZIONE
MIA INFORMAZIONE
INFORMAZIONE

TUTTE LE SEZIONI
POLITICA
CRONACA
ESTERI
ECONOMIA
SPETTACOLO...

Cerca
[Inserisci Notizia](#)
[Nuovo Utente](#)
[Dimenticata la Password?](#)

L'Italian Culinary Institute for Foreigners si rinnova.

43 **Voti**

30/06/2013 - 23.07 Ieri, giovedì 27 giugno, presso l'Enoteca del Castello di Costigliola d'Asi, sala degustazione dell'ICIF, il prestigioso Istituto di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia, si è svolta la Conferenza Stampa di presentazione della nuova governance con l'illustrazione dei progetti futuri dell'Istituto.

VOTA!



inserita da  [italyfood24](http://www.italyfood24.it) - Sezione: Salute - fonte: <http://www.italyfood24.it>

[Segnala se offensiva](#)

Altri articoli di possibile interesse:

L'ICIF (Italian Culinary Institute for Foreigners) si rinnova - *L'Istituto di Cucina, Cultura ed Enologia delle Regioni d'Italia si presenta con una nuova governance, nuovi progetti formativi e nuovi laboratori. Ieri, giovedì 27 giugno, presso l'Enoteca del Castello di Costigliola d'Asi, sala degustazione dell'ICIF, il prestigioso Istituto di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia, si è svolta la Conferenza Stampa di presentazione della nuova governance con l'illustrazione dei progetti futuri dell'Istituto. Il nuovo Presidente ICIF, Pierino Sassano, ha spiegato l'importanza di questo ricambio generazionale per consolidare gli importanti risultati ottenuti fino ad ora nel campo della promozione dei prodotti di eccellenza dell'enogastronomia italiana, attraverso la formazione di professionisti stranieri, ed anche per affrontare con nuove forze ed energie le nuove sfide che prospetta il futuro. Lo slogan del nuovo management è "Rinnoviamo per stare al passo coi tempi ma non distruggiamo il... (dinobosone)"*

L'Icif nel mondo, tra passato e futuro

29 giu 2013 di webmaster. Nessun commento



2



1



0



Giovedì 27 giugno, nel Castello di Costigliole d'Asti, nella sala degustazione dell'ICIF, è stata presentata alla stampa la nuova governance con l'illustrazione dei progetti futuri dell'Istituto.

Il nuovo Presidente ICIF, Pierino Sassone, ha spiegato l'importanza di questo ricambio generazionale per consolidare gli importanti risultati ottenuti fino ad ora nel campo della promozione dei prodotti di eccellenza dell'enogastronomia italiana, attraverso la formazione di professionisti stranieri, [Continua la lettura](#)

Inserito in: [Enogastronomia](#), [Gastronomia](#).


 rivista on line di informazione enogastronomica
 Registrata al Tribunale di Ferrara il 08/08/2007 con autorizzazione n° 10/07
OLIOVINOPEPERONCINO

HOME

ARTICOLI

PAESI E CITTÀ

RUBRICHE

ATLANTE

ASSAGGI U



ICIF (Italian Culinary Institute for Foreigners) in collaborazione con il Comune di Costigliole d'Asti propone "Sapori di Cinema": 4 sere di mezza estate dedicate a 4 menu ispirati ad altrettanti film a carattere gastronomico. Un appuntamento imperdibile per tutti gli appassionati di cucina e di cinema, un piacevole pretesto per vivere lo splendido Castello medioevale di Costigliole d'Asti, che spalancherà le proprie porte per ospitare gli intervenuti nel cortile, allestito per l'occasione da sala cinematografica sotto Per 4 venerdì consecutivi, dal 5 al 26 luglio 2013 la cultura del cibo sarà ospite tra le dolci colline delle Langhe e del Monferrato. Ogni serata comincerà alle 20:30 con una cena presso la sala ristorante ICIF, con portate ispirate al film che verrà proiettato quella sera alle 21:45. I menu sono curati dagli iscritti e dagli studenti stessi. I titoli in cartellone: "Chef", "Ratatouille", "La Parte degli Angeli" e "La Cuoca del Presidente".

ICIF, Italian Culinary Institute for Foreigners, associazione senza fini di lucro, nasce a Torino nel 1991, per l'intuizione e la volontà di un limitato e selezionato gruppo di chef italiani, di prestigio internazionale e di opinion leader del settore, con l'intento di qualificare, tutelare e promuovere l'immagine della cucina e dei prodotti tipici italiani, diffondendone la conoscenza e l'applicazione presso i professionisti internazionali, desiderosi di apprendere la genesi e l'operatività per applicarne i principi e le ricette presso la ristorazione all'estero.

A distanza di 20 anni, l'Istituto si è consolidato, ha ampliato la propria offerta formativa, articolata in Corsi Brevi di avvicinamento, Corsi di Aggiornamento e Master di perfezionamento, per gruppi di giovani professionisti stranieri (chef, pasticceri, sommelier, ristoratori) che intendano acquisire una specializzazione "italiana".

Pierino Sassone è il nuovo Presidente: albergatore e ristoratore, è fra l'altro, Presidente degli Albergatori della Provincia di Cuneo e Vice Presidente di Confcommercio Cuneo.



vini e sapori.net


 28 Giugno 2013 - 20:30
NOVITA' DAL MONDO - Letto: 229 volte

L'ICIF (Italian Culinary Institute for Foreigners) si rinnova

L'Istituto di Cucina, Cultura ed Enologia delle Regioni d'Italia si presenta con una nuova governance, nuovi progetti formativi e nuovi laboratori.

Ieri, giovedì 27 giugno, presso l'Enoteca del Castello di Costigliole d'Asti, sala degustazione dell'ICIF, il prestigioso Istituto di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia, si è svolta la Conferenza Stampa di presentazione della nuova governance con l'illustrazione dei progetti futuri dell'Istituto.

Il nuovo Presidente ICIF, Pierino Sassone, ha spiegato l'importanza di questo ricambio generazionale per consolidare gli importanti risultati ottenuti fino ad ora nel campo della promozione dei prodotti di eccellenza dell'enogastronomia italiana, attraverso la formazione di professionisti stranieri, ed anche per affrontare con nuove forze ed energie le nuove sfide che prospetta il futuro. Lo slogan del nuovo management è "Rinnoviamo per stare al passo coi tempi ma non distruggiamo il passato e le tradizioni che i padri hanno lasciato!". Il primo passo da compiere sarà l'ultimazione dell'Orangerie: questa struttura ospiterà moderni laboratori che permetteranno all'ICIF, dal 2014, di offrire nuovi percorsi formativi, che prepareranno professionisti sul Food & Beverage Management, mastri cioccolatai e gelatieri. Inoltre sarà possibile realizzare corsi specifici sulla pizza, la panetteria, la cucina salutistica: una formazione all'avanguardia per qualificare, tutelare e promuovere l'immagine della cucina italiana, del territorio e dei prodotti tipici delle Regioni d'Italia.

Sono intervenuti il Dr. Antonello Angeleri, Consigliere della Regione Piemonte, che ha portato i saluti e l'appoggio del Presidente della Regione Piemonte, Roberto Cota e dell'Assessore Regionale Ghiglia, oltre al Sindaco di Costigliole d'Asti, Giovanni Borriero, che ha ribadito l'importanza della collaborazione dell'ICIF con il Comune, per la promozione del territorio astigiano in tutto il mondo.

A causa dei disordini che stanno colpendo il Brasile in questi giorni è stata cancellata la diretta web prevista con il nuovo Centro Formativo Paula Souza di San Paolo, che vede l'ICIF impegnato in prima linea, in quanto i governatori del Brasile sono stati convocati urgentemente in riunione, annullando tutti gli impegni precedentemente presi. Il nuovo Centro in San Paolo sarà comunque operativo a breve e oltre alla scuola sarà allestito uno Show-Room, ove verranno esposti permanentemente prodotti italiani, che potrà ospitare iniziative delle Istituzioni e delle aziende italiane. I prodotti agroalimentari verranno utilizzati durante le lezioni ottenendone un'ulteriore accrescimento di immagine e contrastando le "falsificazioni" che stanno arrecando gravi pregiudizi alle esportazioni italiane nel mondo.

Un altro importante progetto che è stato illustrato è la creazione del BLOG ICIF, denominato "Cucina!", appena creato e che permetterà a tutti gli appassionati ed interessati di Cucina ed Enologia Italiana di scoprire le ricette del nostro Istituto: una finestra sulle migliori ricette della tradizione regionale italiana. Oltre a permettere un continuo e diretto contatto dell'ICIF con gli oltre 5.000 ex studenti stranieri, molti cuochi rinomati e chef di prestigiosi Ristoranti Italiani nei diversi paesi del mondo.

Per informazioni icif@icif.com oppure tel. 0141962171





ITALY FOOD 2

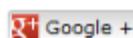
MAGAZINE NEWS ITALIAN TASTE

Sono le 12:47:24 di Martedì 02 / 07 / 2013 Italy Food 24 è un Magazine Online di W

[Home](#) - [News](#) - [Regioni](#) - [Eventi](#) - [Gusto](#) - [Top Italia](#) - [Rubriche](#) - [Greentour](#) -

L'Italian Culinary Institute for Foreigners si rinnova.

BY ITALY FOOD 24 - 29/06/2013



L'Istituto di Cucina, Cultura ed Enologia delle Regioni d'Italia si presenta con una nuova governance, nuovi progetti formativi e nuovi laboratori. Ieri, giovedì 27 giugno, presso l'Enoteca del Castello di Costigliole d'Asti, sala degustazione dell'ICIF, il prestigioso Istituto di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia, si è svolta la Conferenza Stampa di presentazione della nuova governance con l'illustrazione dei progetti futuri dell'Istituto.

Il nuovo Presidente ICIF, Pierino Sassone, ha spiegato l'importanza di questo ricambio generazionale per consolidare gli importanti

risultati ottenuti fino ad ora nel campo della promozione dei prodotti di eccellenza dell'enogastronomia italiana, attraverso la formazione di professionisti stranieri, ed anche per affrontare con nuove forze ed energie le nuove sfide che prospetta il futuro. Lo slogan del nuovo management è "Rinnoviamo per stare al passo coi tempi ma non distruggiamo il passato e le tradizioni che i padri hanno lasciato!". Il primo passo da compiere sarà l'ultimazione dell'Orangerie: questa struttura ospiterà moderni laboratori che permetteranno all'ICIF, dal 2014, di offrire nuovi percorsi formativi, che prepareranno professionisti sul Food & Beverage Management, mastri cioccolatai e gelatieri. Inoltre sarà possibile realizzare corsi specifici sulla pizza, la panetteria, la cucina salutistica: una formazione all'avanguardia per qualificare, tutelare e promuovere l'immagine della cucina italiana, del territorio e dei prodotti tipici delle Regioni d'Italia.

Sono intervenuti il Dr. Antonello Angeleri, Consigliere della Regione Piemonte, che ha portato i saluti e l'appoggio del Presidente della Regione Piemonte, Roberto Cota e dell'Assessore Regionale Chiglia, oltre al Sindaco di Costigliole d'Asti, Giovanni Borriero, che ha ribadito l'importanza della collaborazione dell'ICIF con il Comune, per la promozione del territorio astigiano in tutto il mondo.

A causa dei disordini che stanno colpendo il Brasile in questi giorni è stata cancellata la diretta web prevista con il nuovo Centro Formativo Paula Souza di San Paolo, che vede l'ICIF impegnato in prima linea, in quanto i governatori del Brasile sono stati convocati urgentemente in riunione, annullando tutti gli impegni precedentemente presi. Il nuovo Centro in San Paolo sarà comunque operativo a breve e oltre alla scuola sarà allestito uno Show-Room, ove verranno esposti permanentemente prodotti italiani, che potrà ospitare iniziative delle Istituzioni e delle aziende italiane. I prodotti agroalimentari verranno utilizzati durante le lezioni ottenendone un'ulteriore accrescimento di immagine e contrastando le "falsificazioni" che stanno arrecando gravi pregiudizi alle esportazioni italiane nel mondo.

Un altro importante progetto che è stato illustrato è la creazione del BLOG ICIF, denominato "Cucina!", appena creato e che permetterà a tutti gli appassionati ed interessati di Cucina ed Enologia Italiana di scoprire le ricette del nostro Istituto: una finestra sulle migliori ricette della tradizione regionale italiana. Oltre a permettere un continuo e diretto contatto dell'ICIF con gli oltre 5.000 ex studenti stranieri, molti cuochi rinomati e chef di prestigiosi Ristoranti Italiani nei diversi paesi del mondo.

Info: icif@icif.com oppure tel. 0141962171

Rai 2

RAI 2
“Divieto di sosta” con Chiara Lico
Servizio andato in onda il 18/7/2013





ITALIAN CULINARY INSTITUTE
FOR FOREIGNERS
UNA STORIA ITALIANA NEL MONDO

Salone “Sapori da Sfogliare”

Genova, 21-23 giugno 2013

LE FAVOLE DI EMILIANI E ABRUZZESI

Carpi e L'Aquila, che riscatto

Dalle macerie dei terremoti alla gioia per due storiche promozioni

SILVIA GIULIOLI

NEL MAGGIO del 2012 due scosse di terremoto fra Mirandola, Medolla e San Felice sul Panaro fecero 28 vittime, oltre 300 feriti e 45mila sfollati. Lo stato d'emergenza postissima è stato prorogato per un altro anno e mezzo, ma questo lembo d'Emilia può gioire per la prima Serie B del Carpi nella storia. 150mila abitanti della zona producono circa il 2% del Pil nazionale: Mirandola ha uno dei distretti biomedicali più avanzati al mondo, ma i 7mila carpigiani trovano lavoro nelle duemila aziende del settore tessile, in particolare di abbigliamento giovanile (Denny Rose, Anna Molinari, Liu Jo).

Il patron biancorosso è Stefano Bonacini, 48 anni, mister Gaudi, già sponsor del Genoa e dell'Udinese, mancato acquirente del Modena. «Spero in una stagione di assestamento - racconta - senza proclami. Mi piacerebbe prendere Leonardo Pavolletti, centravanti del Sassuolo decisivo per la promozione in A, con il reti. Andrebbe bene anche come modello per le nostre creazioni». A Carpi c'è il problema stadio, con il Cabassi rimasto chiuso nel 2011-12 per lavori di ampliamento. «Chiedete al Comune dove giocheremo» si limita a dire Bonacini. «Bastano altri 400 posti per ottenere l'agibilità per la B - replica il sindaco Luigi Campedelli, domenica in calzoncini corti davanti al maxischermo montato al Cabassi - confidiamo di essere pronti per l'avvio di stagione». Un ritorno a Reggio Emilia è impossibile, ora che il Sassuolo ha firmato il contratto di affitto per due anni con la Reggina. Al Braglia di Modena ci sarebbe l'ostilità dei tifosi canarini, per un derby inedito in B ma assai più sentito rispetto a quello con il Sassuolo, mentre il Martelli di Mantova è distante 45 chilometri.

A Lecce c'erano 200 tifosi, poco più del doppio domenica scorsa, con il nuovo atteso la squadra di Fabio Brini in piazza Martiri, fra le più ampie d'Europa con 52 colonne. Il duomo ha ponteggi ovunque, è trasennato e inagibile al pari del teatro, al caffè del quale è stata baldata sino alle 2.

Carpi è una capitale della musica, con Luciano Ligabue e il fratello Marco, abitanti a Correggio, distante appena 5 chilometri, Checco del Modà, che dal paese modenese, ora è trasferito in Lombardia, e Ridillo il cantante Bengi è di Novellara, appena oltre il confine, pure nel Reggiano. Carpigiano è lo showman Paolo Belli, proprio ieri in sala d'incisione con la Planet Record per il suo nuovo disco. «Domenica - racconta - giocavo a Cesenatico con la nazionale dei cantanti, per il cinquantenario dei Nomadi, fremendo ascoltando la radio. La promozione arriva a un anno dall'immane tragedia nella nostra zona, per la gente segna il riscatto. Ci voleva questo momento, va molto al di là del semplice salto in B».

Carpigiano è anche Gregorio Palmieri, che ai Mondiali di nuoto di Barcellona cercerà una medaglia negli 800 e nei 1500. Eroe di una squadra che nel 2010 era ancora in serie D è Mehdi Kabine, autore dell'1-0 sul Lecce e dell'1-1 alla via del Mare. «La mia famiglia a fine anni '70 si è trasferita dal Marocco nel Casertano e dopo 7 anni a Udine, là sono cresciuto anche calcisticamente». In difesa è stato titolare nei playoff, a sorpresa, Riccardo Gagliolo, 23 anni, di Imperia, mentre Fabrizio Poli, 24enne di Bordighera, ha segnato 4 gol in 3 stagioni emiliane, dopo le due alla Sanremese e una al Savona. Il genovese Fabio Conca, 26 anni, è fra gli esterni migliori del campionato: si rivelò a Savona, mentre Leonardo Crafa, spezzino di 22 anni, è arrivato a gennaio. Insomma anche tanti liguri per la prima B della Bassa Emiliana.



Un momento della festa promozione domenica pomeriggio a Carpi. Alla sera ci sono stati i fuochi d'artificio



La festa dell'Aquila allo stadio "Fattori" per il ritorno in Prima Divisione. Decisiva la vittoria nel derby con il Teramo

VANNI ZAGNOLI

ALL'AQUILA il terremoto fu 4 anni fa, con 309 vittime e oltre 1.500 feriti. E la rinascita della Marsica passa anche attraverso lo sport.

La federazione di rugby aveva iscritto d'ufficio alla top ten i neroverdi, espressione di una piazza storica della palla ovale, un mese fa però un clamoroso errore nello spargimento dei playoff li ha portati alla retrocessione in serie A (di fatto B), a favore dei Crociati Parma. Ora la città si consola con il calcio, risalito in Prima divisione, e la festa è andata avanti tutta la notte. «Non capita spesso», scrive su facebook la scrittrice locale Patrizia Tocci.

L'Aquila fu la prima squadra abruzzese a raggiungere la B, nel 1934, un anno dopo l'inaugurazione dello stadio Fattori; da un decennio mancava dalla ex C1. Nel pallone i colori sociali sono rossoblu, anche per distinguersi dal neroverde della vicina Chieti. La promozione porta un pizzico di serenità dopo la tragedia del 6 aprile 2009. Dietro alla splendida coreografia della curva ci sono ancora case puntellate e un centro storico piegato e ferito, le bandiere si affacciano su piazze sempre abbandonate, desolate.

La risalita è merito di imprenditori locali che così restituiscono il sorriso a gente che aveva utilizzato i campi sportivi per le tende, sospendendo a lungo i campionati regionali. Oltre ventimila aquilani aspettano di tornare a casa, i disoccupati in zona aumentano, complica la crisi. Servirebbe un nuovo impianto, invece la società del capoluogo abruzzese al limite potrà ripiegare sui campi di Acquasanta o Centi Colella. «Per la finale con il Teramo - racconta il presidente Corrado Chiodi - avevamo chiesto di ampliare la capienza abituale dei 5mila posti del Fattori. Altre 2-3 mila persone volevano sostenere, sono andate davanti al maxi schermo dell'Auditorium di Renzo Piano al parco del Castello».

Il tecnico della promozione è Giovanni Pagliari, 52 anni, dal look assai meno eccentrico rispetto agli infiniti capelli e barba del fratello maggiore Dino, sconfitto con il Pisa nella finale playoff di Prima divisione girone B, a Latina. Questo Pagliari è arrivato in Abruzzo a cinque giornate dalla fine, subentrando a Ianni, a sua volta sostituito di Archimede Graziani, dall'8ª giornata.

«Il gruppo era demoralizzato - racconta Giovanni Pagliari - era come se non ci fosse. In questo mese e mezzo si è creato un feeling straordinario. Il successo è meritato, ci fa commuovere per questa città martoriata, distrutta dal terremoto, di cui porta ancora segni evidenti». Capocannoniere è l'attaccante napoletano Umberto Improta, 12 gol. «Abbiamo cancellato la delusione dello scorso anno, in cui fallimmo inaspettatamente l'ingresso ai playoff. Il pubblico ha risposto in modo sorprendente, ne siamo orgogliosi».

Nella finale d'andata il Teramo aveva perso 1-0, al ritorno esce sconfitto 2-1, segnando solo a 5 dalla fine. Al contrario della gazzarra di Lecce il presidio dei 500 poliziotti è risultato superfluo, nonostante il derby fosse molto sentito.

La maggioranza dei giocatori dell'Aquila sono marchigiani, abruzzesi e pugliesi, in particolare c'è un filodiretto con il Lecce, ora raggiunto in Prima. Unici già protagonisti in serie B il centrocampista Pomante, retrocesso un anno fa con la Nocera, e l'attaccante Ciotola, 5 gol nell'ultimo Avellino cadetto. Nel 2004 la società fallì e rimase 5 anni in Eccellenza. «Abbiamo iniziato su campi regionali - racconta l'ad Elio Gozzi - per risalire avevamo beneficiato di ripescaggi. Stavolta festeggiamo sul campo, grazie a mister Pagliari».

DOPO GLI INCIDENTI

Lecce, arresti e 4 giornate a porte chiuse

LECCE. Un giovane di 27 anni, Virgilio Coppola, di Mesagne, è stato arrestato e altri due denunciati a piede libero per gli incidenti avvenuti domenica allo stadio di via del Mare, dopo la mancata promozione in B del Lecce che ha scatenato gli ultrà. «Disordini inaccettabili» ha detto il prefetto Giuliana Perrotta. Il giudice sportivo ha inflitto ai pugliesi 4 gare a porte chiuse e 15mila euro di ammenda. Il presidente del Lecce, Savino Tesoro, farà ricorso: «In questa vicenda siamo vittime». Tesoro ha imposto alle squadre di allenarsi oggi pomeriggio allo stadio e di restare al lavoro fino al 30 giugno, ma ora molti giocatori hanno paura.

ABBONAMENTI

Fiorentina è già boom prima di Gomez

FIRENZE. Abbonamenti boom per la Fiorentina. Dopo la prima settimana sono state vendute oltre cinquemila tessere, come neppure nelle stagioni della Champions League. Molti pensano che l'arrivo di Mario Gomez, bloccato in attesa degli sviluppi della vicenda Jovicic, potrebbe far superare quota ventimila. Intanto la Viola ha acquistato dall'Udinese la metà di Cuadrado per 5 milioni.



Mario Gomez

SERIE B

Il Sassuolo giocherà a Reggio Emilia

MODENA. Il Sassuolo giocherà le partite in casa del suo primo campionato di Serie A, Reggio Emilia. Lo rende noto il sito internet della società, che dopo i cinque anni a Modena ha stipulato un contratto biennale con la Reggina per lo stadio "Città del Tricolore". «La sede dell'intesa tra i due club - si legge nella nota - allo stadio verranno effettuati diversi interventi infrastrutturali migliorativi, tra i quali pannelli Led bordocampo, panchine, spogliatoi, palchi, finalizzati in particolare a sviluppare una serie di politiche commerciali e di marketing». I neroverdi continueranno comunque ad allenarsi allo stadio "Enzo Ricci" di Sassuolo.

BRASILE 2014

Iran, Australia e Sud Corea quasi qualificate

ROMA. Le nazionali asiatiche potrebbero qualificarsi oggi per il Mondiale in Brasile del 2014. Sono Corea del Sud (gruppo A), Australia (gruppo B) e una tra Uzbekistan, Iran e Oman. Corea del Sud e Iran, che guidano il gruppo A, si incontreranno a Ulsan. All'Iran basta un pari. Nel gruppo B l'Australia deve battere a Sydney l'Iraq, ultimo del girone.



Fortaleza, l'Arena

Venerdì e Sabato 10,00 - 22,00 - Domenica 10,00 - 20,00
21-22-23 GIUGNO FIERA DI GENOVA
 www.saporidasfogliare.it

Sapori da sfogliare
 SALONE del LIBRO e delle ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE

Tre giorni di gusto il meglio della produzione alimentare italiana e non solo specialità enogastronomiche regionali e piatti tipici, salumi, formaggi, vini, liquori, assaggi, degustazioni ed eventi dimostrativi

l'editoria enogastronomica presentazioni di libri e ricette, incontri con gli autori e "buona cultura"

il turismo enogastronomico presentazione di territori, viaggi virtuali, intrattenimenti e folclore

Cibo, libri e...
 Pesce a metro Zero la paranza cucinata a vista e pronta da mangiare.
 Dire, fare e mangiare piatti raccontati, preparati e degustati
 Largo ai Blogger la cucina passa dal web
 Cooking Academy Lezioni di cucina con i migliori chef dell'ICIF
 Libri, autori e ricette che letture, che gusto, che passione...
 Show cooking la preparazione dei piatti: uno spettacolo!

Partner della manifestazione: Città di Genova, Regione Liguria, Comune di Genova, Provincia di Genova, ASL PCN, FARMACI ESCLUSIVO, I love Lat, cronache | gusto |

8 IL SECOLO XIX MERCOLEDÌ 19 GIUGNO 2013

21-22-23 GIUGNO - FIERA DI GENOVA
ORARI: Venerdì e Sabato 10,00 - 22,00 - Domenica 10,00 - 20,00

www.saporidasfogliare.it



INGRESSO GRATUITO

Sapori da sfogliare
SALONE del LIBRO e delle ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE

Tre giorni dedicati al gusto

Il meglio della produzione alimentare italiana e non solo

specialità enogastronomiche regionali e piatti tipici, salumi, formaggi, vini, liquori, assaggi, degustazioni ed eventi dimostrativi

L'editoria enogastronomica presentazioni di libri e ricette, incontri con gli autori e 'buona' cultura

Le proposte di turismo enogastronomico presentazione di territori, viaggi virtuali, intrattenimenti e folclore



Cibo, libri e...

Pesce a metro Zero

la paranza cucinata a vista e pronta da mangiare

Dire, fare e mangiare

agnolotti e salsiccia raccontati, preparati e degustati

Largo ai Blogger

la cucina passa dal web, si racconta e si fa mangiare

Cooking Academy

lezioni di cucina per tutti con i migliori chef dell'ICIF

Libri, autori e ricette

che letture, che gusto, che passione... che autori!

Show cooking

la preparazione delle ricette dal vivo: uno spettacolo!

I sapori della cucina genovese

focaccia al mattino e poi ... pranzo, merenda, aperitivo e cena

Conversazioni, seminari e assaggi

conoscere le tradizioni, le tendenze e i gusti



14 IL SECOLO XIX GIOVEDÌ 20 GIUGNO 2013

21-22-23 GIUGNO - FIERA DI GENOVA

ORARI: Venerdì e Sabato 10,00 - 22,00 - Domenica 10,00 - 20,00

www.saporidasfogliare.it



INGRESSO GRATUITO

Sapori da sfogliare

SALONE del LIBRO e delle ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE

Tre giorni dedicati al gusto

Il meglio della produzione alimentare italiana e non solo

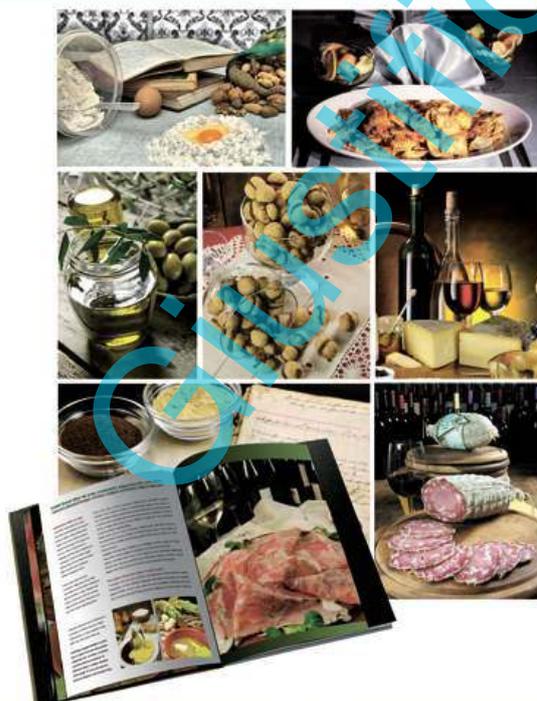
specialità enogastronomiche regionali e piatti tipici, salumi, formaggi, vini, liquori, assaggi, degustazioni ed eventi dimostrativi

L'editoria enogastronomica

presentazioni di libri e ricette, incontri con gli autori e 'buona' cultura

Le proposte di turismo enogastronomico

presentazione di territori, viaggi virtuali, intrattenimenti e folclore



Cibo, libri e...

Pesce a metro Zero

la paranza cucinata a vista e pronta da mangiare

Dire, fare e mangiare

agnolotti e salsiccia raccontati, preparati e degustati

Largo ai Blogger

la cucina passa dal web, si racconta e si fa mang

Cooking Academy

lezioni di cucina per tutti con i migliori chef dell'ICIF

Libri, autori e ricette

che letture, che gusto, che passione... che autori!

Show cooking

la preparazione delle ricette dal vivo: uno spettacolo!

I sapori della cucina genovese

focaccia al mattino e poi ... pranzo, merenda, aperitivo e cena

Conversazioni, seminari e assaggi

conoscere le tradizioni, le tendenze e i gusti





Giuliano Ibrahim Delnevo, il giovane genovese morto in Siria

IN UN RAPPORTO DI TRE ANNI FA LA PRIMA SEGNALAZIONE SU GIULIANO DELNEVO

Tradito dal sito estremista con decapitazioni e omicidi

Così Ibrahim è finito nell'elenco dei sorvegliati speciali

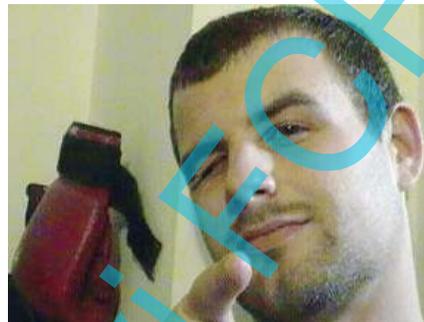
IL RETROSCENA

MARCO GRASSO

UN SITO internet per jihadisti "fai da te", con istruzioni per azioni militari, sermoni e anche video molto cruenti, come la decapitazione di un infedele e l'uccisione di nemici in diretta. Parte da qui l'interesse degli inquirenti per Ibrahim Giuliano Delnevo, dalla consultazione di documenti che ne certificano il salto di qualità, da musulmano convertito a fondamentalista.

Il rapporto, che risale a tre anni fa, è all'origine dell'inserimento del giovane in una lista di sorvegliati speciali, individui sospettati di gravitare in ambienti terroristici. Sono proprio i suoi interessi, manifestati anche attraverso Facebook e altri social network, e contatti intrattenuti con islamisti noti anche a livello internazionale, ad aver portato gli inquirenti a monitorarlo e a iscriverlo sul registro degli indagati insieme ad altre tre persone con l'ipotesi di associazione sovversiva con finalità di terrorismo.

Non è l'arruolamento per la guerra civile in Siria, o meglio, non è solo quello a interessare gli investigatori, che a riguardo ipotizzano anche il reato di arruolamento nei confronti dei contatti che avrebbero agganciato Delnevo. L'ipotesi è che l'indagine, ancora in una fase iniziale, possa portare alla scoperta di una rete pericolosa per la sovversione dell'ordine democratico, e non



Giuliano Ibrahim Delnevo in un fermo immagine tratto da Youtube

semplicemente un'équipe che convince cittadini esteri a impegnarsi nella guerra civile contro il regime di Bashar al-Assad.

Gli accertamenti sul web subiscono un arresto quando il portale, basato all'estero, viene improvvisa-

mente chiuso, su iniziativa unilaterale delle autorità del posto. Poco dopo però, anche per via di un'altra informativa, la Digos inizia a intercettare Delnevo, la cui radicalizzazione non passa inosservata, anche agli occhi di chi fino a quel momento

lo frequenta.

È il 2010, quando lo indagano formalmente per «arruolamento con finalità di terrorismo», il suo telefono finisce insieme a quello di altri genovesi stabilmente sotto controllo, raccontando soprattutto di scelte personali. Sono documentati almeno un paio di viaggi a Londra, «per studiare e pregare con altri». Il matrimonio con la moglie Fathia - in cerimonia ipertradizionalista e in Marocco - segue una conoscenza via internet.

È nel 2012 che Ibrahim tenta una prima volta di entrare in Siria attraverso la Turchia. Viene respinto una prima volta, ci riesce a novembre, quando gli inquirenti, dopo un'interruzione, riprendono ad ascoltarne le comunicazioni, che si intensificano sempre di più soprattutto con il padre. «Qui nel compound di addestramento vicino ad Aleppo - racconta - a volte ci annoiamo, mi insegna a sparare ma non c'è nulla di pesante, stai tranquillo. E pensa che sto persino ingrassando. L'altro giorno mi sono trovato vicino un carro armato, ma tu non ti preoccupare: se mi succederà qualcosa ti avvertirò il mio comandante».

È proprio la telefonata del militare ad avvertire il padre della sua morte (la madre, assistita dall'avvocato Emanuele Tambuscio, aveva rapporti più tesi con il figlio). Tecnicamente, fino a che non arriverà una conferma ufficiale, le accuse nei confronti del giovane rimarrà aperte. E si continua a indagare sugli altri esponenti a lui vicini.

grasso@ilsecoloxix.it
© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL REATO CONTESTATO
L'attività sul web alla base dell'accusa di associazione sovversiva con finalità terroristiche

BRUSCO STOP
La chiusura del sito integralista da parte delle autorità locali ha di fatto bloccato il filone d'indagine

21-22-23 GIUGNO - FIERA DI GENOVA

ORARI: Venerdì e Sabato 10,00 - 22,00 - Domenica 10,00 - 20,00



Sapori da sfogliare
SALONE del LIBRO e delle ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE

INGRESSO GRATUITO

www.saporidasfogliare.it

Tre giorni dedicati al gusto

Il meglio della produzione alimentare italiana e non solo specialità enogastronomiche regionali e piatti tipici, salumi, formaggi, vini, liquori, assaggi, degustazioni ed eventi dimostrativi

L'editoria enogastronomica presentazioni di libri e ricette, incontri con gli autori e 'buona' cultura

Le proposte di turismo enogastronomico presentazioni di territori, viaggi virtuali, intrattenimenti e folklore

Cibo, libri e...

Pesce a metro Zero la paranza cucinata a vista e pronta da mangiare
Dire, fare e mangiare agnolotti e salsiccia raccontati, preparati e gustati
Largo ai Blogger la cucina passa dal web, si racconta e si fa mangiare

Cooking Academy lezioni di cucina per tutti con i migliori chef dell'ICIF

Libri, autori e ricette che letture, che gusto, che passione... che autori!

Show cooking la preparazione delle ricette dal vivo: uno spettacolo!

I sapori della cucina genovese focaccia al mattino e poi... pranzo, merenda, aperitivo e cena

Conversazioni, seminari e assaggi conoscere le tradizioni, le tendenze e i gusti

21-22-23 GIUGNO - FIERA DI GENOVA

ORARI: Venerdì e Sabato 10,00 - 22,00 - Domenica 10,00 - 20,00

www.saporidasfogliare.it



**INGRESSO
GRATUITO**

Sapori da sfogliare

SALONE del LIBRO e delle ECCELLENZE
ENOGASTRONOMICHE

Tre giorni dedicati al gusto

Il meglio della produzione alimentare italiana e non solo

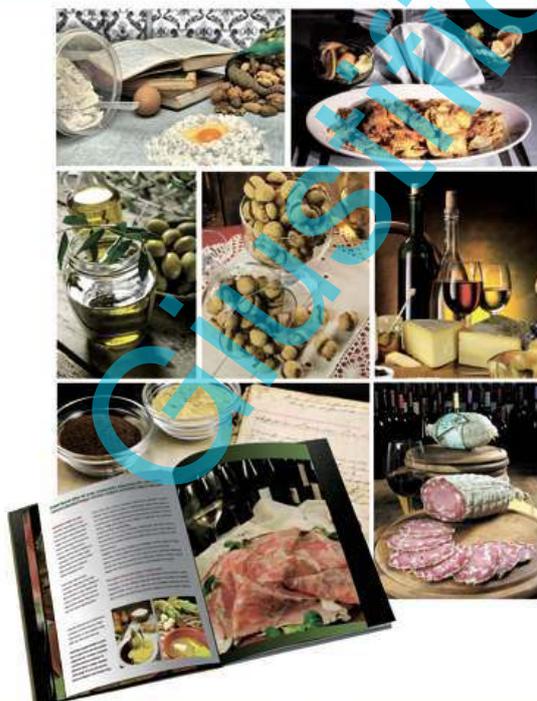
specialità enogastronomiche regionali e piatti tipici, salumi, formaggi, vini, liquori, assaggi, degustazioni ed eventi dimostrativi

L'editoria enogastronomica

presentazioni di libri e ricette, incontri con gli autori e 'buona' cultura

Le proposte di turismo enogastronomico

presentazione di territori, viaggi virtuali, intrattenimenti e folclore



Cibo, libri e...

Pesce a metro Zero

la paranza cucinata a vista e pronta da mangiare

Dire, fare e mangiare

agnolotti e salsiccia raccontati, preparati e degustati

Largo ai Blogger

la cucina passa dal web, si racconta e si fa mangiare

Cooking Academy

lezioni di cucina per tutti con i migliori chef dell'ICIF

Libri, autori e ricette

che letture, che gusto, che passione... che autori!

Show cooking

la preparazione delle ricette dal vivo: uno spettacolo!

I sapori della cucina genovese

focaccia al mattino e poi ... pranzo, merenda, aperitivo e cena

Conversazioni, seminari e assaggi

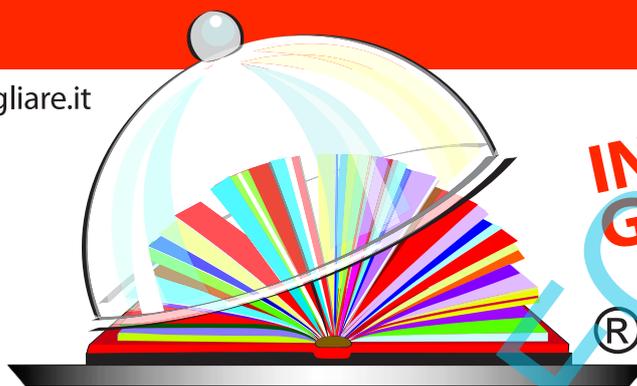
conoscere le tradizioni, le tendenze e i gusti



21-22-23 GIUGNO - FIERA DI GENOVA

ORARI: Venerdì e Sabato 10,00 - 22,00 - Domenica 10,00 - 20,00

www.saporidasfogliare.it



**INGRESSO
GRATUITO**

Sapori da sfogliare

SALONE del LIBRO e delle ECCELLENZE
ENOGASTRONOMICHE

Tre giorni dedicati al gusto



Il meglio della produzione alimentare italiana e non solo

specialità enogastronomiche regionali e piatti tipici, salumi, formaggi, vini, liquori, assaggi, degustazioni ed eventi dimostrativi

L'editoria enogastronomica

presentazioni di libri e ricette, incontri con gli autori e 'buona' cultura

Le proposte di turismo enogastronomico

presentazione di territori, viaggi virtuali, intrattenimenti e folklore

Cibo, libri e...

Pesce a metro Zero

la paranza cucinata a vista e pronta da mangiare

Dire, fare e mangiare

agnolotti e salsiccia raccontati, preparati e degustati

Largo ai Blogger

la cucina passa dal web, si racconta e si fa mangiare

Cooking Academy

lezioni di cucina per tutti con i migliori chef dell'ICIF

Libri, autori e ricette

che letture, che gusto, che passione... che autori!

Show cooking

la preparazione delle ricette dal vivo: uno spettacolo!

I sapori della cucina genovese

focaccia al mattino e poi ... pranzo, merenda, aperitivo e cena

Conversazioni, seminari e assaggi

conoscere le tradizioni, le tendenze e i gusti



Con il patrocinio di
Città di Genova

Partner della manifestazione:
Città dell'Uino



Con la collaborazione di:
PIEMONTE SVILUPPO



Partner tecnici:
GISE



album

GENOVA

30 IL SECOLO XIX
GIOVEDÌ
20 GIUGNO 2013

IL GIORNO

A VERNAZZOLA

YOGA IN SPIAGGIA CORSI GRATUITI

A FINE mese partirà il corso estivo gratuito di yoga in spiaggia, iniziativa organizzata dall'associazione culturale "La Mezzaluna". Il ciclo, in tutto dieci incontri, inizierà martedì 25 giugno alle 19.15, si terrà sulla spiaggia libera di Sturla-Vernazzola e si concluderà a metà settembre. Il calendario completo con date e orari precisi può essere ritirato all'atto dell'iscrizione.

Il corso è condotto da insegnanti diplomate iscritte alla Yani, l'associazione nazionale insegnanti yoga, ed è completamente gratuito per i soci della "Mezzaluna". Per i nuovi soci è richiesto invece il versamento di 20 euro per il rilascio della tessera della Mezzaluna-Aies 2012-13. L'iscrizione è effettuata direttamente in spiaggia, presentandosi mezzora prima della lezione. Si consiglia di indossare un abbigliamento sportivo comodo e di portare il telo da spiaggia. La lezione dura un'ora ed è accessibile anche a chi non ha mai praticato lo yoga e si avvicina per la prima volta a questa disciplina. Il corso è adatto ai ragazzi a partire dai 12 anni e alle gestanti dopo il primo trimestre di gravidanza. Inoltre, grazie a una collaborazione con l'associazione "L'Aratro", tirato un ciclo di incontri anche sulla spiaggia di Pregli il cui inizio è previsto a settembre. Per maggiori informazioni: 345.697398

INCONTRI LA CONVERSAZIONE Napoleone e Genova

PALAZZO DUCALE
Oggi alle 18 nella sede della Società di Lettere e Conversazioni scientifiche al Palazzo Ducale, Maria Elisabetta Tonizi, docente di Storia contemporanea a Scienze politiche, terrà una conversazione sul tema "Napoleone e Genova 1805-1814".
Ingresso libero

IL DIBATTITO Eudaisia, cultura ed etica BIBLIOTECA BEVIO

Alle 17 nella sala Chiavari della Biblioteca Bevio si terrà l'incontro "Lasciatemi andare - etnanza tra cultura ed etica, L'ingresso è libero su prenotazione."
Via del Seminario, 16

LA CONFERENZA Arte e collezionismo SAN MATTEO

Capoversa, arte contemporanea ed eventi, organizza una serie di incontri aperti al pubblico, con artisti, storici, critici, scrittori, esperti e appassionati d'arte. Il primo si terrà oggi alle 18, nella sede di piazza San Matteo in Istituto A. Giorgio Taglia, presidente dell'Associazione Amici del Museo Liguri e di Palazzo Ducale interverrà sul tema "Collezionismo ed arte contemporanea". Prospiege nella galleria, fino al 30 giugno, la mostra di disegni di Valerio Adams e disegni-collages di Piergiorgio Calchi Novati.
Orario: 16.30-19.30.
Tel. 340.6711304

IL CONVEGNO Il critico Biagi ALL'UNIVERSITÀ Stamattina dalle 9.30

DAL DUCALE A BOGLIASCO



RIME DA TUTTO IL MONDO
PER IL FESTIVAL DELLA BOGLIASCO

A SFOGLIARE

scegliere di assaggiare i piatti della cucina genovese interpretati da 12 tra i migliori ristoranti genovesi mentre, al mattino, ogni giorno verrà sfornata la tipica focaccia. Tra le iniziative da segnalare la "Cooking Academy", lezioni di cucina a cura dei docenti dell'Italian Culinary Institute for Foreigners di Costigliole d'Asti. La prima lezione, domani a mezzogiorno, è su "Piemonte: vitello tonnato della tradizione" a cura dello chef Franco Giacomino. Ogni giorno,

LA PRESENTAZIONE Il libro di Gazzolo FELTRINELLE

Alle 18 alla Feltrinelle sarà presentato il libro "Gatta (o così) ve lo spiega un Asperger" (Erisson) di Giorgio Gazzolo. Un racconto, a tratti autobiografico, incentrato sui temi della comicità e dei continui malintesi, che narra l'incontro tra un uomo e una donna (il suo Asperger) e i suoi, dalla conoscenza al matrimonio. Insieme all'autore interverranno Paolo Conzatti Ferraris, Marco Razzi, Adriano Sansa, in collaborazione con Gruppo Asperger Liguria.
Via Ceccardi, 16r

LA PROIEZIONE L'Africa di Carrea MUSEO DORIA

Al museo di Storia Naturale verrà proiettato il documentario "L'Africa ed io" di Gianni Carrea (durata: 40 minuti circa) il filmato è stato girato in occasione di un safari fotografico effettuato in tempo nel Masai Mara International Park. Tra scenari di straordinaria bellezza e forza vitale, il video sarà proiettato fino all'8 settembre. Orario proiezione: 11 - 13 - 15 - 17
Via Brigata Liguria

segna Proiezioni 2013 - Microcosmi verrà proiettato il film "Sensire l'aria" di Emanuele Coccossello. Nel Cortile Maggiore del Ducale, sempre alle 21, verranno premiati i

Barbara Pombosi (Austria), Jonathan Post (Stati Uniti), Blake Morrison (Regno Unito) e Victoria Cernbarova (Moldavia).
R.A.



Saggio di Danza
21 Giugno 2013

PRESSO "105 STADIUM"
lungomare Genova, 155 Genova - zona Flaminia

ORE 16.30 BAMBINI
ORE 20.30 ADULTI

PER INFORMAZIONI: ARTIS - TEL. 0105-43015
www.scuolaartis.com
associazioneartis@msn.com

[!] DA NON PERDERE



CUCINA

VIAGGI, LIBRI E GASTRONOMIA CON "SAPORI DA SFOGLIARE"

AUGUSTO BOSCHI

«LA CUCINA è una briconcella, spesso e volentieri fa disperare, ma dà anche piacere, perché quelle volte che riesce o che avete superata una difficoltà, provate compiacimento e cantate vittoria. Diffidate dei libri che trattano di quest'arte; sono la maggior parte fallaci o incomprensibili, specialmente quelli italiani. Parola di Pellegrino Artusi che iniziava così: "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", cioè il libro sacro con il quale, dal 1891, cuochi professionisti e dilettanti si sono dovuti confrontare. E oggi? A smentire il pessimismo dell'Artusi sul commercio libri e fornelli ci penserà il "Sapori da Sfoagliare". Salvo del libro e delle eccellenti enogastronomiche", manifestazione a ingresso libero di cui il Secolo XIX e Radio 19 sono media partner che debutta domani al Padiglione Blu della Fiera di Genova dove ruoterà fino a domenica con orario 10-22 (10-20 domenica).

L'idea di "Sapori da sfogliare" è di riunire sotto un unico tetto tre anime distinte ma complementari del mangiar bene: e cioè il meglio della produzione alimentare italiana ed estera con un'attenzione particolare ai piatti tipici e ai prodotti regionali con assaggi, degustazioni ed eventi dimostrativi; una mostra-mercato dell'editoria enogastronomica con presentazioni di libri, ricette e incontri con gli autori e, terzo elemento e una mostra-mercato di proposte di turismo enogastronomico. Va da sé che il calendario è fitto di appuntamenti. Tra gli appuntamenti fissi la possibilità di mangiare, a pranzo e a cena, "Pesce a metro Zero" con pescato di paranza cucinato a vista e servito sulla banchina davanti al padiglione; sempre a pranzo e a cena si potrà

scegliere di assaggiare i piatti della cucina genovese interpretati da 12 tra i migliori ristoranti genovesi mentre, al mattino, ogni giorno verrà sfornata la tipica focaccia. Tra le iniziative da segnalare la "Cooking Academy", lezioni di cucina a cura dei docenti dell'Italian Culinary Institute for Foreigners di Costigliole d'Asti. La prima lezione, domani a mezzogiorno, è su "Piemonte: vitello tonnato della tradizione" a cura dello chef Franco Giacomino. Ogni giorno, inoltre, saranno organizzate degustazioni di vini, presentazioni di libri e conversazioni con gli autori, seminari e convegni. Da segnalare, domani, dalle 12 alle 15, "I piatti della cucina genovese presentati, cucinati e serviti al momento", iniziativa della Federazione esercizi pubblici associati di Genova (Fepag).

Fitto anche il carnet degli appuntamenti dedicati ai libri. Si comincia domani alle 11 al Salotto di Barolo & Co. con la presentazione del libro "Figli del territorio. I primi 50 anni della Doc del vino" (Sagittario); alle 15 presentazione del libro "L'altro tartufo del Piemonte" con Giacomo Oddero e Maria Palenzona mentre alle 18 presentazione di "Barbara, passione rossa" (DeAgostini) con lettura, commento e degustazione a cura dell'autrice Ilaria Bertini. Infine alle 18.30, spazio alla storia con "La cucina di un artista nella Terra di Re Ferdinando II" di Riccardo Comparini allo stand del Comune di Andria-Gal Castel del Monte. Domani alle 15.30 Giulia Scarpaalegria presenterà il suo libro "I love Toscana" e si esibirà in uno "Show Cooking" e alle 16.30 le blogger Francesca Varisco e Sonia Piscicelli presenteranno il libro "Il Pasto Nudo". Il programma completo della serie "Sapori da sfogliare" si può consultare sul sito: www.saporidastogliare.it



Una degustazione di vino



immobiliare.it Bilocale

CRONACA	POLITICA	SPORT	ECONOMIA	CONSUMATORI	SPE
---------	----------	-------	----------	-------------	-----

[Restaurant Montecatini](#) Tuscany Typical Plate 1 minut from Central Square www.4you-montecatini.it/
[grembiuli da lavoro](#) Grembiuli ristorazione, infanzia e grembiuli cucina. www.Isacco.it/Grembiuli-Isacco
[Libreria Antiquaria](#) Maspero Libri Antichi. Acquisto e Vendita www.masperolibri.com

CIBI E LIBRI AL SALONE “SAPORI DA SFOGLIARE” IN FIERA A GENOVA. OGGI GIORNATA FINALE

23 GIUGNO 2013 07:18 VISITE: 35

Cialde Espresso Point
 Sconti Cialde Caffè. Acquista Ora! Prodotti Ufficiali e garantiti 0,21
offertacialdecaffè.it/Cialde-Espresso-Point  Scegli Tu! 



GENOVA 23 GIU. Oggi in Fiera a Genova terzo e ultimo giorno della “kermesse” “Sapori da Sfogliare”: una manifestazione a ingresso gratuito, interamente dedicata al gusto, che ha poerato nel padiglione B della Fiera di Genova volti, storie e assaggi di vini e di cibi, ma non solo.

La rassegna presenta dibattiti e letture, novità editoriali e mostra mercato: il tutto per viaggiare, tra uno stand e uno “show-cooking”,

nel mondo del cibo d’eccellenza.

Patrocinato dalla Regione Liguria, dal Comune di Genova e da Unioncamere Piemonte, **SdS** ha raccolto l’interesse di espositori del settore agroalimentare e dell’editoria enogastronomica provenienti da tutta Italia.

In prima linea il Piemonte e le iniziative liguri: nei t “Pesce a metro zero” il pescato compie un passo brev poi servito al momento. La paranza, a cura della Le dello chef, scrittore e gastronomo Fabio Picchi, una

I sapori mediterranei, i racconti, le ricette e il folclore sono degnamente rappresentati dalla Puglia, con un golosissimo programma di eventi tra taralli, vini, olio e formaggi, e poi dalla Calabria e dalla Sicilia che, oltre ad essere rappresentate nell’esposizione, vedono i loro piatti tipici cucinati dai migliori chef dell’ICIF, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana.

In questi giorni, in orario di pranzo e di cena, 12 tra i visitatori “I piatti della cucina genovese”, accomp pomeriggio sarà la volta dei “Dolci della tradizione e barman di Genova tentano il pubblico con fantastici tutti genovesi.

A “Sapori da sfogliare” “Cooking Academy” per confrontarsi con gli chef e prendere lezioni da loro, incontri tra cibo e letteratura, tra pagine di cultura e gusti alimentari, tra libri da sfogliare e pagine web con spazio alle nuove forme di comunicazione e ai foodblogger: molti di loro sono presenti al salone per presentare i loro libri, le loro esperienze e per esibirsi in coinvolgenti ed interessantissimi “show-cooking”: davanti ai fornelli danno il meglio di sé, interagendo con il pubblico e creando un vero e proprio spettacolo della cucina. E ancora dedicato alle food-blogger, affinché possano divulgare la cultura della qualità anche sul web, c’è un corso per imparare ad assaggiare e riconoscere qualità, genuinità e tipicità dell’olio extravergine d’oliva.

In questo microcosmo di eccellenze enogastronomiche italiane, sono parte integrante le presentazioni dei libri di cucina e di vini, di tradizioni agroalimentari, di curiosità, di storia e cultura enogastronomica: dai libri presentati dal “Salotto di Barolo & Co.”, agli “StarBooks Lab”, dalle pubblicazioni Mondadori, DEAgostini o Rai Eri alle ricette territoriali, dai piccoli gioielli di cultura della tradizione contadina alla modernissima cucina del web.

L’ingresso è, come detto gratuito. Orario d’apertura odierno, domenica 23 giugno, dalle 10:00 alle 20:00. Infoweb su www.saporidasfogliare.it

Marcello Di Meglio

L'ORAGE
Giovedì 1 agosto
Piazza delle feste
Area Porto Antico
Alle ore 21.30
Biglietto: posto unico 8 euro più diritto di prevendita
Prevendita biglietti: nelle rivendite abituali
Prevendita online:
www.happyticket.it e www.greenticket
Info: www.grandevent.it

Radio 19
da La Piazza

Tutti i lunedì dalle 17 alle 19
Michele Corti e Gianni Vasino
condurranno **Speciale 19' Minuto - Bar Sport**
in diretta da **La Piazza** - Piazza Leonardo da Vinci

Tanto calcio, calcio mercato ed altri sport con tanti personaggi famosi ed il coinvolgimento degli ospiti del locale

In collaborazione con Brugal

Per segnalare tutti gli eventi, inviare una mail all'indirizzo
album@ilsecoloxix.it

IL SECOLO XIX
DOMENICA
23 GIUGNO 2013 **29**

GIOVEDÌ 27
A VILLA BOMBRINI



IN EVIDENZA

LA MOSTRA SCIENCE CENTER
Brain, il mondo in testa
PORTO ANTICO
"WOW! Genova Science Center", dove nasce la scienza. La nuova casa della scienza al Porto Antico, ospita la mostra scientifica interattiva "Brain: il mondo in testa", che accompagna i visitatori in un viaggio all'interno del cervello umano, per toccare con mano i meccanismi di funzionamento, i processi, le potenzialità e i misteri. Camminare all'interno di un modello del cervello ti potrà rendere la tua attività elettrochimica, spicciolata e come il cervello controlla i riflessi e l'equilibrio: esplorare i meccanismi del sonno. In occasione della festa di San Giovanni Battista, patrono di Genova, domani WOW! rimarrà aperto dalle 10 alle ore 19.
www.wowscienza.it

LA NOTTE



GIOVANNA D'ARCO LA STORIA IN MUSICA

AL MUSEO di Sant'Agostino, oggi alle 17 si tiene uno spettacolo storico a sfondo sociale contro i genocidi, le violenze psicofisiche su donne e bambine e adolescenti. Quello che viene messo in scena è un documento che pochi conoscono davvero, e cioè: il testo originale del processo a Giovanna d'Arco. Lo spettacolo, che unisce l'ambientazione medioevale con l'attualizzazione del racconto è firmato da due "cari", e cioè da un'aparte cantata e da una recitata che si fondono insieme per dare corpo allo spettacolo. A cantare saranno Nicoletta Benelli, soprano; Silvano Santagata, tenore e il Coro Lirico Sperimentale Montebelloni di Genova mentre la parte recitata è affidata a Irene Castellini, pianista e attrice; Roberto Morgagnini, attore e alla voce fuori campo del tenore Ugo Benelli. Lo spettacolo sarà l'occasione per ammirare spade, elmo, brocciare, guanti medioevali. L'ingresso è libero e le eventuali offerte saranno devolute al Progetto Nazionale "I Bambini Sorriseranno" per la realizzazione di corsi gratuiti dedicati alle vittime di violenza passate e attuali.



PRIMAVERA MUSICALE L'ULTIMO CONCERTO

QUESTA sera alle 21 al Santuario della Madonnetta (nella foto), raggiungibile con la funicolare Zecca-Righi, si tiene il concerto conclusivo della stagione "Primavera Musicale alla Madonnetta", iniziata il 23 marzo, che ha visto la partecipazione di organisti di prestigio quali Luca Ferrari, Paolo Boghetti, Valentino Ermacora, Luisaella Gimara, Guido Iotti e Carme Godali. In programma, l'esibizione della Schola Cantorum Saello Stefano, accompagnata all'organo e al clavicembalo dal maestro Valentino Ermacora che eseguirà un vasto repertorio di musica sacra del periodo barocco, con un programma interessante e raramente eseguito: "Missa brevis in Do Maggiore" di Leopold Mozart, padre di Wolfgang Amadeus, "Magnificat in Re Minore" di Domenico Scarlatti, alcuni motetti solistici di Giovanni Paolo Cima tratti dai Concerti ecclesiastici e i soprani Daniela e Giovanna Aita e il basso Andrea Lannola e, infine, due capolavori di Johann Sebastian Bach, il "Kyrie-Christe" della Missa Brevis in Do Maggiore e il mottetto Lobet den Herrn alle Heiden BWV 230. Il concerto è a ingresso libero. Le offerte saranno destinate interamente al restauro dell'organo.

IN GIRO

CICCHETTI 1860
In occasione del 150° anniversario di nascita di Giuseppe Verdi, il Museo di Sant'Agostino ospita il concerto "Cicchetti 1860", in via Giannelli 41, serata di musica dal vivo con il concerto del pianista Domenico Cirico.
Info: 010/3200791

DJ SQUILLACE
Il dj napoletano Davide Squillace è alla consolle dell'Estoril Beach Club stavano a partire dalle 22 al Casa Wolf Century Party, festa per i 50 anni del marchio danese. La serata gratuita per fino a mezzanotte e mezza (cliccando su "Partecipa") dalla pagina facebook dell'evento.
Cervo Italia

AD ARENZANO
In occasione del 15° anno del Bar Calcagno di Arenzano, si festeggia alla Kascia in via Azzurra di Levante con mega buffet a partire dalle 23 e discoteca ammantata dalle 23.30 con di Luca Bubbi e le sue percussioni.
Info: 010/9120644

VILLA BOMBRINI
Domani a Villa Bombrini per "Estate a Villa Bombrini" alle 21.30 "Libero cinema in libera terra", festival del cinema itinerante su temi confocati alla mafia. Proiezione gratuita a cura dell'Associazione Libero e di Cinema Fondazione.
Ingresso libero

DOMENICA TRA LIBRI E GUSTO

ULTIMO giorno oggi per Sapori da sfogliare, il salone del cibo e delle eccellenze enogastronomiche alla Fiera di Genova. Il salone, aperto dalle 10 alle 20, tra le tante iniziative propone dalle 10.30 alle 12 conversazioni su "Il cibo uomo, biologico e salutare" e "Vie Sacre: cibo per il corpo, matrimonio per l'anima" a cura di Città del Bio (area D - Agèri). Alle 11 nel Salotto di Barolo&Co. presentazione del libro "Codice della cucina autentica di Asti". Intervengono gli autori Elio Archimede, Paolo Monticone e Pippo Sacco. Alle 11 Cooking Academy: Lezioni di Barbecue: Tagliata di manzo alle erbe fusi con pomodoro ruolo" (area Bianchina) e alle 12 "Calabria: alici alla beccafico" a cura dello Chef Diego Dongiovanni (area C-Cooking Theatre). Dalle 18 alle 20 "I piatti della cucina genovese" presentati, cucinati e serviti al momento a cura di Fepag.

La Fiera di Genova

IN PRIMO PIANO

ALLE 21 A VILLA BOMBRINI

CARLI, QUANDO BUKOWSKI INCONTRA I CANTAUTORI

CLAUDIO CARONA
«QUANDO leggo Bukowski è come se ricevessi un calcio nelle palle. Non ti puoi lasciare indifferente». L'attore e musicista imperiese Antonio Carli non usa mezzane parole quando parla di Charles Bukowski. E non potrebbe essere altrimenti visto che lo scrittore statunitense è passato alla storia per il suo stile ironico e brutale e per i suoi racconti "spocchi" sull'umanità che ci circonda. Ma per Carli, Bukowski è anche «un grande innamorato dell'uomo, con un animo sensibile che emerge con forza dalle sue poesie». È proprio da queste raccolte di liriche che l'attore è partito per creare lo spettacolo "Bukowski e Blues: canzoni e ordinaria follia" che andrà in scena oggi alle 21 a Villa Bombrini. «Ho unito i testi graffianti dello scrittore con una delle musiche popolari per eccellenza, il blues», racconta Carli «lo spettacolo sarà un misto di recitazione e musica dal vivo, le mie due grandi passioni, con canzoni italiane e straniere interpretate grazie all'aiuto del chitarrista Mauro Crespi».



Il cantautore Antonio Carli

In sciolta canzoni di Fabrizio De André, Lucio Dalla, Ivano Fossati, Giorgio Gaber, proposti però in chiave blues. Pezzi di storia della musica intervallati ad aforismi e poesie. Ma quale è il legame? «I grandi artisti indagano sull'uomo», spiega Carli «ma lo fanno in un modo unico, cioè senza giudicare. Quando Bukowski andava a letto con la prostituta, per esempio, non voleva sottometterle o usarle. Le trattava umanamente. In moltissimi finiva per innamorarsi di quelle ragazze. Questo amore per i difetti, per gli ultimi, che poi riportava nelle sue poesie, non può non far venire in mente De André e altri cantautori italiani». Lo spettacolo è nato nel 2008 e non ha mai smesso di girare per l'Italia. «Nel tempo è stato cambiato» sottolinea il musicista «ma

l'impalcatura rimane la stessa. L'ho portata in giro per la penisola e riscuote ancora successo per il significato che arriva al pubblico. Fu mio padre Franco a insegnarmi a dare sempre un senso a quella che si fa nella vita». Il messaggio dello spettacolo è che il modo giusto per raccontare l'umanità, brutta o bella che sia, è farlo con distacco, senza mai scendere in spettacolarità o descrizioni artistiche. Solo così, per Carli, come per Bukowski, si può comprendere «chi siamo e da dove veniamo». «Mi innamorai di Bukowski a 14 anni» conclude Carli «nei suoi testi ho trovato brutalità, ma mai volgarità. Trovo più volgari certi programmi televisivi di oggi. La raccolta "L'amore è un cane venuto dall'inferno", da cui ho estratto molte poesie che leggerò durante la serata, è tremendamente attuale. Come lo sono le canzoni che porterò sul palco: "I treni a vapore", "Telefonami tra vent'anni", "La casa in riva al mare", "Panna", "Creusa de ma" e altre. Tutta questa cultura, così profondamente vera, rimarrà immortale. Le trivialità del giorno d'oggi per fortuna, prima o poi, spariranno».

OCCHI AL CIELO C'È LA LUNA ROSA

OCCHI al cielo per vedere la "superluna rosa". Infatti intorno alle 23 di stanotte sarà possibile ammirare la luna piena nel punto più vicino alla Terra, a circa 355mila chilometri di distanza, fenomeno che si verifica circa una volta all'anno e che quest'anno i media hanno battezzato come "SuperLuna rosa". Quello con la luna rosa è però solo l'ultimo degli appuntamenti con il cosmo che propone oggi l'Osservatorio Astronomico dei Righi, partire dalle 15 e fino alle 18 sarà infatti possibile osservare il sole al telescopio, a intervalli di 30 minuti circa, tramite il nuovo filtro H-alpha che permette l'osservazione delle protuberanze solari mentre nell'Aula Planetario si terranno le consuete animazioni: alle 15 "Fisica sotto le stelle: i Nativi del Nord America", alle 16 "Stelle e costellazioni di inizio estate", alle ore 17.30 "In viaggio fra i pianeti". Inoltre, alle 17, "Le ombre del tempo", visita guidata alle installazioni presenti nel Giardino del Sole fra cui un cerchio indù, tre orologi solari, un pilone di Tolomeo e una meridiana equatoriale. La sera, a partire dalle 21.30, in Aula Planetario sarà possibile assistere all'animazione "In viaggio fra i pianeti" e, in Osservatorio, a partire dalle 22, osservare al telescopio il pianeta Saturno e i suoi anelli. Inoltre, intorno alle 23, la "SuperLuna rosa". Info: 347/5859662.



La Superluna rosa

MARTEDÌ AL CIRCOLO DELL'ESERCITO

ONAV, ECCO IL GRAN FINALE CON I BIANCHI DI BORGOGNA

PER chiudere in bellezza la stagione, prima della pausa estiva, l'Associazione Onav di Genova propone alle 20.30 di martedì 25 giugno un incontro sul tema "Bianchi di Borgogna" al Circolo Unificato dell'Esercito in via San Vincenzo 68. Dunque una chiusura di stagione in compagnia dei vini di prestigiosi produttori di un'area vitivinicola tra le più importanti del mondo. Eccone l'elenco: Joseph Drouhin, con lo Chablis les Clos Grand Cru 2008; Dom. Chandon de Brialles con il Permand-Vergelles 06 les Veveghesses-premier cru 2008; Patrick Javillier, Meursault les Tilles 2009; Jean Chartron Puligny Montrachet Clos de la Pucelle-premier cru 2006; Joseph Drouhin Chassagne Montrachet Morgeot Premier Cru Marquis de Laguche 2010. Relatore sarà il consigliere



I vigneti del Meursault

nazionale dell'Onav Erio Alini. Si tratta di vini sono costosi. Volendo limitare il più possibile la quota di partecipazione, la quantità versata di ciascun assaggio, non potrà essere abbondante. Il contributo di partecipazione è fissato in 10 euro per i soci, 25 per i non soci.



il Cirotano

sabato 22 giugno 2013
San Paolino da Nola, vescovo

NOTIZIARIO DEL COMPRESORIO CROTONESE E CALABRESE

**HOME CRONACA POLITICA AVVENIMENTI CULTURA SPORT BANDI E CONCORSI SALUTE
ALTRE NOTIZIE ESTATE 2013**

CIRÒ CIRÒ MARINA CRUCOLI MELISSA CARFIZZI STRONGOLI CROTONE ISOLA CAPO RIZZUTO ALTRI COMUNI

La Pennulara caccurese alla fiera 'Sapori da sfogliare' di Genova

Stand di Gal Kroton alla manifestazione dove l'olio di oliva extravergine e' protagonista

CACCURI venerdì 21 giugno 2013

Dal 21 al 23 Giugno si terrà a Genova la fiera "Sapori da sfogliare" una tre giorni interamente dedicata al gusto, dall'accattivante sottotitolo "Cibo, libri e...", che vedrà protagonisti i prodotti agroalimentari di eccellenza, l'editoria enogastronomica e un vasto pubblico di consumatori sempre più attenti alla qualità. Sapori da sfogliare raggruppa il meglio dell'enogastronomia di tutto il territorio italiano, da assaggiare, da conoscere, da acquistare è una vetrina specializzata dedicata ai libri di cucina e di ricette, ai testi che trattano le origini e la cultura dei nostri piatti, alle guide enogastronomiche e del territorio: un'esperienza da sfogliare e da vivere. Il Gal Kroton sarà presente con un proprio stand dedicato soprattutto alla Pennulara (Nostrana di Caccuri) che con il suo olio, i suoi produttori biologici ed il suo territorio sarà protagonista indiscussa, in una manifestazione dove l'olio di oliva extravergine avrà i riflettori puntati di tutto il mondo. Non solo, il nostro olio di oliva crotonese avrà la possibilità di essere conosciuto, degustato ed utilizzato dagli chef della Scuola Internazionale di Cucina Italiana che impiegheranno il prezioso oro verde per la preparazione di alcuni piatti durante la presentazione della "Cooking Academy". Per Natale Carvello Presidente del Gal Kroton "nel microcosmo delle eccellenze gastronomiche italiane presenti alla manifestazione di Genova, l'olio di oliva e gli altri prodotti della gastronomia crotonese avranno sicuramente le meritate soddisfazioni e gratificazioni, grazie all'impegno ed all'ingegno di una classe di imprenditori agroalimentari giovani, appassionati e di alta professionalità".



51 visite

www.ilportaledel

OLTRE TRE MILIONI DI ITALIANI

Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti
Dipartimento

Mi piace

Segui @

+1

in Con

ULTIMI ARTICOLI

- » Primo memorial Astorir ricordo e commozione
- » Squalo Vacca non smalti bagnanti
- » La Pennulara caccurese 'sfogliare' di Genova
- » Salvato cucciolo di capri
- » Arturo Crugliano Pantis nazionale Anci
- » Armi e droga, in manette
- » Rinviato concerto di Gin
- » Abusivismo, sequestrata Strongoli
- » E' iniziata la campagna

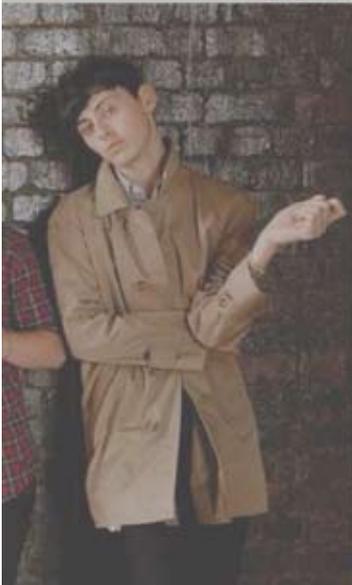
FEDEZ

Venerdì 19 Luglio ore 21.30
il sig. Brainwash Tour
Piazza delle feste
Area Porto Antico
Alle ore 21.30
Biglietto: posto unico 18 euro più diritti di prevendita
Free drink analcolico incluso
Prevendite online: www.ticketone.it,
www.happyticket.it e www.greenticket.it

9° Sagra del Pesto
22-23 giugno GE Pontedecimo
Polisportiva Soms La Fratellanza,
Via Isocorte
Apertura stand ore 19.30
domenica anche a pranzo
dalle 12.30 con menù fisso.
Gastronomia, musica
e tanto divertimento!
anche piatti senza glutine
organizzazione del CNAL sezione di Genova

Per segnalare
tutti gli eventi,
inviare una mail
all'indirizzo
album@ilsecoloxix.it

**A VILLA BOMBRINI
IL 30 GIUGNO**



LA NOTTE

AI GIARDINI LUZZATI



**COCCI, ATTORE E ROCKER
CON IL TRIO ALCOLEMICO**

FESTA d'estate, questa sera ai Giardini Luzzati, dove si tiene "Giardini in festa". In scena Marco Cocci (nella foto) che si esibirà in acustico con il Trio Alcolemico. Cocci, che è un attore e ha recitato nei film "Dresscode" e "L'ultimo bacio", salirà sul palco alle 21.30 in quello che è il suo debutto assoluto, come rocker, sotto la Lanterna. Cantante e chitarrista, oltre che attore e conduttore televisivo, Cocci proporrà le canzoni del suo gruppo rock, i Malink, della sua nuova band, "Bruco", di cui fanno parte anche gli altri 2 musicisti che stasera si esibiranno con lui, oltre a qualche canzone e alcune cover che hanno segnato la sua formazione e la sua carriera. Una parte del concerto sarà dedicata a Marco Burroni, a bassista e voce del gruppo, che canterà alcune canzoni del suo progetto da solista "Giochi Per Bambini". A completare il trio, Simone Pascarella alla chitarra, travanica di talento con una vasta esperienza jazz e rock. Cocci è molto sensibile al sociale e alle emergenze del pianeta e dal 2006, fa parte del progetto Fenophonie «per offrire da bere a chi lavoramente sete» in collaborazione con l'Anzeff. Ingresso libero.

IN GIRO

DA ERASMO

La trattoria da Erasmo a Viali tri propone dalle 22 musica live con i Black Pearl tributo al J. P. Rivera.
Via Don Giovanni Verità 26/r

ALLA KASCIA

Dalle 23.30 serata al lounge bar la Kascia di Arenzano in via Aurelia di Levante con il set di Giorgio Conte e voce di Marco Borghesi.
Tel. 010/9125066
340/7761019

ALL'ESTORIL

Dalle 23.30 alla discoteca dell'Estoril Beach Club di Corso Italia 7, c'è il "Vertigo party" tutti gli invitati dovranno portare un vestito colorato.
Tel. 010/3627754

A SESTRI PONENTE

All'uscita di un fine serata di musica dal vivo a partire dalle 23.30 con il duo acustico formato da Claudio Bellini e Loren Lombardi.
Via d'Andrade, 55r

STUDI BUDDHISTI

Dalle 17 nella sede del Centro studi buddhisti Sabot Trieste via Ling si terrà una conferenza sul tema "Meditazione nel buddhismo Zen", a cura di Emanuela Donati Lusa.
Corso Torino 19/7-B

IN PRIMO PIANO

AL FESTIVAL DELL'ACQUEDOTTO

BONOMI: «VENITE A TEATRO SE VOLETE FARVI SENTIRE»

CLAUDIO CARONIA

PERCHÉ l'acqua è un bene pubblico? È giusto che l'uomo sia costretto a scegliere fra tutela del lavoro o tutela dell'ambiente? Dove è finito il bene comune? Queste le domande al centro del monologo "C'era una volta il bene comune" di Mirco Bonomi, in scena stasera alle 21 in anteprima nazionale al Festival dell'Acquedotto. Lo spettacolo si terrà nel piazzale adiacente al teatro dell'Orlica di cui Bonomi è presidente.

Bonomi, "C'era una volta il bene comune"?

«Sì, c'era. Una volta c'era anche il lavoro. Ma ora tutto è stato rimesso in discussione, portandolo l'uomo a prendere decisioni drammatiche».

Quali decisioni?

«Questo monologo è stato scritto quando scoppiò il caso Iva. I bimbi molto colpiti e così iniziai a mettere delle riflessioni nero su bianco. Mi chiesi: perché un lavoratore deve scegliere fra tutelare il suo posto di lavoro o l'ambiente?».

Che risposta si è dato?

«È un brano drammatico a cui non bisognerebbe arrivare. Mi è tornato in mente il caso Margherita dove gli operai dovevano scegliere se morire di malattia nel lungo periodo o a causa delle radioterapie, mantenendo il lavoro, o preservarsi fisicamente ma morire di fame per mancanza proprio di quell'occupazione».

Ci sono dei responsabili.

«Certo, la giustizia farà il suo percorso, almeno speriamo. Ma quando l'uomo arriva a un bivio di questo genere o quando vede Iva, uno dei responsabili del caso Iva, i trogloditi e ricominciano a assegnargli in Germania "per aver tutelato l'ambiente", mi rendo conto che c'è qualche cosa che non funziona più in questa società».

Cos'altro nel monologo?

«C'è il tema dell'acqua pubblica. Denuncio il piano di alcune multinazionali che vogliono impadronirsi dell'acqua, privatizzandola».



Mirco Bonomi

L'acqua presto sarà il nuovo petrolio. Già adesso ci sono guerre per ottenerla in scorpori. E poi penso l'accento sull'acqua intesa come bene comune da difendere».

Che reazioni si aspetta?

«Questo lavoro, in realtà, è in "mutazione". Spero che il pubblico, intervenendo attivamente nello spettacolo, possa farlo diventare un dibattito. Durerà circa settanta minuti, ma la mia speranza è che qualcuno si faccia sentire, creando una discussione. C'è un tratto, ma non uno schiuma preconstituito».

In due parole: teatro civile.

«Sì, voglio che la gente possa farsi un'opinione. Il teatro civile è militante, guarda al politicamente corretto, parte da storie particolari e arriva al cuore dei problemi».

È un teatro che paga?

«Sì, se si è bravi si ottengono ottimi risultati come dimostrano anche le produzioni dell'Orlica».

E il ritorsione che mancano i fondi?

«Ci siamo abituati. Meno del 50% dei nostri finanziamenti sono pubblici. Alcuni teatri che oggi si lamentano, in passato hanno sperperato denaro. Il teatro civile può riportare la gente a essere protagonisti».

SUL PALCO

LIMPIDO FESTIVAL

TEATRO GARAGE
VILLA GARAGE
Presegue il "Limpo festival" al teatro Garage con un doppio spettacolo, alle 17 andrà in scena "Officina Parola" diretta da Raffaella Russo, mentre in serata, dalle 21, si terrà "L'arte e il laboratorio spirituale" di Andrea Gallo. Ripetitive lezioni dalle 17 alle 21.
Via Paggi, 43
gruppoimpio@libero.it

MEMORIALE FANTASMA

VILLA CROCE
Alle 18.30 al Museo di Arte Contemporanea di Villa Croce sarà presentato il libro "Il memoriale fantasma di Gaston Caffari" (Ilabarelli) di Alberto Valinotti e Fabio Chiesa. L'iniziativa rientra in una rassegna di un uomo rivela retroscena inaspettati e misteriosi.
Via Raffelli, 3
Tel. 010/580049

AD ARENZANO



**SE IL LUNGOMARE DIVENTA
UNA SCACCHIERA GIGANTE**

GIOCHI, musica e divertimento stasera sul lungomare di Arenzano dove si svolge l'annuale "Festa del volontariato", iniziativa che coinvolge una trentina di associazioni di volontariato riunite dal Consorzio Arenzano per Voi onlus che esportano le loro attività con stand e spettacoli. Il programma di stasera prevede, a partire dalle 21 sul lungomare Kennedy, gare di scacchi su una scacchiera gigante a cura dell'Associazione scacchi Arenzano. Chi non ama gli scacchi potrà dedicarsi alle carte, e in particolare al torneo di buracco o tentare la fortuna, aiutando le associazioni, con la spesa di beneficenza a cura dell'Awv-Ar-Co. Chi ama i passatempi più classici potrà tentare la fortuna alla classicissima tombola a cura di Antea mentre l'Anzeff organizzerà partite ai giochi "antichi" di carte, come la classicissima briscola. Come in tutte le feste di piazza anche in questa non mancherà la parte dedicata alla gola con bruschette e panini del Roccio, frittelle degli Alpini, caccioli della Protezione Civile comunale dolcietti dell'Unitals e marmellate speciali. Sul banchetti anche artigianato vario, piante, dolcetti, un angolo del benessere con la riflessologia plantare e uno dedicato ai lavori dei ragazzi del "Progetto Noiretre".

**FASCINO
SU DUE
RUOTE**

UNA GIORNATA su due ruote. Largo alle moto, d'epoca, storiche, moderne, di ogni tipo, per il primo Motoraduno nazionale, in programma oggi a partire dalle 8, in piazza della Vittoria, che si preannuncia come una grande festa non solo per gli appassionati.

Perché quando siede, vespe, lambrette cominceranno a sfilare per la città, tutti saranno coinvolti da uno spettacolo dal fascino senza tempo.

Dopo le iscrizioni e l'esposizione delle moto, ci sarà il pranzo, alle 13, e finalmente, nel pomeriggio, alle 14.30 la grande parata che culminerà nella premiazione dei partecipanti.

Per informazioni consultare il sito dell'Associazione motociclistica genovese: www.amggenovese.it/ oppure inviare mail a info@amggenovese.it. Tel. 338/937979 z.a.

**QUANDO I SAPORI
SONO UN VIAGGIO**

ALLA Fiera prosegue il viaggio nel gusto proposto da "Sapori da sfogliare", salone del cibo e delle eccellenze enogastronomiche. Oggi alle 10 si parte con la presentazione di "A lecca", rivista-annuario della Valle Impero (Imperia) e con l'assaggio della "La focaccia genovese appena sfornata" a della Federazione esercizi pubblici associati Genova. Alle 11 l'appuntamento con Cooking Academy - Lezioni di cucina: "Piemonte: giochi di setassi al ragù d'anatra con crema di piselli". Dalle 11.30 "Inno virtuale" "Tra le colline del Barolo" (Ed. DeGastini) con lettura, commento e degustazione a cura dell'autrice Ilaria Bertini. Alle 12 "Rosso, Bianco e Verd'olio: l'aperitivo Made in Puglia" con performance teatrale sull'olio e, per Cooking Academy, sarà la volta di "Liguria: risotto con cappone di mare e asparagi". Alle 13.30 largo al blogger - Veruska Anconitano presenta il suo libro "La Cucina a modo mio" e show cooking (area C - Cooking Theater). Alle 17 seminarò "Il recupero e la valorizzazione delle ricette autentiche della tradizione piemontese" mentre alle 19 aperitivo con le autrici del volume "Cucina con il trucco", Caterina Giavotto, Enrica Melossi, Daniela Vitta. Dalle 19.30 "Fesce a Metro Zero" dai pescherecci il pesce viene scaricato e cucinato a vista sulla banchina.



Assaggi di vini

DOMANI AL PORTO ANTICO

**QUELL'ANGOLO DI PARADISO
NEL MAR ROSSO ERITREO**

C'È un angolo di mondo ancora sconosciuto, un arcipelago al margine della Storia. Sono le isole Dahlak nel mar Rosso Eritreo, uno dei paradisi tropicali più belli e meno frequentati dal turismo. A condurci tra spiagge deserte dai riflessi rosati, acque caldissime e boschi di mangrove è il libro di Giampaolo Montesano, Giuseppe Marchi e Guido Traverso "Isle Dahlak, un arcipelago nel Mar Rosso eritreo" (Erga edizioni) che verrà presentato domani alle 18 al Sog. Piazzale delle Feste Porto Antico. In quest'isola di pace e fascino, composta da più di 200 isole, si possono incontrare specie animali di ogni tipo, come gazelle, dromedari, tartarughe marine, pellicani mentre in acqua non è raro incontrare mante e squali. In questo libro immagini straordinarie e parole appassionate rac-



Le isole Dahlak

contano queste terre sorprendenti osservate non solo dal punto di vista naturalistico ma anche storico ed etnografico, regalando ai lettori un vero e proprio tuffo nella vita e nelle tradizioni degli abitanti delle isole. Gli autori saranno intervistati da Teresa Tacchella.

"Scritto e mangiato" in Fiera fino a domenica assaggi e leggi

Un salone del libro e delle eccellenze enogastronomiche con la possibilità di degustare i piatti degli chef, ma anche incontrare i food blogger

di ERICA MANNA

Lo leggo dopo



Scritto e mangiato. Libri da sfogliare e pesci a metri zero da assaggiare: solo, occhio a non invertire. Perché sarà uno scambio continuo, tra cibo e letteratura, quello che andrà in scena fino a domenica alla Fiera di piazzale Kennedy: "Sapori da sfogliare", il salone del libro e delle eccellenze enogastronomiche, dalle 10 alle 22 (domenica 10-20), a ingresso libero. E qui, ci sarà da sbizzarrirsi: tra saggi e assaggi, dibattiti, letture, mostre mercato e show cooking. La cucina fa spettacolo: ma in questo caso – per tranquillizzare il Joe Bastianich-Crozza di Bastardchef – qui non ci sarà alcun "diludendo".

Eccole, infatti, le eccellenze provenienti da tutta Italia: il Piemonte mette in mostra i vini dell'alessandrino che hanno partecipato al 39esimo Concorso Enologico "Premio Marengo Doc" e gli agnolotti e la salsiccia saranno raccontati, preparati e degustati al momento. Per la Liguria ci sarà il "Pesce a metro zero": il pescato giornaliero servito a pranzo e a cena è proprio quello che arriva dalle barche ormeggiate, e poi c'è la Paranza, a cura della Lega Pesca Liguria, ispirata a un

libro dello chef, scrittore e gastronomo Fabio Picchi. Al mattino, focaccia appena sfornata alle 10, nell'area E-F Gusto Genova. A ogni pasto i piatti della cucina genovese saranno interpretati da dodici tra i più quotati ristoranti della città.

E ancora: spazio ai food-blogger, le nuove star della rete. Saranno in tanti, al salone. Per presentare i loro libri e a mettersi alla prova in esibizioni ai fornelli (gli orari degli incontri sono sul sito saporidasfogliare.it). Olio extravergine d'oliva protagonista, con l'Associazione Nazionale Città dell'olio. E, oggi alle 17, con uno spettacolo teatrale nello stand del Comune di Andria – Gal Castel del Monte.

Benvenuti (anche) al sud: spazio ai sapori mediterranei con racconti, ricette e degustazioni. Si viaggia in Puglia tra taralli, vino, olio e formaggi, Calabria e Sicilia sono descritte in tavola con i piatti tipici realizzati dai migliori chef dell'Icif, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana. Sempre loro, i cuochi Icif, saranno protagonisti dei corsi della Cooking Academy: oggi alle 11, per esempio, l'incontro è dedicato a "Piemonte: gnocchi di seirass al ragù d'anatra con crema di piselli", a cura dello Chef Franco Giacomino (nell'area C - Cooking Theatre). Un'opportunità per gli appassionati di prendere lezioni di cucina e confrontarsi con gli chef su complicate (e gustose) ricette regionali. Occhio, però: il diludendo è sempre in agguato.





Sono le 10:56:24 di Sabato 22 / 06 / 2013 Italy Food 24 è un Magazine Online di Web Italia Net

Home News · Regioni · Eventi · Gusto · Top Italia · Rubriche · Greentour · Salute ·

Accedi

Cerca nell'Arch

Taglio del nastro a "Sapori da sfogliare".

BY ITALY FOOD 24 - 21/06/2013



Si è aperta oggi alla Fiera di Genova la prima edizione di "Sapori da sfogliare": un taglio del nastro informale e carico di entusiasmo dove pubblico, espositori, giornalisti, autorità ed organizzatori si sono uniti in un fronte unico, capeggiato dalla Referente Capofila GAL Provincia della Spezia Susanna Citi, per dare l'avvio alla manifestazione. Un lungo applauso inaugurale e poi via ai lavori.

Di grande interesse è stato l'appuntamento di apertura "La comunicazione delle eccellenze. Nuovi modi di sfogliare gusti e luoghi" organizzato dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio. Il presidente dell'Associazione

Enrico LUPI ha introdotto l'incontro segnalando come le Città dell'Olio possono offrire nuove opportunità per scoprire i territori. Ottimi spunti sono stati forniti dagli interventi di Paolo Massobrio, Giornalista enogastronomo, di Giovanni Cocco, Direttore Generale dell'Istituto Nazionale Ricerche Turistiche (IS.NA.R.T.), di Franco Ardisson, Presidente GAL Riviera dei Fiori, e di Susanna Citi, Referente Capofila GAL Provincia della Spezia. con la conduzione di Egle Pagano, Giornalista del Secolo XIX.

Fin dalle prime ore di apertura, Sapori da sfogliare ha dimostrato di essere un'ottima occasione per il pubblico che ha potuto incontrare ed "assaggiare" i produttori delle eccellenze agroalimentari di tutta Italia; conoscere gli autori di libri; ascoltare e sorridere con le food-logger che hanno saputo intrattenere il pubblico raccontando i punti salienti dei loro libri ed esibirsi in appassionanti show cooking. Grandissimo lo chef dell'Icif, (Scuola Internazionale di Cucina Italiana), Franco Giacomino che ha condotto le sue interessantissime lezioni di cucina direttamente ai fornelli.

Ha esordito anche il "Pesce a metro zero": sulla banchina numerosi visitatori hanno assaporato la paranza, cucinata direttamente sul peschereccio. E poi i ristoratori, panificatori, pasticceri e barman di Genova hanno dato l'avvio alla rotazione di piatti ed assaggi che fino a domenica saranno protagonisti a Sapori da sfogliare.

Anche gli espositori hanno potuto farsi conoscere e confrontarsi con buyers, giornalisti ed operatori turistici italiani e stranieri.

La kermesse continua, promettendo di scaldare gli animi, di allietare il palato e di arricchire la mente anche sabato e domenica: ancora paranza, degustazioni di vino, lezioni di cucina, incontri e libri sempre nuovi, divertimento e cultura.

Sapori da sfogliare è una vetrina sul mondo del gusto tutta da assaggiare, da conoscere e da acquistare. Assolutamente da non perdere.

www.saporidasfogliare.it

Ufficio Stampa Sapori da sfogliare

Cristiana Gandini - Mobile: 389 1460413 - E-mail: c.gandini@cioss.it

www.saporidasfogliare.com

PROVINCIA DI GENOVA ▾ LA REDAZIONE PU

ZENAZONE

4 Il Magazine di Genova e Liguria

Lenti atelier

Sposa Sposo Cerimonia

WANTISE Jovine WAGIE SOTTILE SESESTESANI

Studio De
 Dott. U. F
 VISITA E PREVEN
 PERFEZION
 IMPLANT

3 MINUTI DI ... CANALI ▾ ZENAZONE CARD VIAGGI ▾ PHOTOGALLERY RUBRICHE ▾

BREVISSIME

Sapori da Sfogliare

R+1 © 20 GIUGNO 2013 15:17 CHIARA NAVA 133 LETTORI UNICI

Lettore di Ebook italiani

Leggo IBS, ora anche Touch Da 69 euro, consegna gratis!
www.ibs.it



Scegli Tu! >

Inaugura venerdì 21 a Genova una nuova opportunità di incontro tra cibo e letteratura, tra pagine di cultura e gusti alimentari. Tre giornate di festa, dense di attività legate al mondo enogastronomico italiano "raccontato, mangiato, scritto e parlato". Ecco le prime linee guida del programma.

Enogastronomia e letteratura si incontrano alla Fiera di Genova dal 21 al 23 giugno 2013, in occasione del Salone del Libro e delle Eccellenze Enogastronomiche Sapori da Sfogliare.

L'idea nasce dalla crescita importante dell'editoria enogastronomica degli ultimi anni: un modo per festeggiare una tre giorni all'insegna del gusto che sia in grado di fondere cibo e cultura materiale, tra libri da sfogliare, degustazioni, incontri e seminari tematici.

L'evento presenterà momenti di assaggi, dibattiti, letture, novità editoriali e mostra mercato, colorando il tutto anche con esibizioni di show cooking e appuntamenti gastronomici.



Sapori da Sfogliare

La rassegna ha coinvolto espositori del settore parali, vino, olio e formaggi; Calabria e Sicilia descritte in tavola con i loro piatti tipici realizzati dai migliori chef dell'ICIF, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana.

A questo proposito per il Piemonte saranno mes partecipato al 39° Concorso Enologico "Premio preparati e degustati al momento.

Per la Liguria saranno organizzate diverse inizia giornaliero a pranzo e a cena preso direttamente cura della Lega Pesca Liguria, ispirata a un libro

Molto presente nell'evento, naturalmente, anche mattina la famosa focaccia appena sfornata e p interpretati da 12 tra i più quotati ristoranti della

sarà spazio per i sapori mediterranei del Sud con racconti, ricette e degustazioni: in Puglia tra

Sempre i cuochi dell'ICIF saranno protagonisti dei corsi della Cooking Academy, un'opportunità per gli appassionati di prendere lezioni di cucina e confrontarsi con gli chef sul tema delle ricette regionali.

Sapori da Sfogliare si presenta come appuntamento molto aperto anche alle nuove forme di comunicazione del mondo enogastronomico, e per questo ha riservato uno spazio alla categoria sempre più in voga del foodblogger. Molti dei più famosi blogger della rete saranno protagonisti al salone per presentare i loro libri e per mettersi alla prova in divertenti esibizioni ai fornelli.

Interessante anche la tematica di valorizzazione della qualità e della cultura enogastronomica sul web, oltre ai più tradizionali dibattiti e letture, novità editoriali e mostra-mercato di prodotti tipici: il tutto per viaggiare, tra uno stand e uno show-cooking, nel mondo del cibo d'eccellenza.

Grande spazio verrà dato alle tipicità dell'olio extravergine d'oliva che, insieme all'Associazione Nazionale Città dell'olio sarà tra i protagonisti del salone.

Oltre a tutto questo naturalmente la rassegna sarà un'ottima vetrina per le presentazioni di libri di cucina, di vini, di tradizioni agroalimentari, storia e cultura enogastronomica, tradizione contadina e moderna cucina del web.



**TURISMO IN
PROVINCIA DI GENOVA**

*Province of Genoa
official tourism website*

HOME LA PROVINCIA

EMOZIONI SUL MARE
SCENARI D'ARTE
TRACCE DI STORIA
PROFUMI E SAPORI
ITINERARI DI S

[HOME](#) >

SAPORI DA SFOGLIARE ALLA FIERA DI GENOVA

Dal 21 al 23 giugno 2013 debutta a Genova il Salone del Libro e delle Eccellenze Enogastronomiche 'Sapori da Sfogliare'.
Tre giorni dedicati al gusto, con protagonisti i prodotti agroalimentari di eccellenza e l'editoria enogastronomica.

PER TUTTA LA DURATA DEL SALONE:

Mostra-mercato della produzione alimentare italiana ed estera, dedicata alle specialità enogastronomiche regionali, i piatti tipici dolci e salati, i salumi, i formaggi, i vini, i liquori, i prodotti da forno, con assaggi, degustazioni eventi dimostrativi delle aziende espositrici a rotazione ogni ora

Mostra-mercato dell'editoria enogastronomica con presentazioni di libri, ricette, incontri con gli autori e 'buona' cultura

Mostra-mercato di proposte di turismo enogastronomico regionale italiano ed internazionale, con presentazione di attrattori turistici, dibattiti, viaggi virtuali, cultura dell'accoglienza, incontri con testimonial, approfondimenti giornalistici, estrazione premi per i visitatori.

TUTTI I GIORNI:

- 'Cooking Academy' - Lezioni di cucina a cura dei docenti dell'I.C.I.F. - Italian Culinary Institute for Foreigners di Costigliole d'Asti (vedi programma)
- A rotazione, per tutti e tre i giorni: 'Dire, fare e mangiare'. Agnolotti e gelato raccontati, preparati e degustati
- Eventi dimostrativi e degustazioni delle aziende espositrici
- Dimostrazioni a cura dell'Accademia delle Tradizioni Enogastronomiche del Piemonte:

a) dimostrazione di preparazione, cottura e degustazione degli agnolotti tipici piemontesi (alle tre carni)

b) preparazione della salciccia tradizionale piemontese

- Degustazioni dei vini della provincia di Alessandria vincitori del 39° Concorso Enologico 'Premio Marengo Doc'

Orari: Venerdì e Sabato dalle 10,00 alle 22,00; Domenica dalle 10,00 alle 20,00.

Ingresso gratuito.

Info e programma completo su: www.saporidasfogliare.it

Quando: Venerdì, 21 Giugno, 2013 - Domenica, 23 Giugno, 2013

▼ Dettagli Luogo/Posizione

Luogo: Fiera di Genova Pad. Blu

▼ Dati generali

Adatto per: tutti
Rilevanza: regionale
Evento pubblico: SI
Evento esaurito: NO
Ingresso: libero

▼ Contatti

Indirizzo web: <http://www.saporidasfogliare.it>

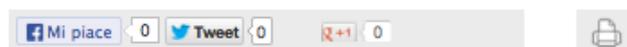




CULTURA

"Sapori da sfogliare" arriva a Genova il 21-22-23 giugno

giovedì 20 giugno 2013



Genova - "Sapori da sfogliare", il salone del libro e delle eccellenze enogastronomiche, offre a Genova, dal 21 al 23 giugno, una nuova opportunità di incontro tra cibo e letteratura, tra pagine di cultura e gusti alimentari.

L'idea nasce dalla crescita importante dell'editoria enogastronomica degli ultimi anni: un modo per festeggiare una tre giorni all'insegna del gusto che sia in grado di fondere cibo e cultura materiale, tra libri da sfogliare, degustazioni, incontri e seminari tematici.

La rassegna ha coinvolto espositori del settore agroalimentare e dell'editoria enogastronomica provenienti da tutta la penisola, cercando di valorizzare le singole realtà e eccellenze regionali.

Molto presente nell'evento l'impronta genovese, che metterà in scena dalla mattina la famosa focaccia appena sfornata e poi ad ogni pasto i piatti della cucina genovese interpretati da 12 tra i più quotati ristoranti della città.

Ci sarà spazio anche per i sapori mediterranei del Sud con racconti, ricette e degustazioni: in Puglia tra taralli, vino, olio e formaggi; Calabria e Sicilia descritte in tavola con i loro piatti tipici realizzati dai migliori chef dell'ICIF, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana.

Sempre i cuochi dell'ICIF saranno protagonisti dei corsi della Cooking Academy, un'opportunità per gli appassionati di prendere lezioni di cucina e confrontarsi con gli chef sul tema delle ricette regionali.

Oltre a tutto questo naturalmente la rassegna sarà un'ottima vetrina per le presentazioni di libri di cucina, di vini, di tradizioni agroalimentari, storia e cultura enogastronomica, tradizione contadina e moderna cucina del web.

La manifestazione sarà aperta venerdì e sabato dalle 10.00 alle 22.00, e domenica dalle 10.00 alle 20.00; l'ingresso è gratuito. Per conoscere nel dettaglio tutti gli appuntamenti del salone visitare il sito www.saporidasfogliare.it



Home News Rivista Documenti Video Commenti Chi siamo Abbonamenti Pubblicità Contattaci onl

« **Giugno** »

L	M	M	G	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

Cerca nel sito:

Accesso utente

Nome utente: *

Password: *

Ricordami

Accedi

Crea nuovo profilo
Richiedi una nuova password



[Home](#) | [News](#) | [Appuntamenti](#)

Sapori da sfogliare: cibi e libri alla Fiera di Genova

Tutto pronto alla Fiera di Genova per il salone "Sapori da sfogliare". Da domani a domenica una tre giorni a ingresso gratuito, interamente dedicata al gusto, che porterà nel padiglione B della Fiera di Genova volti, storie e assaggi di vini e di cibi, ma non solo. La rassegna presenterà **dibattiti e letture, novità editoriali e mostra mercato**: il tutto per viaggiare, tra uno stand e uno show cooking, nel mondo del cibo d'eccellenza.

Patrocinato dalla Regione Liguria, dal Comune di Genova e da Unioncamere Piemonte, il salone ha raccolto l'interesse di espositori del settore agroalimentare e dell'editoria enogastronomica provenienti da tutta Italia. In prima linea il Piemonte e le iniziative liguri: tutti i giorni, negli orari di pranzo e di cena, ad esempio, con il "Pesce a metro zero" il pescato compirà un passo breve: dalle barche ormeggiate al tavolo dello chef per essere poi servito al momento. Tutti i giorni in orario di pranzo e di cena 12 tra i più quotati ristoranti di Genova, a rotazione cucineranno per i visitatori **"I piatti della cucina genovese"**, accompagnati da un bicchiere di vino ligure. A metà pomeriggio sarà la volta dei **"Dolci della tradizione genovese"**, per arrivare all'ora dell'aperitivo: i più esperti barman di Genova si daranno da fare con cocktail, aperitivi e drink. Presenti anche i sapori di Puglia, la Calabria e dalla Sicilia che, oltre a essere rappresentate nell'esposizione, vedranno i loro piatti tipici cucinati dai migliori chef dell'Icif, la Scuola internazionale di cucina italiana.

A "Sapori da sfogliare" **"Cooking Academy"** per confrontarsi con gli chef e prendere lezioni da loro, incontri tra cibo e letteratura, tra pagine di cultura e gusti alimentari, tra libri da sfogliare e pagine web con spazio alle nuove forme di comunicazione e ai foodblogger: molti di loro saranno presenti al salone per presentare i loro libri, le loro esperienze e per esibirsi in coinvolgenti e interessantissimi show cooking: davanti ai fornelli daranno il meglio di sé, interagendo con il pubblico e creando un vero e proprio spettacolo della cucina! E ancora dedicato alle food-blogger, affinché possano divulgare la cultura della qualità anche sul web, ci sarà un corso per imparare ad assaggiare e riconoscere qualità, genuinità e tipicità dell'olio extravergine d'oliva.

Saranno parte integrante le presentazioni dei libri di cucina e di vini, di tradizioni agroalimentari, di curiosità, di storia e cultura enogastronomica.

20/06/2013 - 15:09

Date appuntamento :

Ven, 21/06/2013 - 10:00 - Dom, 23/06/2013 - 22:00



GENOVA – CIBI E LIBRI AL SALONE “SAPORI DA SFOGLIARE”



CIBI E LIBRI AL SALONE “SAPORI DA SFOGLIARE”

Fiera di Genova, 21-22-23 Giugno 2013

“Sapori da Sfogliare”: una tre giorni a ingresso gratuito, interamente dedicata al gusto, che porterà nel padiglione B della Fiera di Genova volti, storie e assaggi di vini e di cibi, ma non solo. La rassegna presenterà dibattiti e letture, novità editoriali e mostra mercato: il tutto per viaggiare, tra uno stand e uno show cooking, nel mondo del cibo d’eccellenza.

Patrocinato dalla Regione Liguria, dal Comune di Genova e da Unioncamere Piemonte, SdS ha raccolto l’interesse di espositori del settore agroalimentare e dell’editoria enogastronomica provenienti da tutta Italia. In prima linea il Piemonte e le iniziative liguri: tutti i giorni, negli orari di pranzo e di cena, ad esempio, con il “Pesce a metro zero” il pescato compirà un passo breve: dalle barche ormeggiate al tavolo dello chef per essere poi servito al momento. La paranza, a cura della lega Coop e Lega Pesca Liguria, sarà ispirata a uno dei libri dello chef, scrittore e gastronomo Fabio Picchi, una delle star di Sapori da sfogliare. Tutti i giorni in orario di pranzo e di cena, 12 tra i più quotati ristoranti di Genova a rotazione cucineranno per i visitatori “I piatti della cucina genovese”, accompagnati da un buon bicchiere di vino ligure. A metà pomeriggio sarà la volta dei “Dolci della tradizione genovese”, per arrivare all’ora dell’aperitivo: i più esperti barman di Genova tenteranno il pubblico con fantastici cocktails, aperitivi e drinks accompagnati da stuzzichini tutti genovesi. I sapori mediterranei, i racconti, le ricette e il folclore saranno degnamente rappresentati dalla Puglia, con un golosissimo programma di eventi tra taralli, vini, olio e formaggi, e poi dalla Calabria e dalla Sicilia che, oltre ad essere rappresentate nell’esposizione, vedranno i loro piatti tipici cucinati dai migliori chef dell’ICIF, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana.

A “Sapori da sfogliare” “Cooking Academy” per confrontarsi con gli chef e prendere lezioni da loro, incontri tra cibo e letteratura, tra pagine di cultura e gusti alimentari, tra libri da sfogliare e pagine web con spazio alle nuove forme di comunicazione e ai foodblogger: molti di loro saranno presenti al salone per presentare i loro libri, le loro esperienze e per esibirsi in coinvolgenti ed interessantissimi show cooking: davanti ai fornelli daranno il meglio di sé, interagendo con il pubblico e creando un vero e proprio spettacolo della cucina! E ancora dedicato alle food-blogger, affinché possano divulgare la cultura della qualità anche sul web, ci sarà un corso per imparare ad assaggiare e riconoscere qualità, genuinità e tipicità dell’olio extravergine d’oliva.

In questo microcosmo di eccellenze enogastronomiche italiane, saranno parte integrante le presentazioni dei libri di cucina e di vini, di tradizioni agroalimentari, di curiosità, di storia e cultura enogastronomica: dai libri presentati dal Salotto di Barolo & Co. agli StarBooks Lab, dalle pubblicazioni Mondadori, DEAgostini o Rai Eri alle ricette territoriali, dai piccoli gioielli di cultura della tradizione contadina alla modernissima cucina del web.

Ingresso gratuito.

Orario: venerdì e sabato dalle 10.00 alle 22.00, domenica dalle 10.00 alle 20.00.

Info su www.saporidasfogliare.it



Sapori da sfogliare a Genova

Dal 21 al 23 giugno debutta alla Fiera del Mare di Genova "Sapori da sfogliare", salone del libro e delle eccellenze enogastronomiche. Tre giorni dedicati al gusto, con protagonisti i prodotti agroalimentari di eccellenza e l'editoria da gourmet, con degustazioni ogni ora, cene letterarie e cibo di strada "vista mare".

Tra le chicche la paranza a km zero cucinata direttamente sulle barche dei pescatori, l'incontro con i Cavalieri del gusto. Non mancherà naturalmente la presentazione di libri, ricette, incontri con gli autori e gli ospiti d'eccezione, Spagna e Calabria, ci faranno scoprire cucina, prodotti, aziende e tradizioni dei loro territori. Per quanto riguarda la mostra-mercato della produzione alimentare italiana ed estera, sarà dedicata alle specialità enogastronomiche regionali, piatti tipici dolci e salati, salumi, formaggi, vini, liquori, prodotti da forno, con assaggi, degustazioni eventi dimostrativi delle aziende espositrici a rotazione ogni ora. Interessante la mostra mercato sulle proposte di turismo enogastronomico regionale italiano ed internazionale, con presentazione di attrattori turistici, dibattiti, viaggi virtuali, cultura dell'accoglienza, incontri con testimonial, approfondimenti giornalistici. **Nelle tre giornate anche "Cooking Academy", lezioni di cucina a cura dei docenti Italian Culinary Institute for Foreigners; e ancora lezioni di degustazione, abbinamento cibi-vini, gelateria e pasticceria, presentazione di territori. Apertura venerdì e sabato dalle 10.00 alle 22.00, domenica dalle 10.00 alle 20.00. Ingresso libero.**

Consult

Global News e informazioni

Cibi e libri al Salone "Sapori da Sfogliare" - Fiera di Genova, 21-22-23 Giugno 2013



"Sapori da Sfogliare": una tre giorni a ingresso gratuito, interamente dedicata al gusto, che porterà nel padiglione B della Fiera di Genova volti, storie e assaggi di vini e di cibi, ma non solo. La rassegna presenterà dibattiti e letture, novità editoriali e mostra mercato: il tutto per viaggiare, tra uno stand e uno show cooking, nel mondo del cibo d'ecellenza.

Patrocinato dalla Regione Liguria, dal Comune di Genova e da Unioncamere Piemonte, SCS ha raccolto l'interesse di espositori del settore agroalimentare e dell'editoria enogastronomica provenienti da tutta Italia. In prima linea il Piemonte e le iniziative liguri: tutti i giorni, negli orari di pranzo e di cena, ad esempio, con il "Pesce a metro zero" il pescato compirà un passo breve: dalle barche ormeggiate al tavolo dello chef per essere poi servito al momento. La pranzo, a cura della lega Coop e Lega Pesca Liguria, sarà ispirata a uno dei libri dello chef, scrittore e gastronomo Fabio Picchi, una delle star di Sapori da sfogliare. Tutti i giorni in orario di pranzo e di cena, 12 tra i più quotati ristoranti di Genova a rotazione cucineranno per i visitatori "I piatti della cucina genovese", accompagnati da un buon bicchiere di vino ligure. A metà pomeriggio sarà la volta dei "Dolci della tradizione genovese", per arrivare all'ora dell'aperitivo: i più esperti barman di Genova tenderanno il pubblico con fantastici cocktails, aperitivi e drinks accompagnati da stuzzichini tutti genovesi. I sapori mediterranei, i racconti, le ricette e il folclore saranno degnamente rappresentati dalla Puglia, con un golosissimo programma di eventi tra taralli, vini, olio e formaggi, e poi dalla Calabria e dalla Sicilia che, oltre ad essere rappresentate nell'esposizione, vedranno i loro piatti tipici cucinati dai migliori chef dell'ICIF, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana.

A "Sapori da sfogliare" "Cooking Academy" per confrontarsi con gli chef e prendere lezioni da loro, incontri tra cibo e letteratura, tra pagine di cultura e gusti alimentari, tra libri da sfogliare e pagine web con spazio alle nuove forme di comunicazione e ai foodblogger: molti di loro saranno presenti al salone per presentare i loro libri, le loro esperienze e per esibirsi in coinvolgenti ed interessantissimi show cooking: davanti ai fornelli daranno il meglio di sé, interagendo con il pubblico e creando un vero e proprio spettacolo della cucina! E ancora dedicato alle food-blogger, affinché possano divulgare la cultura della qualità anche sul web, ci sarà un corso per imparare ad assaggiare e riconoscere qualità, genuinità e tipicità dell'olio extravergine d'oliva.

In questo microcosmo di eccellenze enogastronomiche italiane, saranno parte integrante le presentazioni dei libri di cucina e di vini, di tradizioni agroalimentari, di curiosità, di storia e cultura enogastronomica: dai libri presentati dal Salotto di Barolo & Co. agli StarBooks Lab, dalle pubblicazioni Mondadori, DEAgostini o Rai Eri alle ricette territoriali, dai piccoli gioielli di cultura della tradizione contadina alla modernissima cucina del web.

Ingresso gratuito.

Orario: venerdì e sabato dalle 10.00 alle 22.00, domenica dalle 10.00 alle 20.00.

Info su www.saporidasfogliare.it

Genova e provincia

Genova e Provincia, news, cronaca attualità, sport e spettacolo

[HOME](#) [SAVONA E PROVINCIA](#) [IMPERIA E PROVINCIA](#) [LA SPEZIA E PROVINCIA](#) [LA VOS](#)

Alla Fiera di Genova va in scena "Sapori da sfogliare", solone del libro e delle eccellenze enogastronomiche

Genova. Inaugura domani, venerdì 21, a Genova una nuova opportunità di incontro tra cibo e letteratura, tra pagine di cultura e gusti alimentari. Tre giornate di festa, dense di attività legate al mondo enogastronomico italiano "raccontato, mangiato, scritto e parlato". Ecco le prime linee guida del programma.

Enogastronomia e letteratura si incontrano alla Fiera di Genova dal 21 al 23 giugno 2013, in occasione del Salone del Libro e delle Eccellenze Enogastronomiche Sapori da Sfogliare.

L'idea nasce dalla crescita importante dell'editoria enogastronomica degli ultimi anni: un modo per festeggiare una tre giorni all'insegna del gusto che sia in grado di fondere cibo e cultura materiale, tra libri da sfogliare, degustazioni, incontri e seminari tematici.

L'evento presenterà momenti di assaggi, dibattiti, letture, novità editoriali e mostra mercato, colorando il tutto anche con esibizioni di show cooking e appuntamenti gastronomici.

La rassegna ha coinvolto espositori del settore agroalimentare e dell'editoria enogastronomica provenienti da tutta la penisola, cercando di valorizzare le singole realtà e eccellenze regionali.

A questo proposito per il Piemonte saranno messi in mostra i vini dell'alessandrino che hanno partecipato al 39° Concorso Enologico "Premio Marengo DOC" e gli agnolotti e la salsiccia raccontati, preparati e degustati al momento.

Per la Liguria saranno organizzate diverse iniziative come Pesce a r pescato giornaliero a pranzo e a cena preso direttamente dalle bari La Paranza, a cura della Lega Pesca Liguria, ispirata a un libro dello gastronomo Fabio Picchi.

Molto presente nell'evento, naturalmente, anche l'impronta genove dalla mattina la famosa focaccia appena sfornata e poi ad ogni pas genovese interpretati da 12 tra i più quotati ristoranti della città.

Ci sarà spazio per i sapori terranei del Sud con racconti, ricette e degustazioni: in Puglia tra taralli, vino, olio e formaggi; Calabria e Sicilia descritte in tavola con i loro piatti tipici realizzati dai migliori chef dell'ICIF, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana.

Sempre i cuochi dell'ICIF saranno protagonisti dei corsi della Cooking Academy, un'opportunità per gli appassionati di prendere lezioni di cucina e confrontarsi con gli chef sul tema delle ricette regionali.

Sapori da Sfogliare si presenta come appuntamento molto aperto anche alle nuove forme di comunicazione del mondo enogastronomico, e per questo ha riservato uno spazio alla categoria sempre più in voga dei foodblogger. Molti dei più famosi blogger della rete saranno protagonisti al salone per presentare i loro libri e per mettersi alla prova in divertenti esibizioni ai fornelli.

Interessante anche la tematica di valorizzazione della qualità e della cultura enogastronomica sul web, oltre ai più tradizionali dibattiti e letture, novità editoriali e mostra-mercato di prodotti tipici: il tutto per viaggiare, tra uno stand e uno show-cooking, nel mondo del cibo d'eccellenza.

Grande spazio verrà dato alle tipicità dell'olio extravergine d'oliva che, insieme all'Associazione Nazionale Città dell'olio sarà tra i protagonisti del salone.

Oltre a tutto questo naturalmente la rassegna sarà un'ottima vetrina per le presentazioni di libri di cucina, di vini, di tradizioni agroalimentari, storia e cultura enogastronomica, tradizione contadina e moderna cucina del web.

DAL 1996 A OGGI IL VOSTRO CONSULENTE ONLINE!



Genova24.it
IL VOSTRO GIORNALE
Giovedì, 20 Giugno 2013

Home Cronaca Politica Sport Turismo Cultura Economia Altre Notizie

ARTICOLO N° 52521 DEL 20/06/2013 - 13:01 A A A

Alla Fiera di Genova va in scena "Sapori da sfogliare", solone del libro e delle eccellenze enogastronomiche



0 7,5mila

Consiglia Mi piace

0 0

Tweet +1

Stampa

Mail

Pdf

Genova. Inaugura domani, venerdì 21, a Genova una nuova opportunità di incontro tra cibo e letteratura, tra pagine di cultura e gusti alimentari. Tre giornate di festa, dense di attività legate al mondo enogastronomico italiano "raccontato, mangiato, scritto e parlato". Ecco le prime linee guida del programma.

Enogastronomia e letteratura si incontrano alla Fiera di Genova dal 21 al 23 giugno 2013, in occasione del Salone del Libro e delle Eccellenze Enogastronomiche Sapori da Sfogliare.

L'idea nasce dalla crescita importante dell'editoria enogastronomica degli ultimi anni: un modo per festeggiare una tre giorni all'insegna del gusto che sia in grado di fondere cibo e cultura materiale, tra libri da sfogliare, degustazioni, incontri e seminari tematici.

Articoli correlati

Fiera di Genova, promozione delle eccellenze e marketing turistico: a novembre il Salone delle Identità Territoriali

Domani a Genova ultima giornata per Scopri e Gusta: Salone delle Identità Territoriali in Fiera

Da Masterchef a Genova: Spyros Thodoridis alla Fnac per presentare il suo libro

"Zen-a Fiera Benessere": a Genova prende il via la tre giorni dedicata allo star bene in modo naturale

Salone Nautico, apertura con ritardo: sono tutti alla ricerca delle chiavi per le serrande

Per la Liguria saranno organizzate diverse iniziative come Pesce a metro zero, che servirà il pescato giornaliero a pranzo e a cena preso direttamente dalle barche ancora ormeggiate, e La Paranza, a cura della Lega Pesca Liguria, ispirata a un libro dello chef, scrittore e gastronomo Fabio Picchi.

Molto presente nell'evento, naturalmente, anche l'impronta genovese, che metterà in scena dalla mattina la famosa focaccia appena sfornata e poi ad ogni pasto i piatti della cucina genovese interpretati da 12 tra i più quotati ristoranti della città.

Ci sarà spazio per i sapori mediterranei del Sud con racconti, ricette e degustazioni: in Puglia tra taralli, vino, olio e formaggi; Calabria e Sicilia descritte in tavola con i loro piatti tipici realizzati dai migliori chef dell'ICIF, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana.

Sempre i cuochi dell'ICIF saranno protagonisti dei corsi della Cooking Academy, un'opportunità per gli appassionati di prendere lezioni di cucina e confrontarsi con gli chef sul tema delle ricette regionali.

Sapori da Sfogliare si presenta come appuntamento molto aperto anche alle nuove forme di comunicazione del mondo enogastronomico, e per questo ha riservato uno spazio alla categoria sempre più in voga dei foodblogger. Molti dei più famosi blogger della rete saranno protagonisti al salone per presentare i loro libri e per mettersi alla prova in divertenti esibizioni ai fornelli.

Interessante anche la tematica di valorizzazione della qualità e della cultura enogastronomica sul web, oltre ai più tradizionali dibattiti e letture, novità editoriali e mostra-mercato di prodotti tipici: il tutto per viaggiare, tra uno stand e uno show-cooking, nel mondo del cibo d'eccellenza.

Grande spazio verrà dato alle tipicità dell'olio extravergine d'oliva che, insieme all'Associazione Nazionale Città dell'olio sarà tra i protagonisti del salone.

Oltre a tutto questo naturalmente la rassegna sarà un'ottima vetrina per le presentazioni di libri di cucina, di vini, di tradizioni agroalimentari, storia e cultura enogastronomica, tradizione contadina e moderna cucina del web.

L'evento presenterà momenti di assaggi, dibattiti, letture, novità editoriali e mostra mercato, colorando il tutto anche con esibizioni di show cooking e appuntamenti gastronomici.

La rassegna ha coinvolto espositori del settore agroalimentare e dell'editoria enogastronomica provenienti da tutta la penisola, cercando di valorizzare le singole realtà e eccellenze regionali.

A questo proposito per il Piemonte saranno stati invitati a partecipare al 39° Concorso Enologico salsiccia raccontati, preparati e degustati al

diciboealtrestorie
 news gastronomiche, ricette, tradizioni, locali e birre

Mi piace Invia Piace a 182
 Siamo anche su Twitter, seg

La nostra Agenda ▼ La Gioia di cucinare insieme ▼ Le Altre Storie. Arti, luoghi e persone Ristoranti, Trattori

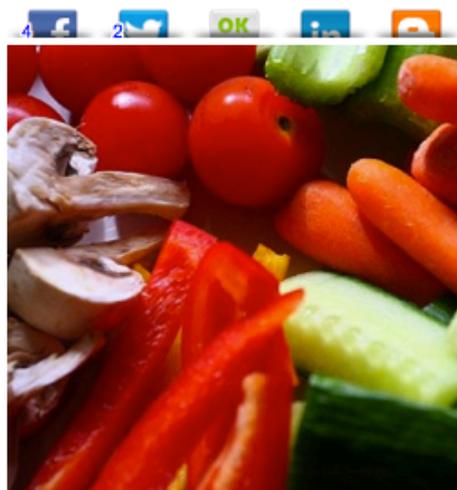
• RICETTE DI NATALE • PER VEGETARIANI • SENZA GLUTINE • CONSERVE • SAPORI DEL MONDO • BIRRE

Sapori da sfogliare: degustazioni e incontri alla Fiera del Mare

By Nicola G.

20 giugno 2013

Da venerdì 21 a domenica 23 giugno si incontrano l'editoria e i prodotti enogastronomici



Da venerdì 21 a domenica 23 giugno alla Fiera di Genova arriva **Sapori da Sfogliare**, iniziativa che mette insieme un salone dell'editoria più golosa e delle eccellenze Enogastronomiche. L'appuntamento è nel padiglione Blu dalle 10.00 alle 22.00 (domenica fino alle 20.00). L'ingresso è gratuito.

Il ventaglio delle proposte è ampio (qui il programma completo con gli orari). Tra le degustazioni vi ricordiamo la **paranza a metro zero** con il pesce cucinato direttamente sulla barca del pescatore (venerdì e sabato alle 12.00 e 19.30; domenica alle 12.00 e alle 18.00).

Tutti i giorni ci saranno **lezioni di cucina** a cura dei docenti dell'*Italian Culinary Institute for Foreigners* di Costigliole d'Asti: si spazierà dai sapori liguri a quelli pugliesi, calabresi, piemontesi e siciliani. In più non mancheranno **lezioni di degustazione**, abbinamento di cibi e vini, gelateria e pasticceria, e presentazione di territori. Tra le dimostrazioni anche la preparazione della salsiccia piemontese.

Per chi vuole fermarsi a mangiare la giornata è un banchetto continuo. Si inizia al mattino con la focaccia appena sfornata dei panificatori genovesi. Il pranzo e la cena vedranno protagonisti i ristoranti con i loro piatti più tradizionali, mentre bar e gelaterie vi faranno chiudere in dolcezza. Ancora i dolci, secondo la tradizione genovese, saranno al centro della merenda pomeridiana, mentre l'ora del tramonto sarà allietata dai baristi con l'aperitivo serale.

Per chi preferisce portarsi qualcosa di buono a casa non manca la **mostra-mercato** dedicata alle specialità enogastronomiche regionali, i piatti tipici dolci e salati, i salumi, i formaggi, i vini i liquori, i prodotti da forno, con assaggi ed eventi dimostrativi.

Per quanto riguarda la **cultura culinaria** i tre giorni saranno l'occasione per assistere alla presentazione di libri e ricette oltre che agli incontri con gli autori e col mondo del food blogging. **ospiti d'eccezione** di Sapori da sfogliare sono **la Spagna e la Calabria** che ci faranno scoprire cucina, prodotti, aziende e tradizioni dei loro territori.



ASSOCIAZIONE ESPOSITORI E FIERE ITALIANE

Il portale per l'internazionalizzazione del Sistema Fieristico Italiano

In questa sezione: [Elenco News](#) | [Elenco News Del Mese Corrente](#) | [News AEFI](#)

News

[aumenta](#) [diminuisce](#) [cambia font](#)



19.06.2013

[CIBI E LIBRI AL SALONE "SAPORI DA SFOGLIARE"](#) manifestazione

Conto alla rovescia per l'inaugurazione del Salone del Libro e delle Eccellenze Enogastronomiche "Sapori da Sfogliare" che si svolgerà presso la Fiera di Genova dal 21 al 23 giugno 2013: una tre giorni a ingresso gratuito, interamente dedicata al gusto, dall'accattivante sottotitolo "Cibo, libri e...", che porterà volti, storie e assaggi di vini e di cibi, ma non solo. La rassegna presenterà dibattiti e letture, novità editoriali e mostra mercato: il tutto per viaggiare, tra uno stand e uno show cooking, nel mondo del cibo d'eccellenza.

"Sapori da sfogliare" patrocinato dalla Regione Liguria, dal Comune di Genova e da Unioncamere Piemonte, ha raccolto l'interesse di espositori del settore agroalimentare e dell'editoria enogastronomica provenienti da tutta Italia. Importante anche la presenza di enti ed associazioni che si sono prodigate per garantire una esaustiva panoramica delle eccellenze enogastronomiche. Ne è un esempio l'Associazione Nazionale Città dell'Olio che, oltre ad avere nel Salone una presenza significativa e rappresentativa di tutto il territorio italiano, intende valorizzare, insieme all'olio, tutto il settore agroalimentare italiano; a questo proposito il venerdì dell'apertura, appena dopo l'inaugurazione, darà il via al programma di incontri con la conversazione "La comunicazione delle eccellenze. Nuovi modi di sfogliare gusti e luoghi", con l'intento di aiutare le imprese a valorizzare l'agroalimentare italiano, adottando forme e formule di comunicazione vincenti.

Non manca, nel calendario, la presenza delle regioni italiane che in particolare mettono in vetrina le loro eccellenze. Quale il Piemonte che, con il sistema delle Camere di Commercio ha coinvolto le aziende in un progetto di qualità e di promozione che le vede raggruppate e rappresentate in un'area dedicata. Protagonisti del Piemonte sono anche i vini dell'alessandrino che hanno partecipato al 39° Concorso Enologico "Premio Marengo DOC"; il nobile nettare sarà in bella mostra nell'area dedicata alle degustazioni.

Sempre dal Piemonte arriva 'Dire, fare e mangiare', gli agnolotti raccontati, preparati e degustati caldi sul momento.

Spiccano anche le iniziative liguri: tutti i giorni, negli orari di pranzo e di cena, ad esempio, con il "Pesce a metro zero" il pescato compirà un passo breve: dalle barche ormeggiate al tavolo dello chef per essere poi servito al momento. La paranza, a cura della lega Coop e Lega Pesca Liguria, sarà ispirata a uno dei libri dello chef, scrittore e gastronomo Fabio Picchi, una delle star di Sapori da sfogliare.

Non poteva mancare una forte impronta di sapori tipicamente genovesi: la F.E.P.A.G., (Federazione Esercizi Pubblici Associati Genova), insieme alle principali Associazioni del settore dell'Accoglienza e della Ristorazione proporrà ai visitatori un assaggio verace del cuore della Liguria che non potranno dimenticare. Tutti i giorni in orario di pranzo e di cena, 12 tra i più quotati ristoranti di Genova a rotazione cucineranno per i visitatori "I piatti della cucina genovese", accompagnati da un buon bicchiere di vino ligure. A metà pomeriggio sarà la volta dei "Dolci della tradizione genovese", per arrivare all'ora dell'aperitivo: i più esperti barman di Genova tenderanno il pubblico con fantastici cocktails, aperitivi e drinks accompagnati da stuzzichini tutti genovesi.

Tra un assaggio e l'altro non si potrà perdere l'appuntamento con Umberto Curti, autore del volume "Il cibo in Liguria dalla preistoria all'età romana", impegnato nella conversazione del gusto "Di pane, di vino, di olio. Liguria del gusto tra passato e presente".

I sapori mediterranei raccontati, le ricette e il folclore saranno degnamente rappresentati dalla Puglia, con un golosissimo programma di eventi tra taralli, vini, olio e focaccia, e poi dalla Calabria e dalla Sicilia che, oltre ad essere rappresentate nell'esposizione, vedranno i loro piatti tipici cucinati dai migliori chef dell'ICIF, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana.

"Sapori da sfogliare" sarà anche l'occasione per tutti gli appassionati di cucina di partecipare alla "Cooking Academy", confrontarsi con gli chef e prendere lezioni da loro. Si potranno imparare "in diretta" dai guru della cucina le ricette regionali e tutti i trucchi per renderle delle vere e proprie specialità, sia sui fornelli che sul Barbecue.

L'evento, promette di essere un'imperdibile opportunità di incontro tra cibo e letteratura, tra pagine di cultura e gusti alimentari, tra libri da sfogliare e pagine web. "Sapori da sfogliare" ha voluto dare spazio alle nuove forme di comunicazione e ai suoi protagonisti: i blogger, o meglio, in questo caso ai foodblogger. Ed ecco che molti di loro saranno presenti al salone per presentare i loro libri, le loro esperienze e per esibirsi in coinvolgenti ed interessantissimi show cooking: davanti ai fornelli daranno il meglio di sé, interagendo con il pubblico e creando un vero e proprio spettacolo della cucina! E ancora dedicato alle food-blogger, affinché possano divulgare la cultura della qualità anche sul web, ci sarà un corso per imparare ad assaggiare e riconoscere qualità, genuinità e tipicità dell'olio extravergine d'oliva.

In questo microcosmo di eccellenze enogastronomiche italiane, saranno parte integrante le presentazioni dei libri di cucina e di vini, di tradizioni agroalimentari, di curiosità, di storia e cultura enogastronomica: dai libri presentati dal Salotto di Barolo & Co. agli StarBooks Lab, dalle pubblicazioni Mondadori, DEAgostini o Rai Eri alle ricette territoriali, dai piccoli gioielli di cultura della tradizione contadina alla modernissima cucina del web.

Sapori da sfogliare è una vetrina sul mondo del gusto tutta da assaggiare, da conoscere e da acquistare.

Ingresso gratuito. Orario: Venerdì e sabato dalle 10.00 alle 22.00, domenica dalle 10.00 alle 20.00. Sito internet: www.saporidasfogliare.it



Contattaci

ITALY FOOD 24

MAGAZINE NEWS ITALIAN TASTE

Home
News
Regioni
Eventi
Gusto
Top Italia
Rubriche
Greentour
Salute

[Accedi](#)

Libri ed eccellenze enogastronomiche a “Sapori da sfogliare”.

BY ITALY FOOD 24 - 20/06/2013

[f SHARE](#)
[Tweet](#)
[Pinterest](#)
[Oknotizie](#)
[Google +](#)
[Blogger](#)
[Email](#)



Inaugura venerdì 21 a Genova una nuova opportunità di incontro tra cibo e letteratura, tra pagine di cultura e gusti alimentari. Tre giornate di festa, dense di attività legate al mondo enogastronomico italiano "raccontato, mangiato, scritto e parlato". Ecco le prime linee guida del programma. Enogastronomia e letteratura si incontrano alla Fiera di Genova dal 21 al 23 giugno 2013, in occasione del Salone del Libro e delle Eccellenze Enogastronomiche Sapori da Sfogliare.

L'idea nasce dalla crescita importante dell'editoria enogastronomica degli ultimi anni: un modo per festeggiare una tre giorni all'insegna del gusto che sia in grado di fondere cibo e cultura materiale, tra libri da sfogliare, degustazioni, incontri e seminari tematici. L'evento presenterà momenti di assaggi, dibattiti, letture, novità editoriali e mostra mercato, colorando il tutto anche con esibizioni di show cooking e appuntamenti gastronomici. La rassegna ha coinvolto espositori del settore agroalimentare e dell'editoria enogastronomica provenienti da tutta la penisola, cercando di valorizzare le singole realtà e eccellenze regionali.

A questo proposito per il Piemonte saranno messi in mostra i vini dell'alessandrino che hanno partecipato al 39° Concorso Enologico "Premio Marengo DOC" e gli agnolotti e la salsiccia raccontati, preparati e degustati al momento.

Per la Liguria saranno organizzate diverse iniziative come Pesce a metro zero, che servirà il pescato giornaliero a pranzo e a cena preso direttamente dalle barche ancora ormeggiate, e La Paranza, a cura della Lega Pesca Liguria, ispirata a un libro dello chef, scrittore e gastronomo Fabio Picchi.

Molto presente nell'evento, naturalmente, anche l'impronta genovese, che metterà in scena dalla mattina la famosa focaccia appena sfornata e poi ad ogni pasto i piatti della cucina genovese interpretati da 12 tra i più quotati ristoranti della città.

Ci sarà spazio per i sapori mediterranei del Sud con racconti, ricette e degustazioni: in Puglia tra taralli, vino, olio e formaggi; Calabria e Sicilia descritte in tavola con i loro piatti tipici realizzati dai migliori chef dell'ICIF, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana.

Sempre i cuochi dell'ICIF saranno protagonisti dei corsi della Cooking Academy, un'opportunità per gli appassionati di prendere lezioni di cucina e confrontarsi con gli chef sul tema delle ricette regionali.

Sapori da Sfogliare si presenta come appuntamento molto aperto anche alle nuove forme di comunicazione del mondo enogastronomico, e per questo ha riservato uno spazio alla categoria sempre più in voga dei foodblogger. Molti dei più famosi blogger della rete saranno protagonisti al salone per presentare i loro libri e per mettersi alla prova in divertenti esibizioni ai fornelli.

Interessante anche la tematica di valorizzazione della qualità e della cultura enogastronomica sul web, oltre ai più tradizionali dibattiti e letture, novità editoriali e mostra-mercato di prodotti tipici: il tutto per viaggiare, tra uno stand e uno show-cooking, nel mondo del cibo d'eccellenza. Grande spazio verrà dato alle tipicità dell'olio extravergine d'oliva che, insieme all'Associazione Nazionale Città dell'olio sarà tra i protagonisti del salone.

Oltre a tutto questo naturalmente la rassegna sarà un'ottima vetrina per le presentazioni di libri di cucina, di vini, di tradizioni agroalimentari, storia e cultura enogastronomica, tradizione contadina e moderna cucina del web.

Ufficio Stampa Sapori da sfogliare
 Cristiana Gandini - Mobile: 389 1460413 - E-mail: c.gandini@cioss.it
www.saporidasfogliare.com



APPUNTAMENTI DA NON PERDERE FOOD & DRINK CITTÀ
VOLI CROCIERE I POSTI PIÙ BELLI AI PREZZI PIÙ BASSI

Genova, Sapori da sfogliare

Fiera di Genova



Genova

“Sapori da Sfogliare”: una tre giorni a **ingresso gratuito**, interattiva dedicata al gusto, che porterà nel padiglione B della Fiera di Genova storie e assaggi di vini e di cibi, ma non solo. La rassegna presenterà dibattiti e letture, novità editoriali e mostra mercato: il tutto per viaggiare, tra stand e uno show cooking, nel mondo del cibo d’eccellenza.

Patrocinato dalla Regione Liguria, dal Comune di Genova e da Unione Piemonte, **SdS** ha raccolto l’interesse di espositori del settore agroalimentare e dell’editoria enogastronomica provenienti da tutta Italia. In prima linea il Piemonte e le iniziative liguri: tutti i giorni, negli orari di pranzo e di cena, ad esempio, con il “Pesce a metro zero” il pescato compirà un passo breve: barche ormeggiate al tavolo dello chef per essere poi servite al momento, a paranza, a cura della lega Coop e Lega Pesca Liguria, sarà ispirata a un libro dello chef, scrittore e gastronomo Fabio Picchi, una delle star di SdS da sfogliare. Tutti i giorni in orario di pranzo e di cena, 12 tra i più quotati ristoranti di Genova a rotazione cucineranno per i visitatori **“I piatti della cucina genovese”**, accompagnati da un buon bicchiere di vino ligure. A metà pomeriggio sarà la volta dei **“Dolci della tradizione genovese”**, per arrivare all’ora dell’aperitivo: i più esperti barman di Genova tenderanno il pubblico con fantastici cocktails, aperitivi e drinks accompagnati da stuzzichini tutti genovesi. I sapori mediterranei, i racconti, le ricette e il folklore saranno degnamente rappresentati dalla Puglia, con un golosissimo programma di eventi tra taralli, vini, olio d’oliva, e poi dalla Calabria e dalla Sicilia che, oltre ad essere rappresentate nell’esposizione, vedranno i loro piatti tipici cucinati dai migliori chef dell’ICIF, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana.

A “Sapori da sfogliare” “Cooking Academy” per confrontarsi con gli chef e prendere lezioni da loro, incontri tra cibo e letteratura, tra pagine di cultura e gusti alimentari, tra libri da sfogliare e pagine web con spazio alle nuove forme di comunicazione e ai foodblogger: molti di loro saranno presenti al salone per presentare i loro libri, le loro esperienze e per esibirsi in coinvolgenti ed interessantissimi show cooking: davanti ai fornelli daranno il meglio di sé, interagendo con il pubblico e creando un vero e proprio spettacolo della cucina! E ancora dedicato alle food-blogger, affinché possano divulgare la cultura della qualità anche sul web, ci sarà un corso per imparare ad assaggiare e riconoscere qualità, genuinità e tipicità dell’olio extravergine d’oliva.

In questo microcosmo di eccellenze enogastronomiche italiane, saranno parte integrante le presentazioni dei libri di cucina e di vini, di tradizioni agroalimentari, di curiosità, di storia e cultura enogastronomica: dai libri presentati dal Salotto di Barolo & Co. agli StarBooks Lab, dalle pubblicazioni Mondadori, DEAgostini o Rai Eri alle ricette territoriali, dai piccoli gioielli di cultura della tradizione contadina alla modernissima cucina del web.

Ingresso gratuito.

Orario: venerdì e sabato dalle 10.00 alle 22.00, domenica dalle 10.00 alle 20.00.

Info su www.saporidasfogliare.it



informa
CIBO
 IL QUOTIDIANO
 PER CHI AMA
 IL BUON GUSTO

HOME

MISSION

REDAZIONE

CONTATTI

PUBBLICITA'

Prodotti: Aceto | Carne e Salumi | Cioccolato | Formaggio | Olio | Pasta | Vino

NEWSLETTER sei in: [home](#) >> [Sommaro](#) >> [Eventi e Manifestazioni](#)

Mi piace 0

Invia +1 1

Tweet

SHARE

Postato da: Redazione il: 19/06/2013

Sapori da Sfogliare a Genova - Salone del Libro e delle Eccellenze Enogastronomiche

Una vetrina sul mondo del gusto tutta da assaggiare, da conoscere e da acquistare

Dal 21 al 23 giugno 2013 alla Fiera di Genova - Piazzale John Fitzgerald Kennedy, 1 Ingresso gratuito. Orario: Venerdì e sabato dalle 10.00 alle 22.00, domenica dalle 10.00 alle 20.00. Tutto il programma della tre giorni

21-22-23 GIUGNO - FIERA DI GENOVA



Genova 19 Giugno 2013. Inaugura venerdì 21 a Genova una nuova opportunità di incontro tra cibo e letteratura, tra pagine di cultura e gusti alimentari. Tre giornate di festa, dense di attività legate al mondo enogastronomico italiano "raccontato, mangiato, scritto e parlato". Ecco le prime linee guida del programma.

Enogastronomia e letteratura si incontrano alla Fiera di Genova dal 21 al 23 giugno 2013, in occasione del *Salone del Libro e delle Eccellenze Enogastronomiche Sapori da Sfogliare*.

L'idea nasce dalla crescita importante dell'editoria enogastronomica degli ultimi anni: un modo per festeggiare una tre giorni all'insegna del gusto che sia in grado di fondere cibo e cultura materiale, tra libri da sfogliare, degustazioni, incontri e seminari tematici.

L'evento presenterà momenti di assaggi, dibattiti, letture, novità editoriali e mostra mercato, colorando il tutto anche con esibizioni di show cooking e appuntamenti gastronomici. La rassegna ha coinvolto espositori del settore agroalimentare e dell'editoria enogastronomica provenienti da tutta la penisola, cercando di valorizzare le singole realtà e eccellenze regionali.

A questo proposito per il Piemonte saranno messi in mostra i vini dell'alessandrino che hanno partecipato al 39° Concorso Enologico "Premio Marengo DOC" e gli agnolotti e la salsiccia raccontati, preparati e degustati al momento.

Per la Liguria saranno organizzate diverse iniziative come *Pesce a metro zero*, che servirà il pescato giornaliero a pranzo e a cena preso direttamente dalle barche ancora ormeggiate, e *La Paranza*, a cura della Lega Pesca Liguria, ispirata a un libro dello chef, scrittore e gastronomo Fabio Picchi.

Molto presente nell'evento, naturalmente, anche l'impronta genovese, che metterà in scena dalla mattina la famosa focaccia appena sfornata e poi ad ogni pasto i piatti della cucina genovese interpretati da 12 tra i più quotati ristoranti della città.

Ci sarà spazio per i sapori mediterranei del Sud con racconti, ricette e degustazioni: in Puglia tra taralli, vino, olio e formaggi; Calabria e Sicilia descritte in tavola con i loro piatti tipici realizzati dai migliori chef dell'ICIF, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana.

Sempre i cuochi dell'ICIF saranno protagonisti dei corsi della *Cooking Academy*, un'opportunità per gli appassionati di prendere lezioni di cucina e confrontarsi con gli chef sul tema delle ricette regionali. Sapori da Sfogliare si presenta come appuntamento molto aperto anche alle nuove forme di comunicazione del mondo enogastronomico, e per questo ha riservato uno spazio alla categoria sempre più in voga dei foodblogger. Molti dei più famosi blogger della rete saranno protagonisti al salone per presentare i loro libri e per mettersi alla prova in divertenti esibizioni ai fornelli.

Interessante anche la tematica di valorizzazione della qualità e della cultura enogastronomica sul web, oltre ai più tradizionali dibattiti e letture, novità editoriali e mostra-mercato di prodotti tipici: il tutto per viaggiare, tra uno stand e uno show-cooking, nel mondo del cibo d'eccellenza.

Grande spazio verrà dato alle tipicità dell'olio extravergine d'oliva che, insieme all'Associazione Nazionale Città dell'olio sarà tra i protagonisti del salone. Oltre a tutto questo naturalmente la rassegna sarà un'ottima vetrina per le presentazioni di libri di cucina, di vini, di tradizioni agroalimentari, storia e cultura enogastronomica, tradizione contadina e moderna cucina del web.



Home > News > Sapori da Sfogliare. Il Salone del Libro e delle Eccellenze Enogastronomiche va in scena a Genova tra degustazioni, incontri e cultura

🕒 Martedì, 18 Giugno 2013 13:03

Sapori da Sfogliare. Il Salone del Libro e delle Eccellenze Enogastronomiche va in scena a Genova tra degustazioni, incontri e cultura

TI Dimensione

Font  [Stampa](#) [Email](#)

Tre giornate di festa, dense di attività legate al mondo enogastronomico italiano "raccontato, mangiato, scritto e parlato". Ecco le prime linee guida del programma.

Enogastronomia e letteratura si incontrano alla Fiera di Genova dal 21 al 23 giugno 2013, in occasione del *Salone del Libro e delle Eccellenze Enogastronomiche Sapori da Sfogliare*. L'idea nasce dalla crescita importante dell'editoria enogastronomica degli ultimi anni: un modo per festeggiare una tre giorni all'insegna del gusto che sia in grado di fondere cibo e cultura materiale, tra libri da sfogliare, degustazioni, incontri e seminari tematici. L'evento presenterà momenti di assaggi, dibattiti, letture, novità editoriali e mostra mercato, colorando il tutto anche con esibizioni di show cooking e appuntamenti gastronomici. La rassegna ha coinvolto espositori del settore agroalimentare e dell'editoria enogastronomica provenienti da tutta la penisola, cercando di valorizzare le singole realtà e eccellenze regionali. A questo proposito per il Piemonte saranno messi in mostra i vini dell'alexandrino che hanno partecipato al 39° Concorso Enologico "Premio Marengo DOC" e gli agnolotti raccontati, preparati e degustati al momento. Per la Liguria saranno organizzate diverse iniziative come *Pesce a metro zero*, che servirà il pescato giornaliero a pranzo e a cena preso direttamente dalle barche ancora ormeggiate, e *La Paranza*, a cura della Lega Pesca Liguria, ispirata a un libro dello chef, scrittore e gastronomo **Fabio Picchi**. Molto presente nell'evento naturalmente anche l'impronta genovese, che metterà in scena dalla mattina la famosa focaccia appena sfornata e poi ad ogni pasto i piatti della cucina genovese interpretati da 12 tra i più quotati ristoranti della città. Ci sarà spazio per i sapori mediterranei del Sud con racconti, ricette e degustazioni: in Puglia tra taralli, vino, olio e formaggi; Calabria e Sicilia descritte in tavola con i loro piatti tipici realizzati dai migliori chef dell'ICIF, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana. Sempre i cuochi dell'ICIF saranno protagonisti dei corsi della *Cooking Academy*, un'opportunità per gli appassionati di prendere lezioni di cucina e confrontarsi con gli chef sul tema delle ricette regionali. Sapori da Sfogliare si presenta come appuntamento molto aperto anche alle nuove forme di comunicazione del mondo enogastronomico, e per questo ha riservato uno spazio alla categoria sempre più in voga dei foodblogger. Molti dei più famosi blogger della rete (come **Francesca Varisco** e **Sonia Piscicelli** del blog *Il Pasto Nudo*) saranno protagonisti al salone per presentare i loro libri e per mettersi alla prova in divertenti esibizioni ai fornelli. Interessante anche la tematica di valorizzazione della qualità e della cultura enogastronomica sul web, per questo ci sarà un anche corso per imparare ad assaggiare e riconoscere genuinità e tipicità dell'olio extravergine d'oliva. Oltre a tutto questo naturalmente la rassegna sarà un'ottima vetrina per le presentazioni di libri di cucina, di vini, di tradizioni agroalimentari, storia e cultura enogastronomica, tradizione contadina e moderna cucina del web.



Salone del Libro e delle Eccellenze Enogastronomiche Sapori da Sfogliare | dal 21 al 23 giugno 2013 | Genova | Piazzale John Fitzgerald Kennedy, 1 | Tel. 010 53911 | Ingresso gratuito. Orario: venerdì e sabato dalle 10.00 alle 22.00, domenica dalle 10.00 alle 20.00 | www.saporidasfogliare.it



News

Aziende

Prodotti

Quartieri

Calendario

Libri

Pro

Ti trovi in Home -> News -> Sapori da sfogliare alla Fiera di Genova dal 21 al 23 giugno 2013

Sha



Categoria: **Quartieri**

Sapori da sfogliare alla Fiera di Genova dal 21 al 23 giugno 2013

Oggi |



News

ALTRE NEWS DA "QUARTIERI"

Oggi
Pordenone, Park Fiera, firma anche la terza proprietaria. Valore quadruplicato...

12-06-2013
Fiera di Genova, salvataggio da 50 milioni e il Nira diventa la "casa del mare"

10-06-2013
Fiera del Levante, via l'indennità al presidente. No al compenso con i...

06-06-2013
Gruppo Bolognani ricavi in crescita, 114 milioni. Presentato nuovo bilancio...

05-06-2013
Fiera Mediterraneo, c'è il bando. Confindustria: "Tempi lunghi"

Espositore animato

www.bannerbook.it

Per volantini o prodotti da banco. Nessuna alimentazione! Economico.



Scegli Tu! ▶

Dal 21 al 23 giugno debutta a Genova Sapori da Sfogliare, il Salone del Libro e delle Eccellenze Enogastronomiche, tre giorni dedicati al gusto, con protagonisti i prodotti agroalimentari di eccellenza e l'editoria enogastronomica.

Una mostra-mercato della produzione alimentare italiana ed estera, dedicata alle specialità enogastronomiche regionali, i piatti tipici dolci e salati, i salumi, i formaggi, i vini, i liquori, i prodotti da forno, con assaggi, degustazioni eventi dimostrativi delle aziende espositrici a rotazione ogni ora.

Tutti i giorni, lezioni di cucina a cura dei docenti dell'I.C.I.F.- Italian Culinary Institute for Foreigners di Costigliole d'Asti, eventi dimostrativi e degustazioni delle aziende espositrici, dimostrazioni a cura dell'Accademia delle Tradizioni Enogastronomiche del Piemonte con dimostrazione di preparazione, cottura e degustazione degli agnolotti tipici piemontesi (alle tre carni) e preparazione della salciccia tradizionale piemontese.



[Home](#)
[Chi siamo](#)
[Contatti](#)
[Ricevi il notiziario](#)
[Siti amici](#)

[e-mail](#)

[Newsletter](#)

Cibi e libri al salone "Sapori da Sfogliare", Fiera di Genova 21-23 giugno

Di L'AcquaBuona • 15 giu 2013 • Rubrica: [Da vedere e da sapere, In evidenza](#) •

 [Stampa questo articolo](#)

Mancano pochi giorni all'inaugurazione del Salone del Libro e delle Eccellenze Enogastronomiche "Sapori da Sfogliare" che si svolgerà presso la Fiera di Genova dal 21 al 23 giugno 2013: una tre giorni a ingresso gratuito, interamente dedicata al gusto, dall'accattivante sottotitolo "Cibo, libri e...", che porterà volti, storie e assaggi di vini e di cibi, ma non solo. La rassegna presenterà dibattiti e letture, novità editoriali e mostra mercato: il tutto per viaggiare, tra uno stand e uno show cooking, in mondo del cibo d'eccellenza.

"Sapori da sfogliare" patrocinato dalla Regione Liguria, dal Comune di Genova e da Unioncamere Piemonte, ha raccolto l'interesse di espositori del settore agroalimentare e dell'editoria enogastronomica provenienti da tutta Italia. Importante anche la presenza di enti ed associazioni che si sono prodigate per garantire una esaustiva panoramica delle eccellenze enogastronomiche. Ne è un esempio l'Associazione Nazionale Città dell'Olio che, oltre ad avere nel Salone una presenza significativa e rappresentativa di tutto il territorio italiano, intende valorizzare, insieme all'olio, tutto il settore agroalimentare italiano; a questo proposito il venerdì dell'apertura, appena dopo l'inaugurazione, darà il via al programma di incontri con la conversazione "La comunicazione delle eccellenze. Nuovi modi di sfogliare gusti e luoghi", con l'intento di aiutare le imprese a valorizzare l'agroalimentare italiano, adottando forme e formule di comunicazione vincenti.

Non manca, nel calendario, la presenza delle regioni italiane che in particolare mettono in vetrina le loro eccellenze. Quale il Piemonte che, con il sistema delle Camere di Commercio ha coinvolto le aziende in un progetto di qualità e di promozione che le vede raggruppate e rappresentate in un'area dedicata. Protagonisti del Piemonte sono anche i vini dell'alexandrino che hanno partecipato al 39° Concorso Enologico "Premio Marengo DOC"; il nobile nettare sarà in bella mostra nell'area dedicata alle degustazioni.

Sempre dal Piemonte arriva "Dire, fare e mangiare", gli agnolotti raccontati, preparati e degustati caldi sul momento.

Spiccano anche le iniziative liguri: tutti i giorni, negli orari di pranzo e di cena, ad esempio, con il "Pesce a metro zero" il pescato compirà un passo breve: dalle barche ormeggiate al tavolo dello chef per essere poi servito al momento. La paranza, a cura della lega Coop e Lega Pesca Liguria, sarà ispirata a uno dei libri dello chef, scrittore e gastronomo Fabio Picchi, una delle star di Sapori da sfogliare.

Non poteva mancare una forte impronta di sapori tipicamente genovesi: la F.E.P.A.S., (Federazione Esercizi Pubblici Associati Genova), insieme alle principali Associazioni del settore dell'Accoglienza e della Ristorazione proporrà ai visitatori un assaggio verace del cuore della Liguria che non potranno dimenticare. Tutti i giorni in orario di pranzo e di cena, 12 tra i più quotati ristoranti di Genova a rotazione cucineranno per i visitatori i "piatti della cucina genovese", accompagnati da un buon bicchiere di vino ligure. A metà pomeriggio sarà la volta dei "Dolci della tradizione genovese", per arrivare all'ora dell'aperitivo: i più esperti barman di Genova tenderanno il pubblico con fantastici cocktails, aperitivi e drinks accompagnati da stuzzichini tutti genovesi.

Tra un assaggio e l'altro non si potrà perdere l'appuntamento con Umberto Curti, autore del volume "Il cibo in Liguria dalla preistoria all'età romana", impegnato nella conversazione del gusto "Di pane, di vino, di olio. Liguria del gusto tra passato e presente".

I sapori mediterranei, i racconti, le ricette e il folclore saranno degnamente rappresentati dalla Puglia, con un golosissimo programma di eventi tra taralli, vini, olio e formaggi, e poi dalla Calabria e dalla Sicilia che, oltre ad essere rappresentate nell'esposizione, vedranno i loro piatti tipici cucinati dai migliori chef dell'ICIF, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana.

"Sapori da sfogliare" sarà anche l'occasione per tutti gli appassionati di cucina di partecipare alla "Cooking Academy", confrontarsi con gli chef e prendere lezioni da loro. Si potranno imparare "in diretta" dai guru della cucina le ricette regionali e tutti i trucchi per renderle delle vere e proprie specialità, sia sui fornelli che sul Barbecue.

L'evento, promette di essere un'imperdibile opportunità di incontro tra cibo e letteratura, tra pagine di cultura e gusti alimentari, tra libri da sfogliare e pagine web. "Sapori da sfogliare" ha voluto dare spazio alle nuove forme di comunicazione e ai suoi protagonisti: i blogger, o meglio, in questo caso ai foodblogger. Ed ecco che molti di loro saranno presenti al salone per presentare i loro libri, le loro esperienze e per esibirsi in coinvolgenti ed interessantissimi show cooking: davanti ai fornelli daranno il meglio di sé, interagendo con il pubblico e creando un vero e proprio spettacolo della cucina! E ancora dedicato alle food-blogger, affinché possano divulgare la cultura della qualità anche sul web, ci sarà un corso per imparare ad assaggiare e riconoscere qualità, genuinità e tipicità dell'olio extravergine d'oliva.

In questo microcosmo di eccellenze enogastronomiche italiane, saranno parte integrante le presentazioni dei libri di cucina e di vini, di tradizioni agroalimentari, di curiosità, di storia e cultura enogastronomica: dai libri presentati dal Salotto di Barolo & Co. agli StarBooks Lab, dalle pubblicazioni Mondadori, DEAgostini o Rai Eri alle ricette territoriali, dai piccoli gioielli di cultura della tradizione contadina alla modernissima cucina del web

Sapori da sfogliare è una vetrina sul mondo del gusto tutta da assaggiare, da conoscere e da acquistare.



TURISMO IN PROVINCIA DI GENOVA
Province of Genoa
official tourism website

italiano | english

HOME LA PROVINCIA PASSPORT ONLINE CONTATTI

EMOZIONI SUL MARE SCENARI D'ARTE TRACCE DI STORIA PROFUMI E SAPORI ITINERARI DI SPORT UN MARE DI GIARDINI



SCOPRI IL TERRITORIO

- MOTOTURISMO >
- I LUOGHI DEL SACRO >
- WELLNESS IN PROVINCIA >
- I PERCORSI DELLA RESISTENZA >
- SEA&DIVING: IMMERSIONI IN PROVINCIA >
- "SCOPRO VIAGGIANDO" ED. 2012/13 >
- NOBILTÀ E SPLENDORE >
- 'PEDALA FACILE' IN PROVINCIA >
- ITINERARI BREVI, MINIGUIDE ENTROTERRA >
- TURISMO SENZA BARRIERE >
- GUIDA MERCATINI E PUNTI VENDITA >

LA PROVINCIA

- BENVENUTI >
- I COMUNI DELLA PROVINCIA >
- I COMUNI ONDRARI DELLA PROVINCIA >
- IL PONENTE GENOVESE >
- IL GENOVESATO >
- GENOVA, LA SUPERBA >
- IL TIGULLIO >
- CERCA EVENTI >
- RICETTIVITÀ IN PROVINCIA >

HOME >

SAPORI DA SFOGLIARE ALLA FIERA DI GENOVA

Dal 21 al 23 giugno 2013 debutta a Genova il Salone del Libro e delle Eccellenze Enogastronomiche 'Sapori da Sfogliare'. Tre giorni dedicati al gusto, con protagonisti i prodotti agroalimentari di eccellenza e l'editoria enogastronomica.

PER TUTTA LA DURATA DEL SALONE:

Mostra-mercato della produzione alimentare italiana ed estera, dedicata alle specialità enogastronomiche regionali, i piatti tipici dolci e salati, i salumi, i formaggi, i vini, i liquori, i prodotti da forno, con assaggi, degustazioni eventi dimostrativi delle aziende espositrici a rotazione ogni ora

Mostra-mercato dell'editoria enogastronomica con presentazioni di libri, ricette, incontri con gli autori e 'buona' cultura

Mostra-mercato di proposte di turismo enogastronomico regionale italiano ed internazionale, con presentazione di attrattori turistici, dibattiti, viaggi virtuali, cura dell'accoglienza, incontri con testimonial, approfondimenti giornalistici, estrazione premi per i visitatori.

TUTTI I GIORNI:

- 'Cooking Academy' - Lezioni di cucina a cura dei docenti dell'I.C.I.F.- Italian Culinary Institute for Foreigners di Costigliole d'Asti (vedi programma)
- A rotazione, per tutti e tre i giorni: 'Dire, fare e mangiare'. Agnolotti e gelato raccontati, preparati e degustati
- Eventi dimostrativi e degustazioni delle aziende espositrici
- Dimostrazioni a cura dell'Accademia delle Tradizioni Enogastronomiche del Piemonte:

- a) dimostrazione di preparazione, cottura e degustazione degli agnolotti tipici piemontesi (alle tre carni)
- b) preparazione della salciccia tradizionale piemontese

- Degustazioni dei vini della provincia di Alessandria vincitori del 39° Concorso Enologico 'Premio Marengo Doc'

Orari: Venerdì e Sabato dalle 10,00 alle 22,00; Domenica dalle 10,00 alle 20,00.

Ingresso gratuito.

Info e programma completo su: www.saporidasfogliare.it

Quando: Venerdì, 21 Giugno, 2013 - Domenica, 23 Giugno, 2013

↳ **Dettagli Luogo/Posizione**

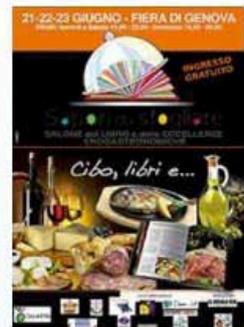
Luogo: Fiera di Genova Pad. Blu

↳ **Dati generali**

Adatto per: tutti
Rilevanza: regionale
Evento pubblico: SI
Evento esaurito: NO
Ingresso: libero

↳ **Contatti**

Indirizzo web: <http://www.saporidasfogliare.it>



Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità
sono le 11:19:17 di sabato 22 giugno 2013 - 28976 articoli presenti nell'archivio

NI BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURI

ENTI PUBBLICITÀ SITEMAP CONTATTI POLICY CERCA IN ARCHIVIO:  Per parole chi

EVENTI > MANIFESTAZIONI

Cibo e libri al salone "Sapori da sfogliare" La fiera di Genova apre le porte al g

Il Salone del libro e delle eccellenze gastronomiche "Sapori da sfogliare" debutterà il 21 giugno alla fiera di Genova per una tre giorni ad ingresso gratuito che presenterà letture e dibattiti dedicati al gusto

Mancano pochi giorni all'inaugurazione del Salone del libro e delle eccellenze enogastronomiche "Sapori da Sfogliare" che si svolgerà presso la fiera di Genova dal 21 al 23 giugno 2013: una tre giorni a ingresso gratuito, interamente dedicata al gusto, dall'accattivante sottotitolo "Cibo, libri e...", che porterà volti, storie e assaggi di vini e di cibi, ma non solo. La rassegna (di cui Italia a Tavola è media partner) presenterà dibattiti e letture, novità editoriali e mostra mercato: il tutto per viaggiare, tra uno stand e uno show cooking, nel mondo del cibo d'eccellenza.



"Sapori da sfogliare" patrocinato dalla regione Liguria, dal comune di Genova e da Unioncamere Piemonte, ha raccolto l'interesse di operatori

del settore ag dell'editoria e provenienti da importante enti ed associ prodigate per esaustiva pan eccellenze en

Ne è un esem nazionale citt

avere nel salone una presenza significativa e rappresentativa di tu italiano, intende valorizzare, insieme all'olio, tutto il settore agroa questo proposito il venerdì dell'apertura, appena dopo l'inaugurazione programma di incontri con la conversazione "La comunicazione dei modi di sfogliare gusti e luoghi", con l'intento di aiutare le imprese l'agroalimentare italiano, adottando forme e formule di comunicaz

Non manca, nel calendario, la presenza delle regioni italiane che ir in vetrina le loro eccellenze. Quale il Piemonte che, con il sistema commercio ha coinvolto le aziende in un progetto di qualità e di pr raggruppate e rappresentate in un'area dedicata. Protagonisti del vini dell'alessandrino che hanno partecipato al 39° concorso enolog Doc"; il nobile nettare sarà in bella mostra nell'area dedicata alle d

Sempre dal Piemonte arriva "Dire, fare e mangiare", gli agnolotti raccontati, preparati e degustati caldi sul momento. Spiccano anche le iniziative liguri: tutti i giorni, negli orari di pranzo e di cena, ad esempio, con il "Pesce a metro zero" il pescato compirà un passo breve: dalle barche ormeggiate al tavolo dello chef per essere poi servito al momento.



Tutti i giorni in orario di pranzo e di cena, 12 tra i più quotati ristoranti di Genova a rotazione cucineranno per i visitatori "I piatti della cucina genovese", accompagnati da un buon bicchiere di vino ligure.

A metà pomeriggio sarà la volta dei "Dolci della tradizione genovese", per arrivare all'ora dell'aperitivo: i più esperti barman di Genova tenteranno il pubblico con fantastici cocktails, aperitivi e drinks accompagnati da stuzzichini tutti genovesi.

Tra un assaggio e l'altro non si potrà perdere l'appuntamento con Umberto Curti, autore del volume "Il cibo in Liguria dalla preistoria all'età romana", impegnato nella conversazione del gusto "Di pane, di vino, di olio. Liguria del gusto tra passato e presente".

I sapori mediterranei, i racconti, le ricette e il folklore saranno degnamente rappresentati dalla Puglia, con un golosissimo programma di eventi tra aralli, vini, olio e formaggi, e poi dalla Calabria e dalla Sicilia che, oltre ad essere rappresentate nell'esposizione, vedranno i loro piatti tipici cucinati dai migliori chef dell'Icif, la scuola internazionale di cucina italiana.

"Sapori da sfogliare" sarà anche l'occasione per tutti gli appassionati di cucina di partecipare alla "Cooking Academy", confrontarsi con gli chef e prendere lezioni da loro. Si potranno imparare "in diretta" dai guru della cucina le ricette regionali e tutti i trucchi per renderle delle vere e proprie specialità, sia sui fornelli che sul barbecue.

L'evento, promette di essere un'imperdibile opportunità di incontro tra cibo e letteratura, tra pagine di cultura e gusti alimentari, tra libri da sfogliare e pagine web. "Sapori da sfogliare" ha voluto dare spazio alle nuove forme di comunicazione e ai suoi protagonisti: i blogger, o meglio, in questo caso ai foodblogger.

Ed ecco che molti di loro saranno presenti al salone per presentare i loro libri, le loro esperienze e per esibirsi in coinvolgenti ed interessantissimi show cooking: davanti ai fornelli daranno il meglio di sé, interagendo con il pubblico e creando un vero e proprio spettacolo della cucina! E ancora dedicato alle food-blogger, affinché possano divulgare la cultura della qualità anche sul web, ci sarà un corso per imparare ad assaggiare e riconoscere qualità, genuinità e tipicità dell'olio extravergine d'oliva.

In questo microcosmo di eccellenze enogastronomiche italiane, saranno parte integrante le presentazioni dei libri di cucina e di vini, di tradizioni agroalimentari, di curiosità, di storia e cultura enogastronomica: dai libri presentati dal Salotto di Barolo & Co. agli StarBooks Lab, dalle pubblicazioni Mondadori, DEAgostini o Rai Eri alle ricette territoriali, dai piccoli gioielli di cultura della tradizione contadina alla modernissima cucina del web.

Sapori da sfogliare è una vetrina sul mondo del gusto tutta da assaggiare, da conoscere e da acquistare. Ingresso gratuito. Orario: Venerdì e sabato dalle 10.00 alle 22.00, domenica dalle 10.00 alle 20.00. Sito internet: www.saporidasfogliare.it



**TURISMO IN
PROVINCIA DI GENOVA**

*Province of Genoa
official tourism website*

italiano | english

HOME

LA PROVINCIA

PASSPORT ONLINE

CONTATTI

EMOZIONI SUL MARE SCENARI D'ARTE TRACCE DI STORIA PROFUMI E SAPORI ITINERARI DI SPORT UN MARE DI GIARDINI



BENVENUTI NELLA PROVINCIA DI GENOVA

SCOPRI IL TERRITORIO

- MOTOTURISMO >
- I LUOGHI DEL SACRO >
- WELLNESS IN PROVINCIA >
- I PERCORSI DELLA RESISTENZA >
- SEABDIVING: IMMERSIONI IN PROVINCIA >
- "SCOPRO VIAGGIANDO" ED. 2012/13 >
- NOBILTÀ E SPLENDORE >
- "PEDALA FACILE" IN PROVINCIA >
- ITINERARI BREVI, MINIGUIDE ENTROTERRA >
- TURISMO SENZA BARRIERE >
- GUIDA MERCATINI E PUNTI VENDITA >

LA PROVINCIA

- BENVENUTI >
- I COMUNI DELLA PROVINCIA >
- I COMUNI ONORARI DELLA PROVINCIA >
- IL PONENTE GENOVESE >
- IL GENOVESATO >
- GENOVA, LA SUPERBA >
- IL TIGULLIO >
- CERCA EVENTI >
- RICETTIVITÀ IN PROVINCIA >

[HOME](#) >

SAPORI DA SFOGLIARE ALLA FIERA DI GENOVA

Dal 21 al 23 giugno 2013 debutta a Genova il Salone del Libro e delle Eccellenze Enogastronomiche "Sapori da Sfogliare".
Tre giorni dedicati al gusto, con protagonisti i prodotti agroalimentari di eccellenza e l'editoria enogastronomica.

PER TUTTA LA DURATA DEL SALONE:

Mostra-mercato della produzione alimentare italiana ed estera, dedicata alle specialità enogastronomiche regionali, i piatti tipici dolci e salati, i salumi, i formaggi, i vini, i liquori, i prodotti da forno, con assaggi, degustazioni eventi dimostrativi delle aziende espositrici a rotazione ogni ora

Mostra-mercato dell'editoria enogastronomica con presentazioni di libri, ricette, incontri con gli autori e 'buona' cultura

Mostra-mercato di proposte di turismo enogastronomico regionale italiano ed internazionale, con presentazione di attrattori turistici, dibattiti, viaggi virtuali, cultura dell'accoglienza, incontri con testimonial, approfondimenti giornalistici, estrazioni premi per i visitatori.

TUTTI I GIORNI:

- 'Cooking Academy' - Lezioni di cucina a cura dei docenti dell'I.C.I.F.- Italian Culinary Institute for Foreigners di Costigliole d'Asti (vedi programma)
- A rotazione, per tutti e tre i giorni: 'Dire, fare e mangiare'. Agnolotti e gelato raccontati, preparati e degustati
- Eventi dimostrativi e degustazioni delle aziende espositrici
- Dimostrazioni a cura dell'Accademia delle Tradizioni Enogastronomiche del Piemonte:

a) dimostrazione di preparazione, cottura e degustazione degli agnolotti tipici piemontesi (alle tre carni)

b) preparazione della salciccia tradizionale piemontese

- Degustazioni dei vini della provincia di Alessandria vincitori del 39° Concorso Enologico 'Premio Marengo Doc'

Orari: Venerdì e Sabato dalle 10,00 alle 22,00; Domenica dalle 10,00 alle 20,00.

Ingresso gratuito.

Info e programma completo su: www.saporidasfogliare.it

Quando: Venerdì, 21 Giugno, 2013 - Domenica, 23 Giugno, 2013

↳ Dettagli Luogo/Posizione

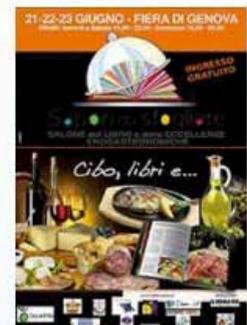
Luogo: Fiera di Genova Pad. Blu

↳ Dati generali

Adatto per: tutti
Rilevanza: regionale
Evento pubblico: SI
Evento esaurito: NO
Ingresso: libero

↳ Contatti

Indirizzo web: <http://www.saporidasfogliare.it>



←Tutti gli eventi

Sapori da Sfogliare: salone del gusto alla Fiera di Genova

 Redazione GenovaToday · 14 Giugno 2013

 Tweet  Consiglia  5

Presso **Fiera di Genova** Dal 21/06/2013 Al 23/06/2013

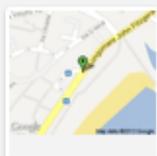


Dal **21 al 23 giugno** debutta a Genova **Sapori da Sfogliare**, il **Salone del Libro e delle Eccellenze Enogastronomiche**, tre giorni dedicati al gusto, con protagonisti i prodotti agroalimentari di eccellenza e l'editoria enogastronomica.

Una mostra-mercato della produzione alimentare italiana ed estera, dedicata alle specialità enogastronomiche regionali, i piatti tipici dolci e salati, i salumi, i formaggi, i vini, i liquori, i prodotti da forno, con assaggi, degustazioni e eventi dimostrativi delle aziende espositrici a rotazione ogni ora

INFORMAZIONI

DOVE
Fiera di Genova
Lungomare John
Fitzgerald
Kennedy, Genova



ORARIO
Venerdì e sabato 10/22,
domenica 10/20

COSTO

Tutti i giorni, lezioni di cucina a cura dei docenti dell'I.C.I.F. - Italian Culinary Institute for Foreigners di Costigliole d'Asti, eventi dimostrativi e degustazioni delle aziende espositrici, dimostrazioni a cura dell'Accademia delle Tradizioni Enogastronomiche del Piemonte con dimostrazione di preparazione, cottura e degustazione degli agnolotti tipici piemontesi (alle tre carni) e preparazione della salciccia tradizionale piemontese.

Inoltre, degustazioni dei vini della provincia di Alessandria vincitori del 39° Concorso Enologico 'Premio Marengo Doc'

Eventi Manifestazioni e Sagre

INFORMAZIONI SU EVENTI, FIERE, MANIFESTAZIONI E SAGRE DI TUTTA ITALIA.

HOME ▾

OFFERTE

VIAGGI

Tweet

Share

Like

0 +1

« Eventi Liguria

Eventi, Liguria, 14/06/2013

Sapori da sfogliare

Info utili:

Genova alla Fiera del Mare dal 21 al 23 giugno

Indirizzo:

Piazzale Kennedy

Sito:

<http://www.saporidasfogliare.it>

Informazioni dell'organizzazione:

Organizzatore: Studio Prap

Telefono e Fax: Tel.011/6473092, 010/53911

E-mail: studioprap@libero.it, fierege@fierege.it

Sito: <http://www.saporidasfogliare.it> www.saporidasfogliare.it

Come raggiungerci:

Pianificare gli spostamenti in Liguria

<http://www.orariotrasporti.regione.liguria.it>

In auto

Per chi proviene dalla **A12**, uscire al casello autostradale di Genova Est, e quindi seguire le indicazioni "Fiera".

Per chi proviene dalla **A10** (Autostrada dei Fiori) o dalla **A7** (Milano-Genova), uscire al casello di Genova Ovest, immettersi sulla Sopraelevata

che conduce direttamente alla Fiera.

Sito autostrade: <http://www.autostrade.it>

Con i mezzi pubblici

La Stazione più vicina è **Genova Brignole** (1 Km circa). La Stazione **Genova Principe** dista dalla fiera, 4 Km circa.

Sito ferrovie: <http://www.ferroviedellostato.it> Sito autobus: <http://www.amt.genova.it>

In aereo

L'Aeroporto Cristoforo Colombo dista dalla fiera 8 Km. Informazioni: tel. ++39 0106015410. L'autobus: Volabus (frequenza ogni ora), collega l'aeroporto al centro città.

Sito aeroporto: <http://www.airport.genova.it>

Via mare

Collegamenti diretti con il quartiere fieristico da Porto Antico (fermata metro San Giorgio), Molo Archetti (Genova Pegli) e area portuale.

Per maggiori informazioni: tel. + 39 010 256775-265712. Sito trasporti via mare: <http://www.liguriaviamare.it>

Con i traghetti, Genova è collegata regolarmente con Sardegna, Sicilia, Corsica, Spagna e Tunisia.

Dal 21 al 23 giugno debutta alla Fiera del Mare di Genova "Sapori da sfogliare", salone del libro e delle eccellenze enogastronomiche. Tre giorni dedicati al gusto, con protagonisti i prodotti agroalimentari di eccellenza e l'editoria da gourmet, con degustazioni ogni ora, cene letterarie e cibo di strada "vista mare".

Tra le chicche la paranza a km zero cucinata direttamente sulle barche dei pescatori, l'incontro con i Cavalieri del gusto.

Non mancherà naturalmente la presentazione di libri, ricette, incontri con gli autori e gli ospiti d'eccezione, Spagna e Calabria, ci faranno scoprire cucine, prodotti, aziende e tradizioni dei loro territori.

Per quanto riguarda la mostra-mercato della produzione alimentare italiana ed estera, sarà dedicata alle specialità enogastronomiche regionali, piatti tipici dolci e salati, salumi, formaggi, vini, liquori, prodotti da forno, con assaggi, degustazioni eventi dimostrativi delle aziende espositrici a rotazione ogni ora. Interessante la mostra mercato sulle proposte di turismo enogastronomico nazionale italiano ed internazionale, con presentazione di attrattori turistici, dibattiti, viaggi virtuali, cultura dell'accoglienza, incontri con testimonial, approfondimenti giornalistici.

Nelle tre giornate anche "Cooking Academy", lezioni di cucina a cura dei docenti Italian Culinary Institute for Foreigners; e ancora lezioni di degustazione, abbinamento cibi-vini, gelateria e pasticceria, presentazione di territori.

Apertura venerdì e sabato dalle 10.00 alle 22.00, domenica dalle 10.00 alle 20.00. Ingresso libero.

Leggi anche

[Battaglia Dei Fiori, Il P](#)

[Genova, La Città Crea](#)

[La Storia Dà Spettaco](#)

[La Vela Dà Spettacolo](#)

[Monterosso, Il Paese I](#)

[Battaglia Dei Fiori, Il P](#)

[Genova, La Città Crea](#)

[La Vela Dà Spettacolo](#)

[Monterosso, Il Paese I](#)

comunicati.net Scegli Tu! > > Fiere > > Ricette di cucina > > Stand

Comunicati stampa Gestione comunicati Pubblica i tuoi comunicati **gratis!**

Home » Aziende » Fiere

Sapori da Sfogliare - Comunicato Stampa

13/giu/2013 12.59.07 Sapori da Sfogliare Contatta l'autore

+1 < 0   Consiglia questo elemento prima di tutti i tuoi amici.

CIBI E LIBRI AL SALONE "SAPORI DA SFOGLIARE" Fiera di Genova, 21-22-23 Giugno 2013

COMUNICATO STAMPA - 12 Giugno 2013

Mancano pochi giorni all'inaugurazione del Salone del Libro e delle Eccellenze Enogastronomiche "Sapori da Sfogliare" che si svolgerà presso la Fiera di Genova dal **21 al 23 giugno 2013**: una tre giorni **alingresso gratuito**, interamente dedicata al gusto, dall'accattivante sottotitolo "**Cibo, libri e...**", che porterà volti, storie e assaggi di vini e di cibi, ma non solo. La rassegna presenterà dibattiti e letture, novità editoriali e mostra mercato: il tutto per viaggiare, tra uno stand e uno show cooking, nel mondo del cibo d'eccellenza.

"Sapori da sfogliare" patrocinato dalla Regione Liguria, dal Comune di Genova e da Unioncamere Piemonte, ha raccolto l'interesse di espositori del settore agroalimentare e dell'editoria enogastronomica provenienti da tutta Italia. Importante anche la presenza di enti ed associazioni che si sono prodigate per garantire una esauriva panoramica delle eccellenze enogastronomiche. Ne è un esempio l'Associazione Nazionale Città dell'Olio che, oltre ad avere nel Salone una presenza significativa e rappresentativa di tutto il territorio italiano, intende valorizzare, insieme all'olio, tutto il settore agroalimentare italiano; a questo proposito il venerdì dell'apertura, appena dopo l'inaugurazione, darà il via al programma di incontri con la conversazione "La comunicazione delle eccellenze. Nuovi modi di sfogliare gusti e luoghi", con l'intento di aiutare le imprese a valorizzare l'agroalimentare italiano, adottando forme e formule di comunicazione vincenti.

Non manca, nel calendario, la presenza delle regioni italiane che in particolare mettono in vetrina le loro eccellenze. Quale il Piemonte che, con il sistema delle Camere di Commercio ha coinvolto le aziende in un progetto di qualità e di promozione che le vede raggruppate e rappresentate in un'area dedicata. Protagonisti del Piemonte sono anche i vini dell'alessandrino che hanno partecipato al 39° Concorso Enologico "Premio Marengo DOC"; il nobile nettare sarà in bella mostra nell'area dedicata alle degustazioni.

Sempre dal Piemonte arriva 'Dire, fare e mangiare', gli agnolotti raccontati, preparati e degustati caldi sul momento.

Spiccano anche le iniziative liguri: tutti i giorni, negli orari di pranzo e di cena, ad esempio, con il "Pesce a metro zero" il pescato compirà un passo breve: dalle barche ormeggiate al tavolo dello chef per essere poi servito al momento. La paranza, a cura della lega Coop e Lega Pesca Liguria, sarà ispirata a uno dei libri dello chef, scrittore e gastronomo Fabio Picchi, una delle star di Sapori da sfogliare.

Non poteva mancare una forte impronta di sapori tipicamente genovesi:

F.E.P.A.G., (Federazione Esercizi Pubblici Associati Genova), insieme alle principali Associazioni del settore dell'Accoglienza e della Ristorazione proporrà ai visitatori un assaggio verace del cuore della Liguria che non potranno dimenticare. Tutti i giorni in orario di pranzo e di cena, 12 tra i più quotati ristoranti di Genova a rotazione cucineranno per i visitatori "I piatti della cucina genovese", accompagnati da un buon bicchiere di vino ligure. A metà pomeriggio sarà la volta dei "Dolci della tradizione genovese", per arrivare all'ora dell'aperitivo: i più esperti barman di Genova tenderanno il pubblico con fantastici cocktails, aperitivi e drinks accompagnati da stuzzichini tutti genovesi. Tra un assaggio e l'altro non si potrà perdere l'appuntamento con Umberto Curti, autore del volume "Il cibo in Liguria dalla preistoria all'età romana", impegnato nella conversazione del gusto "Di pane, di vino, di olio. Liguria del gusto tra passato e presente".

I sapori mediterranei, i racconti, le ricette e il folclore saranno pienamente rappresentati dalla Puglia, con un golosissimo programma di eventi tra carrelli, vini, olio e formaggi, e poi dalla Calabria e dalla Sicilia che, oltre ad essere rappresentate nell'esposizione, vedranno i loro piatti tipici cucinati dai migliori chef dell'ICIF, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana.

"Sapori da sfogliare" sarà anche l'occasione per tutti gli appassionati di cucina di partecipare alla "Cooking Academy", confrontarsi con gli chef e prendere lezioni da loro. Si potranno imparare "in diretta" dai guru della cucina le ricette regionali, dal Piemonte alla Sicilia, e tutti i trucchi per renderle delle vere e proprie specialità, sia sui fornelli che sul Barbecue.



opportunità di incontro tra cibo e
entari, tra libri da sfogliare e pagine
o alle nuove forme di comunicazione
esto caso ai foodblogger. Ed ecco che
sentire i loro libri, le loro esperienze
mi show cooking: davanti ai fornelli
bblico e creando un vero e proprio
alle food-blogger, affinché possano
b, ci sarà un corso per imparare ad

assaggiare e riconoscere qualità, genuinità e tipicità dell'olio extravergine d'oliva.
In questo microcosmo di eccellenze enogastronomiche italiane, saranno parte integrante le presentazioni dei libri di cucina e di vini, di tradizioni agroalimentari, di curiosità, di storia e cultura enogastronomica: dai libri presentati dal Salotto di Barolo & Co. agli StarBooks Lab, dalle pubblicazioni Mondadori, DEAgostini o Rai Eri alle ricette territoriali, dai piccoli gioielli di cultura della tradizione contadina alla modernissima cucina del web.
Sapori da sfogliare è una vetrina sul mondo del gusto tutta da assaggiare, da conoscere e da acquistare.
Ingresso gratuito. Orario: Venerdì e sabato dalle 10.00 alle 22.00, domenica dalle 10.00 alle 20.00. Sito internet: www.saporidasfogliare.it

LIGURIA



DI BUONO COS'HAN
LE QUATTRO S
LA LIGURIA.

VACANZE A TEMA TERRITORIO ORGANIZZA LA VACANZA EVENTI ALLOGGI PAC

[Home](#) / [eventi](#) / [cerca eventi](#)

Mi piace 0

SAPORI DA SFOGLIARE



Dal 21 al 23 giugno debutta alla Fiera del Mare di Genova "Sapori da sfogliare", salone del libro e delle eccellenze enogastronomiche. Tre giorni dedicati al gusto, con protagonisti **i prodotti agroalimentari di eccellenza e l'editoria da gourmet**, con degustazioni ogni ora, cene letterarie e cibo di strada "vista mare". **Tra le chicche la paranza a km zero cucinata direttamente sulle barche dei pescatori, l'incontro con i Cavalieri del gusto.**

Non mancherà naturalmente la presentazione di libri, ricette, incontri con gli autori e gli ospiti d'eccezione, Spagna e Calabria, ci faranno scoprire cucina, prodotti, aziende e tradizioni dei loro territori. Per quanto riguarda la mostra mercato della produzione alimentare italiana ed estera, sarà dedicata alle specialità enogastronomiche regionali, piatti tipici dolci e salati, salumi, formaggi, vini, liquori,

prodotti da forno, con assaggi, degustazioni eventi dimostrativi delle aziende espositori a rotazione ogni ora. Interessante la mostra mercato sulle proposte di turismo enogastronomico regionale italiano ed internazionale, con presentazione di attrattori turistici, dibattiti, viaggi virtuali, cultura dell'accoglienza, incontri con testimonial, approfondimenti giornalistici.

Nelle tre giornate anche "Cooking Academy", lezioni di cucina a cura dei docenti Italian Culinary Institute for Foreigners; e ancora lezioni di degustazione, abbinamento cibi-vini, gelateria e pasticceria, presentazione di territori.

Apertura venerdì e sabato dalle 10.00 alle 22.00, domenica dalle 10.00 alle 20.00. Ingresso libero.



BRUNORI SAS
Sabato 22 giugno 2013
Concerto del cantautore Brunori Sas
a Palazzo Tursi
nel Salone di rappresentanza
Via Garibaldi
Alle ore 21
Biglietti a partire da 10 euro
Informazioni:
www.happyticket.it

Digitale Quotidiano. A 0,36 € al giorno.*

Un unico abbonamento per sfogliare il tuo quotidiano su PC, Mac, tablet, smartphone, iPhone® e iPad®.

1 settimana	1 mese	1 anno
€ 5,90	€ 18,90	€ 129,00

IL SECOLO XIX
L'informazione da ogni parte di Italia.

Per segnalare tutti gli eventi, inviare una mail all'indirizzo album@ilsecoloxix.it

LE NOVITÀ DELLA DISCOTECA DI SANTA MARGHERITA



SABATO AL GARAGE

LO SHAKESPEARE CONTRO LA CRISI

«INVECE di piangerci addosso e ripetere "le compagnie e i teatri non ricevono soldi pubblici", ci siamo risbocciati le maniche» spiega Chiara Cimmino, attrice della compagnia del Dido che sabato prossimo alle 20.30 porta al Garage in via Fuggi (ingresso a offerta) una delle opere meno conosciute di Shakespeare, "Il Cimbellino".

I fondi per la messa in scena dello spettacolo sono stati raggiunti con un processo di "crowdfunding", ovvero cercando persone che supportassero, anche con donazioni minime, la loro iniziativa. «È una pratica molto simile a una raccolta fondi», continua l'attrice: «la piattaforma su cui ha preso più campo è il web. Noi però abbiamo preferito prendere contatti con diverse associazioni italiane, muovendoci sul territorio: Roma, Firenze, Massa Marittima e Genova. È proprio a Genova, durante un incontro a Pogli con l'associazione Pogli Live, che abbiamo raccolto la cifra più consistente».

Alla faccia di chi dice che i giovani sono tirchi. La generosità è stata premiata con la decisione di fare a Genova la prima dello spettacolo. In definitiva Chiara Cimmino, Riccardo Bocci,

Valerio Garaffa, Mario Pietramala, dopo un tour di raccolta fondi partito a ottobre, sono riusciti a coronare il loro sogno e hanno dimostrato che se «la comunità viene smossa, risponde offrendo un vero contributo pubblico. E non quei finanziamenti che lo Stato utilizza per supportare le solite compagnie prosaie con un pizzico di polemicamente Chiara. Raccolta dal basso, ma anche creativa e iniziativa. «Per gli abiti» spiega Cimmino «abbiamo incaricato Simona, mia sorella, Viola Collini, Elisa Navacchi e Andrea Roberta Di Pietro, per le maschere invece Riccardo Rossi e la scenografia è curata da Paola Castiglioni». Il tutto in collaborazione con gli allievi dell'Accademia Ligustica di Belle Arti di Genova. Giovani con idee nuove che sono riuscite a creare costumi assembliabili, che possono cambiare foggia a seconda della scena e del personaggio. Con soli tremila euro hanno svolto un lavoro eccellente. Siamo la dimostrazione di come non servano fondi di denaro per realizzare rappresentazioni di buon livello».

LA NOTTE

AL CITY



BARRY LYNDON TORNA SUL GRANDE SCHERMO

OGGI alle 17.30 e alle 21.15 al cinema City in via Carmagnola appuntamento con un dei grandi capolavori di Stanley Kubrick scelti per la mini rassegna che Circuito Cinema Genova, Fondazione per la Cultura e Gamm Giusti Arte mostra e museo hanno organizzato in occasione della mostra dedicata a Kubrick fotografata a Palazzo Ducale. La rassegna prepara per tutto il mese di giugno sei film del maestro del cinema: quello di stasera è "Barry Lyndon", grandioso affresco storico unito nelle sale nel 1975 e tratto dal romanzo di William Makepeace Thackeray "Il 12 Giugno sarà la volta del film storico Barry Lyndon del 1975, tratto dal romanzo di William Makepeace Thackeray "Le memorie di Barry Lyndon". Accolto all'epoca tiepidamente, è oggi considerato un'attentissimo capolavoro per la regia, la scenografia, i costumi, la colonna sonora e, soprattutto, la fotografia. Kubrick si ispirò per gli esterni ai grandi paesaggi inglesi del XVIII secolo e le riprese vennero effettuate nei veri luoghi in cui la vicenda di Barry Lyndon si dipanò: Inghilterra, Irlanda e Germania. Il biglietto costa 6 euro.

ALLA COMMENDA DI PRÈ



SENEGAL, UNA FESTA TRA ARTE E DIBATTITI

PROSEGUE alla Commenda di San Giovanni di Prè (nella foto) la festa per il 50° anniversario dell'Indipendenza della Repubblica del Senegal. In programma oggi alle 16.30 un convegno sulle difficoltà quotidiane che devono affrontare i cittadini di Timone Diackao, un piccolo comune alla periferia di Dakar. L'iniziativa è a cura dell'Associazione Circolo Mboolo, in collaborazione con il Consorzio SPeRA e l'Associazione Medici in Africa.

Inoltre, è visitabile "Tra la terra ed il cielo" mostra d'arte e pittura senegalese allestita al secondo piano del Museo teatro. Si tratta di 40 opere tra pitture, manifesti e fotografie sul tema dell'unione, con figure umane e paesaggi rappresentati con nuovi materiali e una grande varietà di colori a testimoniare la ricchezza di cultura e arte del Senegal, ricchezza che è ancora da scoprire e non si limita alla musica, alle danze e ai ritmi tribali e solo danze e ritmi tribali. Autore della mostra è il gruppo Taiba del Senegal, gruppo di artisti usciti dalla "Ecole nationale des Beaux Arts di Dakar" che o che promuovono in tutto il mondo l'arte del loro paese. Ingresso libero.

IN GIRO

SCUOLA DI TANGO

Questa sera All'Esclusi Café in corso Italia, corso di tango argentino tenuto da Pasquale Anagnelli. Le lezioni si svolgono dalle 18. Le prime due sono dedicate ai principianti e dalle 21 all'ora "milongas". Info: www.genovafestival.it info: 347/8159122

A CORONATA

Stasera alle 20.30 nella chiesa di Santa Sapienza Assunta a Corniglietta (La Spezia, Liguria), Mulino alla piano story di Art Evans, Oscar Peterson e Bill Evans. Con l'Orchestra vocale formato da Elia Franzoni, Stefania Petropoulos, Daniela Valsassina, Alessandra Vassari, Raffaele Fes, Mattia Pirelli, Matteo Ammanno, Giannina Patrone. Genesi Approlo. Al piano Marco Zambelli e con il trio jazz formato da Aldo Zucchi, Roberto Gervetto e Carlo Morini. Ingresso libero

AUDIZIONI AL GARAGE

Il Teatro Garage organizza un laboratorio sulla Commedia dell'Arte con Enrico Bonaventura, in programma dal 25 giugno al 7 luglio, articolato in due fasi. Dal 25 al 30 alla sala Teatro del Garage Enrico Bonaventura terrà l'aula con gli attori professionisti. Tel. 010/51447

RAGAZZI A SCUOLA DI MUSICA

CENTRI estivi, campi musicali e laboratori settimanali per scoprire il magico mondo delle note e avvicinarsi alla musica, divertendosi in compagnia. Questo l'obiettivo dei corsi organizzati dalla Casa della Musica di Genova a partire da lunedì 17 giugno fino a venerdì 13 settembre 2013. Un'occasione per diventare "Tutti musicisti".

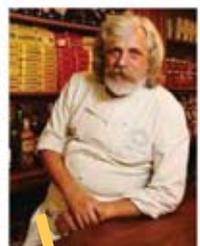
Il musicista "Tutti musicisti" scoprendo le tradizioni musicali e popolari o di "Incontrare un musicista" creando un'orchestra ma anche una possibilità per "Costruire e suonare", imparando a creare degli strumenti musicali. Sono questi i centri estivi, dedicati ai giovani aspiranti musicisti, dai 6 ai 14 anni, che si alterneranno dal lunedì al venerdì con orario 8-16.30. In programma anche due i campi musicali Cioè (San Olcese) e laboratori per i più piccoli. Per maggiori informazioni: 377/3010115.

PROSSIMAMENTE

IL 21 GIUGNO ALLA FIERA DEL MARE

CIBI E LIBRI AL SALONE "SAPORI DA SFOGLIARE"

L'ORO D'ITALIA? «L'olio d'oliva che dovremmo ringraziare tutte le mattine». Dal riquadro di facebook, simpatico e barbauto, lo chef Fabio Picchi presenta il suo vocabolario dei cibi. Ogni lettera, nell'inedito alfabeto, corrisponde a un tesoro italiano: dalle noci all'olio tutto quello che rende la cucina amarevole e preziosa, arricchisce un nuovo dizionario sul web. E sarà proprio lo scrittore e gastronomo Fabio Picchi una delle star di "Sapori da sfogliare" tra i giorni che da venerdì 21 a domenica 23 giugno posterà alla Fiera di Genova, volti, storie e assaggi di vini e cibi.



Lo chef Fabio Picchi

Ma non solo. Oltre all'incontro con il cuoco attore (venerdì il primo appuntamento tra le 12 e le 14) la rassegna presenterà dibattiti e letture, novità editoriali e mostra mercato. Il tutto per viaggiare, nel perimetro degli stand, attraverso il mondo del cibo d'eccezione. Media partner sono il Secolo XIX e Radio 19.

Alsalone del "Libro e delle Eccellenze Enogastronomiche", questo il sottotitolo, si stanno ancora scrivendo espositori italiani e stranieri, assieme ad enti e istituzioni, come il ministero delle Politiche Agricole, la Città dell'Olio che intende valorizzare l'agroalimentare italiano; e venerdì alle 10.30 a mezz'ora dall'inaugurazione, aprirà la conversazione dedicata proprio ai "Nuovi modi di sfogliare gusti e luoghi". Non manca, nel calendario, la presenza delle regioni italiane che in particolare mettono in vetrina le loro eccellenze. Quale il Piemonte che, con il sistema della Camera di Commercio sta coinvolgendo le aziende in un progetto di qualità e convenienza economica e ne spiegherà le strategie. Protagonisti saranno i vini dell'Alessandrino che hanno partecipato al 39° concorso enologico "Premio Marengo-doc"; il nobile nettare sarà in bella mostra anche nell'aula dedicata alle degustazioni continue dei vini migliori. E spiecano le iniziative liguri:

sempre venerdì tra le 12 e le 14 ad esempio, con "Pesce a metro zero" il pescatore compirà un passo breve dalle barche ormeggiate al tavolo dello chef per essere poi servito al momento. La barbatana è a cura di Lega Coop e Lega Pesca Liguria. Blogger, scrittori e amanti appassionati della cucina e dell'immenso mondo della gastronomia, potranno conoscere i dolci alla genovese (venerdì tra le 16 e le 18) o incontrare nelle cooking academy, le scuole di alta cucina, chef quali Franco Giacomini di Icfif-istituto di cucina, cultura ed enologia delle regioni d'Italia. Forti sapori mediterranei ispirano anche dal Suditalia. La Calabria partecipa alla rassegna collegando prelibatezze e patrimonio storico e naturale domenica alle 12 ad esempio, la lezione di cucina vede lo chef Diego Bongiovanni con "Calabrian: alici a beccafico" anche lui di Icfif. Tocco di internationalità, poi, grazie alla presenza della Spagna, ospite d'onore, e una selezione di produttori di nicchia provenienti da Nizza in Francia.

Ingresso gratuito. Orario: dalle 10 alle 22. Domenica dalle 10 alle 20. Sito Internet: www.saperidastogliare.it

SABATO LA PARTENZA DA BOLANO

SETTE GIORNI IN BICICLETTA PER SCOPRIRE L'ALTA VIA

ALLA scoperta dell'altra Liguria, in mountain bike. È la proposta lanciata per il secondo anno dagli organizzatori di "Alta Via Stage Race: pedale per otto giorni", iniziativa che si tiene per una settimana, da sabato 15 a sabato 22 giugno. Una manifestazione che unisce lo sport al turismo "intelligente", al gusto della scoperta dei paesi dell'entroterra ligure, immersi nella natura, in zone ricche di storia, cultura e tradizioni. Il via è previsto sabato da Bolano mentre l'arrivo sarà a Dolera con tappe intermedie a Sesta Godano, Bazzogio, Savignone, Sausella, Bardineta, Pormisio e Pigna.

Dal mare alla montagna si pedala lungo l'itinerario dell'Alta Via dei Monti Liguri che unisce tra loro città un'ottantina di piccoli Comuni. L'Alta Via Stage Race si conferma come il primo evento turistico-sportivo proposto in Italia allo scopo di valorizzare un intero territorio grazie un tracciato naturale che spazia dalla Toscana alla Francia. Una sorta di giro della Liguria in città. Per informazioni e iscrizioni: www.altaviastagerace.com.



In mountain bike sull'Alta Via



ITALIAN CULINARY INSTITUTE
FOR FOREIGNERS

UNA STORIA ITALIANA NEL MONDO

Consegna Diplomi Master ICIF

Torino, 24 luglio 2013



Home » Scuola » Icif: consegnati i diplomi de master in cucina

Icif: consegnati i diplomi de master in cucina

Pubblicato il 24 luglio 2013



Il Presidente della Regione Piemonte Roberto Cota e il Segretario Generale di Unioncamere Piemonte Paolo Bertolino hanno consegnato oggi, 24 luglio, il Diploma dell'ICIF e il Decalogo dell'Ospitalità Italiana agli allievi che hanno frequentato il 133° e il 134° Master in Cucina, Cultura ed Enologia delle Regioni d'Italia.

La cerimonia di premiazione, che si è tenuta presso la Sala Stampa della Regione Piemonte, ha voluto sottolineare l'importanza del

riconoscimento conferito agli allievi dei Master che per mesi si sono impegnati con serietà e dedizione nell'apprendere i segreti della cucina tradizionale regionale italiana e conoscerne i costumi e le tradizioni.

“Oggi è quanto mai importante promuovere il Piemonte nel mondo, soprattutto da quando la nostra regione è diventata a tutti gli effetti una meta turistica, con un'offerta ricettiva di tutto rispetto. E l'enogastronomia, che è ormai uno dei pilastri dell'economia regionale, rappresenta un ottimo ambasciatore nel mondo delle nostre eccellenze. I piatti della tradizione piemontese, accanto a quelli delle altre regioni, possono senza dubbio accendere l'interesse, in chi ha la fortuna di gustarli, sui luoghi da cui certi sapori arrivano. In altre parole, una 'buonissima' forma di Internazionalizzazione, che pubblicizza inoltre il Piemonte come luogo di eccellenza per la formazione professionale nel settore dell'enogastronomia” ha dichiarato il Presidente della Regione Piemonte Roberto Cota.

“Il settore enogastronomico rappresenta una delle eccellenze del made in Italy, in particolare per il Piemonte. Risulta quindi fondamentale continuare a formare giovani professionisti in grado di far propria la tradizione culinaria italiana e diffonderla nel mondo: è grazie a loro che l'immagine dell'Italia potrà avere sempre maggiore eco” ha commentato Ferruccio Dardanello, Presidente di Unioncamere Piemonte.

“Dal connubio tra l'eccellenza in ambito formativo rappresentata dall'ICIF e l'eccellenza dell'enogastronomia piemontese nasce questo master rivolto a giovani professionisti della ristorazione, futuri ambasciatori di come il Piemonte sia un punto di riferimento a livello internazionale per l'alto livello della sua cucina e del suo patrimonio vitivinicolo. Da diversi anni, inoltre, la nostra Regione ha aderito al Marchio Ospitalità Italiana, una collaborazione che ha ottenuto ottimi riscontri in occasione di eventi nazionali e internazionali come le fiere del turismo, dalla BIT di Milano all'ITB di Berlino, che costituiscono una vetrina di pregio delle nostre eccellenze enogastronomiche. L'esperienza che questi giovani hanno vissuto è quindi preziosa perché da una parte apre loro la strada a prospettive occupazionali in un settore in continua crescita quale il turismo enogastronomico, dall'altra contribuisce a diffondere nel mondo la conoscenza del nostro territorio, dei suoi prodotti di qualità e delle tradizioni ad essi legate” ha affermato Agostino Ghiglia, Assessore al commercio della Regione Piemonte.

Il 133° Master, che si è svolto in lingua coreana e spagnola, ha formato nove allievi provenienti da Corea del Sud, Perù e Santo Domingo. Il 134° Master, in lingua inglese e russa, ne ha formati sette, provenienti da Stati Uniti d'America, Thailandia, Indonesia, Taiwan e Russia. I due Master hanno quindi formato 16 professionisti del settore della ristorazione, ambasciatori della cucina italiana nel mondo che diffonderanno i valori dell'enogastronomia italiana in otto Stati diversi.

L'ICIF dal 1991 organizza corsi specialistici frequentati da allievi provenienti dai cinque continenti: Australia, Bermuda, Brasile, Canada, Cina, Cipro, Corea, Filippine, Germania, Giappone, Hong Kong, India, Israele, Libano, Messico, Perù, Russia, Stati Uniti, Singapore, Svezia, Thailandia, Taiwan, Venezuela, oltre ovviamente dall'Italia.

Ad oggi, gli allievi diplomati presso la scuola di alta cucina sono più di 5000.



Piemonteinforma

Home | Piemonte Informa > In breve > **Consegna diplomi dei master ICIF**

IN BREVE

Consegna diplomi dei master ICIF

Mercoledì 24 luglio, alle ore 12 nella Sala Stampa della Regione, in piazza Castello 165 a Torino, si terrà la consegna dei diplomi del 133° e 134° "Master in Cucina, Cultura ed Enologia delle Regioni d'Italia" dell'ICIF (Italian Culinary Institut for Foreigners) a 16 allievi provenienti da Corea del Sud, Perù, Santo Domingo, Stati Uniti d'America, Thailandia, Indonesia, Taiwan e Russia. Interverranno alla cerimonia il presidente della Regione, Roberto Cota e l'assessore regionale all'Artigianato e Commercio, Agostino Ghiglia.



Lunedì 29 Luglio 2013

Versioni alternative: [solo testo](#) [alta visibilità](#)

Cerca



Home > Notiziario regionale Ansa >> 16 nuovi cuochi stranieri diplomati Icfif

16 nuovi cuochi stranieri diplomati Icfif

24/07/2013 ore:17.28

Arrivano da Corea, Perù e Santo Domingo, diploma Icfif in Italia

(ANSA) - TORINO, 24 LUG - L'Icfif (Italian Culinary Institute for Foreigners) ha 'laureato' 16 nuovi cuochi stranieri provenienti da Corea del Sud, Perù e Santo Domingo, che ora porteranno la cucina italiana nel mondo. Vanno a sommarsi ai 5.000 professionisti formati dall'istituto fino ad ora. Ha consegnato i diplomi oggi il governatore Roberto Cota: "mandare per il mondo buoni chef in grado di proporre la migliore nostra cucina è vera promozione dell'Italia. Il Paese ha bisogno di idee buone come queste".



Per: 

cerca

Assemblea **Organismi istituzionali** **Organizzazione** **Leggi e Banche dati** **Comun**

Home > Notiziario regionale del Piemonte - Ansa > 16 nuovi cuochi stranieri diplomati Icfif

16 nuovi cuochi stranieri diplomati Icfif

 1  Mi piace 0  +1 0



24/07/2013 ore:17.28 Arrivano da Corea, Perù e Santo Domingo, diploma Icfif in Italia

(ANSA) - TORINO, 24 LUG - L'Icfif (Italian Culinary Institute for Foreigners) ha 'laureato' 16 nuovi cuochi stranieri provenienti da Corea del Sud, Perù e Santo Domingo, che ora porteranno la cucina italiana nel mondo. Vanno a sommarsi ai 5.000 professionisti formati dall'istituto fino ad ora. Ha consegnato i diplomi oggi il governatore Roberto Cota: "mandare per il mondo buoni chef in grado di proporre la migliore nostra cucina è vera promozione dell'Italia. Il Paese ha bisogno di idee buone come queste".

 Biblioteca della Regione
 Link istituzionali

 Sito Giunta Regionale
 Intranet

 Mentelocale
 Piemonte For You

 Corecom
 Difensore Civico



HOME PICCOLI GUSTI EDITRICE SET CONTATTI RICETTE

CONSEGNA DIPLOMI DEI MASTER IN CUCINA: CULTURA ED ENOLOGIA DELLE REGIONI D'ITALIA

Inviato da laura caputo il Lun, 07/22/2013 - 16:03



Mercoledì **24 luglio 2013**, h. 12.00 nella **sala stampa della Regione Piemonte in Piazza Castello 165**, il Presidente della Regione Piemonte Roberto Cota e il Segretario Generale di Unioncamere Piemonte Paolo Bertolino consegneranno il **Diploma dell'ICIF e il Decalogo dell'Ospitalità Italiana agli allievi che hanno frequentato il 133° e il 134° Master in Cucina, Cultura ed Enologia delle Regioni d'Italia.**

Il 133° Master, che si è svolto in lingua coreana e spagnola, ha formato nove allievi provenienti da Corea del Sud, Perù e Santo Domingo. Il 134° Master, in lingua inglese e russa, ne ha formati sette, provenienti da Stati Uniti d'America, Tailandia, Indonesia, Taiwan e Russia. I due Master hanno quindi formato 16 professionisti del settore della ristorazione, ambasciatori della cucina italiana nel mondo che diffonderanno i valori dell'enogastronomia italiana in otto Stati diversi.

Tags:

[master](#) [cucina](#) [regione piemonte](#) [ICIF](#)

Data pubblicazione:

Lunedì, Luglio 22, 2013

SCOOP  SQUARE

Suggerisci un sito

📅 26/07/2013 ⌚ 16:51 🔗 Fonte della notizia: AT News 📍 Notizie da: Provincia di Asti, Italia

Consegna diplomi dei Master in cucina, cultura ed enologia delle Regioni d'Italia



Il Presidente della Regione Piemonte Roberto Cota e il Segretario Generale di Unioncamere Piemonte Paolo Bertolino hanno consegnato oggi, 24 luglio, il Diploma dell'ICIF e il Decalogo dell'Ospitalità Italiana agli allievi che hanno frequentato il 133° e il 134° Master in Cucina, Cultura ed Enologia delle Regioni d'Italia.

Il post dal titolo: «Consegna diplomi dei Master in cucina, cultura ed enologia delle Regioni d'Italia» è apparso il giorno 26/07/2013, alle ore 16:51, sul quotidiano online *AT News* dove ogni giorno puoi trovare le ultime notizie dell'area geografica relativa a Provincia di Asti.

Questo è solo un estratto, per leggere il testo completo [vai all'articolo originale.](#)



Consegna diplomi dei Master in cucina, cultura ed enologia delle Regioni d'Italia

Venerdì, 26 Luglio 2013 | dimensione font ●●● | Stampa | Email



Il Presidente della Regione Piemonte Roberto Cota e il Segretario Generale di Unioncamere Piemonte Paolo Bertolino hanno consegnato oggi, 24 luglio, il Diploma dell'ICIF e il Decalogo dell'Ospitalità Italiana agli allievi che hanno frequentato il 133° e il 134° Master in Cucina, Cultura ed Enologia delle Regioni d'Italia.

La cerimonia di premiazione, che si è tenuta presso la Sala Stampa della Regione Piemonte, ha voluto sottolineare l'importanza del riconoscimento conferito agli allievi dei Master che per mesi si sono impegnati con serietà e dedizione nell'apprendere i segreti della cucina tradizionale regionale italiana e conoscerne i costumi e le tradizioni.

"Oggi è quanto mai importante promuovere il Piemonte nel mondo, soprattutto da quando la nostra regione è diventata a tutti gli effetti una meta turistica, con un'offerta ricettiva di tutto rispetto. E l'enogastronomia, che è ormai uno dei pilastri dell'economia regionale, rappresenta un ottimo ambasciatore nel mondo delle nostre eccellenze. I piatti della tradizione piemontese, accanto a quelli delle altre regioni, possono senza dubbio accendere l'interesse, in chi ha la fortuna di gustarli, sui luoghi da cui certi sapori arrivano. In altre parole, una 'buonissima' forma di internazionalizzazione, che pubblicizza inoltre il Piemonte come luogo di eccellenza per la formazione professionale nel settore dell'enogastronomia" ha dichiarato il Presidente della Regione Piemonte Roberto Cota.

"Il settore enogastronomico rappresenta una delle eccellenze del made in Italy, in particolare per il Piemonte. Risulta quindi fondamentale continuare a formare giovani professionisti in grado di far propria la tradizione culinaria italiana e diffonderla nel mondo: è grazie a loro che l'immagine dell'Italia potrà avere sempre maggiore eco" ha commentato Ferruccio Dardanello, Presidente di Unioncamere Piemonte.

"Dal connubio tra l'eccellenza in ambito formativo rappresentata dall'ICIF e l'eccellenza dell'enogastronomia piemontese nasce questo master rivolto a giovani professionisti della ristorazione, futuri ambasciatori di come il Piemonte sia un punto di riferimento a livello internazionale per l'alto livello della sua cucina e del suo patrimonio vitivinicolo. Da diversi anni, inoltre, la nostra Regione ha aderito al Marchio Ospitalità Italiana, una collaborazione che ha ottenuto ottimi riscontri in occasione di eventi nazionali e internazionali come le fiere del turismo, dalla BIT di Milano all'ITB di Berlino, che costituiscono una vetrina di pregio delle nostre eccellenze enogastronomiche. L'esperienza che questi giovani hanno vissuto è quindi preziosa perché da una parte apre loro la strada a prospettive occupazionali in un settore in continua crescita quale il turismo enogastronomico, dall'altra contribuisce a diffondere nel mondo la conoscenza del nostro territorio, dei suoi prodotti di qualità e delle tradizioni ad essi legate" ha affermato Agostino Ghiglia, Assessore al commercio della Regione Piemonte.

Il 133° Master, che si è svolto in lingua coreana e spagnola, ha formato nove allievi provenienti da Corea del Sud, Perù e Santo Domingo. Il 134° Master, in lingua inglese e russa, ne ha formati sette, provenienti da Stati Uniti d'America, Thailandia, Indonesia, Taiwan e Russia.

I due Master hanno quindi formato 16 professionisti del settore della ristorazione, ambasciatori della cucina italiana nel mondo che diffonderanno i valori dell'enogastronomia italiana in otto Stati diversi.

L'ICIF dal 1991 organizza corsi specialistici frequentati da allievi provenienti dai cinque continenti: Australia, Bermuda, Brasile, Canada, Cina, Cipro, Corea, Filippine, Germania, Giappone, Hong Kong, India, Israele, Libano, Messico, Perù, Russia, Stati Uniti, Singapore, Svezia, Thailandia, Taiwan, Venezuela, oltre ovviamente dall'Italia.

Ad oggi, gli allievi diplomati presso la scuola di alta cucina sono più di 5000.



ALInews

Quotidiano online di Torino e Piemonte

Politica Innovazione Torino Piemonte Ambiente TAV Lavoro Salute

Icif, a tavola senza confini

di Redazione, 25 luglio 2013 in Agroalimentare, Economia

No comments



(Alinews.it) – Torino, 25 lug – Vengono da Corea del Sud, Perù, Santo Domingo, Stati Uniti d'America, Thailandia, Indonesia, Taiwan e Russia. Sono i 16 nuovi cuochi diplomati dall'Icif (Italian Culinary Institute for Foreigners), la scuola di cucina italiana nata a Torino più affermata nel mondo. Ieri sono stati consegnati i nuovi diplomi: "mandare per il mondo buoni chef in grado di proporre la migliore nostra cucina – ha detto il presidente della Regione Roberto Cota – è vera promozione dell'Italia. Il Paese ha bisogno di idee buone come queste". Dal maggio scorso il nuovo presidente Icif è Pierino Sassone, albergatore e ristoratore cuneese che si è posto l'obiettivo di fare dell'istituto un motore di cultura alimentare. Per il 2014 sarà ultimata a Costigliole d'Asti l'Orangerie, struttura in vetro e metallo che ospiterà le attività didattiche, un'aula pratica con 24 postazioni di lavoro, un'aula magna, il laboratorio dei primi piatti, con altre 22 postazioni, il laboratorio della pasticceria e del pane con altre 24 postazioni. E poi il laboratorio di gelateria. Un'aula informatica, bar e sala ristorante per il training di sala. Tra i nuovi percorsi didattici il food and beverage management e la Dieta mediterranea. L'Icif è stato costituito come associazione nel 1991 da un ristretto gruppo di chef con l'obiettivo di preparare nuove professionalità tra cucina popolare e cucina nobile italiana. Da allora l'istituto ha formato circa cinquemila nuovi professionisti. Nelle scorse settimane L'Icif ha inaugurato una scuola ICIF a San Paolo. Già presente in Brasile da oltre 11 anni, l'istituto è stato chiamato dal Centro Paula Souza a fornire tutto il know how formativo e su richiesta del Governo di San Paolo ha dato vita alla prima "Scuola di Ospitalità" con l'obiettivo di formare professionisti meno abbienti del settore ristorativo alberghiero. "Oggi è quanto mai importante promuovere il Piemonte nel mondo, soprattutto da quando è diventato a tutti gli effetti una meta turistica con un'offerta ricettiva di tutto rispetto – ha dichiarato Cota – E l'enogastronomia, ormai uno dei pilastri della nostra economia, rappresenta un ottimo ambasciatore delle nostre eccellenze. I piatti della tradizione piemontese possono senza dubbio accendere in chi ha la fortuna di gustarli l'interesse sui luoghi da cui questi sapori arrivano". "I feel hungry just looking to you!" – così l'assessore Ghiglia ha salutato i ragazzi del master – Dal connubio tra l'eccellenza in ambito formativo rappresentata dall'ICIF e l'eccellenza dell'enogastronomia piemontese nasce questo percorso rivolto a giovani provenienti da tutto il mondo, futuri professionisti della ristorazione e futuri ambasciatori del Piemonte, della sua cucina e del suo patrimonio vitivinicolo. L'esperienza che essi hanno vissuto è importante, perché da una parte apre loro la strada a prospettive occupazionali in un settore in continua crescita quale il turismo enogastronomico, dall'altra contribuisce a diffondere nel mondo la conoscenza del nostro territorio, dei suoi prodotti di qualità e delle tradizioni ad essi legate".

red/eg

CAMCOM.GOV.IT

IL PORTALE DELLE CAMERE DI CO



news » Torino - Consegna diplomi dei master in cucina, cultura ed enologia

DATA: 24-07-2013

Il presidente della Regione Piemonte Roberto Cota e il segretario generale di **Unioncamere Piemonte** Paolo Bertolino hanno consegnato oggi, 24 luglio, il Diploma dell'Icif e il Decalogo dell'ospitalità italiana agli allievi che hanno frequentato il 133° e il 134° Master in Cucina, Cultura ed Enologia delle Regioni d'Italia. "Oggi è quanto mai importante promuovere il Piemonte nel mondo - ha dichiarato Roberto Cota - soprattutto da quando la nostra regione è diventata a tutti gli effetti una meta turistica, con un'offerta ricettiva di tutto rispetto. E l'enogastronomia, che è ormai uno dei pilastri dell'economia regionale, rappresenta un ottimo ambasciatore nel mondo delle nostre eccellenze. I piatti della tradizione piemontese, accanto a quelli delle altre regioni, possono senza dubbio accendere l'interesse, in chi ha la fortuna di gustarli, sui luoghi da cui certi sapori arrivano. In altre parole, una 'buonissima' forma di Internazionalizzazione, che pubblicizza inoltre il Piemonte come luogo di eccellenza per la formazione professionale nel settore dell'enogastronomia".

"Il settore enogastronomico - ha commentato Ferruccio Dardanello, presidente di **Unioncamere Piemonte** - rappresenta una delle eccellenze del made in Italy, in particolare per il Piemonte. Risulta quindi fondamentale continuare a formare giovani professionisti in grado di far propria la tradizione culinaria italiana e diffonderla nel mondo: è grazie a loro che l'immagine dell'Italia potrà avere sempre maggiore eco". Agostino Ghiglia, assessore al commercio della Regione Piemonte, ha sottolineato come "Dal connubio tra l'eccellenza in ambito formativo rappresentata dall'Icif e l'eccellenza dell'enogastronomia piemontese nasce questo master rivolto a giovani professionisti della ristorazione, futuri ambasciatori di come il Piemonte sia un punto di riferimento a livello internazionale per l'alto livello della sua cucina e del suo patrimonio vitivinicolo".

Il 133° Master, che si è svolto in lingua coreana e spagnola, ha formato nove allievi provenienti da Corea del Sud, Perù e Santo Domingo. Il 134° Master, in lingua inglese e russa, ne ha formati sette, provenienti da Usa, Thailandia, Indonesia, Taiwan e Russia. I due master hanno quindi formato 16 professionisti del settore della ristorazione, ambasciatori della cucina italiana nel mondo che diffonderanno i valori dell'enogastronomia italiana in otto Stati diversi. Dal 1991 l'Icif organizza corsi specialistici frequentati da allievi provenienti dai cinque continenti: Australia, Bermuda, Brasile, Canada, Cina, Cipro, Corea, Filippine, Germania, Giappone, Hong Kong, India, Israele, Libano, Messico, Perù, Russia, Stati Uniti, Singapore, Svezia, Thailandia, Taiwan, Venezuela, oltre ovviamente dall'Italia. Ad oggi, gli allievi diplomati presso la scuola di alta cucina sono più di 5mila.

Voci collegate

Torino formazione
professionale *master scuola*

Visite: 72

Nessun voto

Vota: ★★★★★

per condividere:



Unioncamere Piemonte, tel. 0115669261/2, e-mail studi@pie.camcom.it

Fonte: **Unioncamere Piemonte**

LINK: **Unioncamere Piemonte**

Comunicato stampa | Pos ricerca | Cerca | Full text | Altro ▾

lunedì 29 luglio 2013

freenevospo.com

News
pos

Notizie ▾

Locale ▾

Ponte community ▾

Foto ▾

Video ▾

Wikipedia ▾

Top notizie

Politica

Mercato

Consumo

Servizio

Tecnologia

Sport

pos

Irpinia Bus

Via

① Ricerca rapida: Hai bisogno di leggere il testo con il mouse attraversato, ottenere la lettura illimitata.

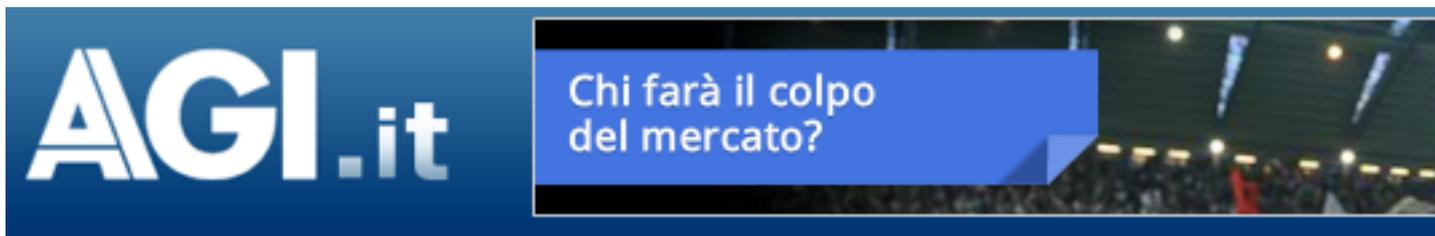
Consegna diplomi dei master ICIF

PER APPROFONDIRE: 12 sala, 16 allievi, america thailandia, consegna diplomi, cucina cultura, culinary institut

📍 regione consegna master

23 Luglio 2013 11:14:10

Mercoledì 24 luglio, alle ore 12 nella Sala Stampa della Regione, in piazza Castello 165 a Torino, si terrà la consegna dei diplomi del 133° e 134° "Master in Cucina, Cultura ed Enologia delle Regioni d'Italia" dell'ICIF (Italian Culinary Institut for Foreigners) a 16 allievi provenienti da Corea del Sud, Perù, Santo Domingo, Stati Uniti d'America, Thailandia, Indonesia, Taiwan e Russia. Interverranno alla cerimonia il presidente della Regione, Roberto Cota e l'assessore regionale all'Artigianato e Commercio, Agostino Ghiglia.



- Home
- Cronaca
- Politica
- Economia
- Estero
- Spettacolo
- Sport
- Salute
- Food
- Ricerca e sviluppo
- Borsa
- Tech
- Travel
- Cinema
- Musica
- Motori
- Arte
- People
- Moda
- Che animalil
- I News

Lunedì 29 Luglio 2013 Cerca

Breaking News 16

Food

Scegli Tu! [Calcio Roma](#) [Calcio di](#) [Piemonte](#) [Calcio più](#)

Enogastronomia: Piemonte, 16 nuovi professionisti alta cucina

16:01 24 LUG 2013

[Ricambi BMW Moto](#)

www.mrboxer.it/Ricambi.Moto.BMW
Accessori e Ricambi Per Moto BMW
Wunderlich Dealer Italy. [Compra Ora](#)



[Dorelan Arredamento Hotel](#)

www.dorelanhotel.it
Materassi, Divani, Letti per Hotel. Chiedi
Subito un Preventivo!



[Comunica te stesso](#)

www.ninjacademy.it
Ottimizza la tua presenza online Comunica te
stesso dal vivo



[Corsi aggiorn. sicurezza](#)

www.pietrobono.eu/corsi
Corsi aggiorn. sicurezza a Milano Per
informazioni visita il sito !



Scegli Tu!

(AGI) - Torino, 24 lug. - Sedici nuovi professionisti del settore della ristorazione e ambasciatori della cucina italiana nel mondo. Sono gli allievi del 133° e 134° Master in cucina, cultura ed enologia delle Regioni d'Italia che hanno ricevuto oggi a Torino dal governatore del Piemonte Roberto Cota e dal segretario generale di Unioncamere Piemonte Paolo Bertolino, il diploma dell'ICIF e il Decalogo dell'ospitalità italiana. Il 133° Master, che si è svolto in lingua coreana e spagnola,

ha formato nove allievi provenienti da Corea del Sud, Peru' e Santo Domingo. Il 134°, in lingua inglese e russa, ne ha formati sette, provenienti da Stati Uniti, Tailandia, Indonesia, Taiwan e Russia. Dal 1991 l'ICIF (Italian Culinary Institute for Foreigners) organizza corsi specialistici frequentati da allievi provenienti dai cinque continenti: ad oggi i diplomati presso la scuola di alta cucina sono più di 5mila. "L'enogastronomia - ha spiegato Cota - è ormai uno dei pilastri dell'economia regionale e rappresenta un ottimo ambasciatore nel mondo delle nostre eccellenze. In altre parole, è una buonissima forma di internazionalizzazione".

(AGI) To1/Bru



AGENPARL, L'INFORMAZIONE CHE CERCAVI

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [SERVIZI](#) [VIDEO](#) [CONTATTI](#)

Tu sei qui: [Home](#) - [News](#) - [POLITICA](#) - [UDC: CALENDARIO \(SC\)](#), [ERRORE PRESENZA OLIVERO A INCONTRO PARTITO](#)

Martedì 23 Luglio 2013 11:21

TORINO: COTA CONSEGNA DIPLOMI "MASTER IN CUCINA, CULTURA ED ENOLOGIA DELLE REGIONI D'ITALIA"

Scritto da [com/mgl](#)

Dimensione carattere | [Stampa](#) | [E-mail](#) | [SHARE](#) [f](#) [t](#) [e](#) ...

Valuta questo articolo

(AGENPARL) - Torino, 23 lug - Il Presidente della Regione Piemonte Roberto COTA e il Segretario Generale di Unioncamere Piemonte Paolo Bertolino domani, mercoledì 24 luglio alle ore 12 consegneranno il Diploma dell'ICIF e il Decalogo dell'Ospitalità Italiana agli allievi che hanno frequentato il 133° e il 134° 'Master in Cucina, Cultura ed Enologia delle Regioni d'Italia'. La cerimonia si terrà presso la Sala Stampa (1° piano) della Regione Piemonte, in piazza Castello 165 a Torino.



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

Premiati dal Presidente Cota gli allievi del 133° e 134° Master in Cucina, Cultura ed Enologia

AtNews |  1 | 22-7-2013

Il Presidente della Regione Piemonte Roberto Cota, insieme con il Segretario Generale di Unioncamere Piemonte Paolo Bertolino, consegneranno il Diploma dell'ICIF e il Decalogo dell'Ospitalità Italiana ...

[Leggi la notizia](#)

Persone: [presidente roberto cota](#)

Organizzazioni: [unioncamere regioni](#)

Luoghi: [corea del sud stati uniti d'america](#)

Tags: [allievi cucina](#)



WWW.**CONTATTO**.CN.IT

CUNEO Cronaca.it
www.cuneocronaca.it ciò che accade, quando accade.

WWW.



UNIONCAMERE/ Mercoledì 24 luglio a Torino cerimonia con gli allievi del 133° e 134° Master di cucina, cultura ed enologia delle Regioni d'Italia

NOVE STUDENTI DA COREA DEL SUD, PERU' E SANTO DOMINGO, SETTE DA STATI UNITI
D'AMERICA, THAILANDIA, INDONESIA, TAIWAN E RUSSIA

Mercoledì 24 luglio, nella sala stampa della Regione Piemonte in piazza Castello 165 a Torino, cerimonia di premiazione per gli allievi dei Master in Cucina, Cultura ed Enologia delle Regioni d'Italia.

Il presidente della Regione Piemonte Roberto Cota e il segretario generale di Unioncamere Piemonte Paolo Bertolino consegneranno il Diploma dell'ICIF e il Decalogo dell'Ospitalità Italiana agli allievi.

Il 133° Master, che si è svolto in lingua coreana e spagnola, ha formato nove allievi provenienti da Corea del Sud, Perù e Santo Domingo. Il 134° Master, in lingua inglese e russa, ne ha formati sette, provenienti da Stati Uniti d'America, Thailandia, Indonesia, Taiwan e Russia.

I due Master hanno quindi formato 16 professionisti del settore della ristorazione, ambasciatori della cucina italiana nel mondo che diffonderanno i valori dell'enogastronomia italiana in otto Stati diversi.

[Torna alla HomePage](#)

ALCUNI MOMENTI DELLA CONSEGNA DEI DIPLOMI Presso la REGIONE PIEMONTE





ITALIAN CULINARY INSTITUTE
FOR FOREIGNERS
UNA STORIA ITALIANA NEL MONDO

ICIF alla 78^a Fiera Internazionale di Salonicco

7-15 Settembre 2013



vini e sapori.net

Scegli Tu! ▶

▶ Cucina ricette

▶ Cucina italiana

HOME

CHI SIAMO

CONTATTI

MAPPA SITO

NEWS



11 Settembre 2013 - 16:49

NOVITA' DAL MONDO - Letto: 120 volte

ICIF porta la cucina italiana a Salonicco, in Grecia

Dal 7 al 15 settembre 2013, si svolge

in Grecia l'Internaz

evento espositivo multisettoriale, considerato più importante per l'intera area dei Balcani e un successo di pubblico che supera i 200.000 vis

 Rss  Invia a un amico  Condividi su Facebook 

La partecipazione italiana all'evento suscita da sempre l'attenzione dei visitatori attratti dai prodotti del "Made in Italy".

In questo contesto non poteva mancare una voce autorevole che, nell'ambito dell'enogastronomia, potesse rappresentare al meglio il valore della cucina italiana, delle produzioni agroalimentari del nostro paese e trasmettere la passione per l'eccellenza a tavola: ICIF (Italian Culinary Institute for Foreigners), con il coordinamento di Confcommercio Cuneo, per tutta la durata della manifestazione sarà presente in fiera con una serie di eventi.

All'interno del Padiglione riservato all'Italia, a fianco di Barilla, del Gruppo Fiat e di Ansaldo (che è Metropolitana), ICIF, con la collaborazione della Camera di Commercio italo-ellenica di Salonicco (partner ufficiale dell'Ente Cuochi di Salonicco ed il coordinamento della Confcommercio Cuneo) questi giorni è impegnata in una serie di spettacolari eventi in cucina che vedono lo Chef Giancarlo Piccarreta di ICIF al "Cooking Theatre".

Accade
Napoli
www.corsi-
Diventa
i Corsi A
Info ora

Ben 28, tra le più rappresentative ricette delle cucine regionali italiane, vengono cucinate a vista e "raccontate" in una serie di coinvolgenti eventi/show (mediamente 6 al giorno) dove il pubblico ha modo di conoscere, imparare ed apprezzare il meglio dei piatti della variegata cucina italiana, dagli antipasti ai dolci.

Anche la serata di gala del 12 settembre è stata affidata alle cure di ICIF, che si è prodigata in un "menù-percorso" di sapori, che ha toccato buona parte delle regioni italiane.

E' in corso, all'interno del Cooking Theatre, un Concorso per giovani studenti delle Scuole Professionali sul tema "La cucina del riso". Al termine della fiera un'apposita giuria selezionerà 4 giovani che si sono distinti per la loro abilità che verranno invitati, con borse di studio, ad una settimana di perfezionamento in full immersion sulla cucina del Riso, presso la Sede ICIF a Costigliole d'Asti.

Il successo delle iniziative avviate in occasione della Fiera di Salonicco ha aperto nuove collaborazioni tra ICIF, la Camera di Commercio italo-ellenica e l'Associazione Cuochi di Salonicco che si stanno adoperando per attivare una serie di progetti formativi, con particolare attenzione alla cucina regionale italiana, alla presentazione dei piatti ed all'accoglienza in sala, di interesse per l'intera area dei Balcani, da realizzare presso ICIF.

E' motivo di orgoglio per il Piemonte che ICIF, l'Istituto di cucina italiana più affermato a livello internazionale, impegnato a divulgare la cultura e il valore dell'enogastronomia italiana nel mondo, abbia la sua sede principale ed il suo cuore pulsante proprio nel nostro territorio, a Costigliole d'Asti, oltre alle tre sedi formative in Brasile e in Cina e ai 24 uffici di rappresentanza in 32 Paesi nel mondo.

Il Presidente della Confcommercio di Cuneo Ferruccio Dardanello sottolinea: "E' un piacere constatare che una realtà piemontese come ICIF, conosciuta e riconosciuta in tutto il mondo, sia in prima linea nelle più prestigiose manifestazioni internazionali con iniziative dal grande potere comunicativo, per promuovere l'Italian style life, l'enogastronomia d'eccellenza e i valori dell'Ospitalità Italiana in ogni parte del pianeta".

E' altrettanto motivante sapere che professionisti della ristorazione provenienti da tutto il mondo scelgano il Piemonte per acquisire cultura e che, per mesi, si impegnino con serietà e dedizione nell'apprendere i segreti della cucina tradizionale regionale italiana e conoscerne i costumi e le tradizioni.

Si pensi che nell'arco di un ventennio più di 5.000 tra i migliori cuochi del mondo si sono diplomati proprio qui, all'ICIF, in Piemonte, e che del Piemonte hanno conosciuto la gente, il territorio, la cultura, la modernità e le tradizioni: un patrimonio che fanno loro e che portano a testa alta nei loro paesi.

Si tratta di un successo non solo per l'ICIF, ma anche e soprattutto per il Piemonte, per il sistema Italia e per la sua immagine nel mondo.

ICIF intende proseguire il percorso intrapreso affiancando alla tradizionale e qualificata attività di formazione, la promozione del sistema Italia attraverso la presenza attiva e sempre più strutturata ad eventi e manifestazioni di portata internazionale: oltre alla Fiera di Salonicco, tra il 2013 e il 2014 ICIF porterà il suo know-how in Germania alle Fiere di Colonia, Monaco e Stoccarda, in Brasile in occasione della Settimana della Cultura Italiana a San Paolo e dei prossimi Mondiali di Calcio, in Russia per le Olimpiadi Invernali e per il MITT, e poi negli Stati Uniti e in Cina con un Progetto promozionale del vino piemontese.

di Dino Bortone



Istituto Icf di Costigliole d'Asti diffonde la cucina monferrina alla fiera di Salonico in Grecia

Giovedì, 12 Settembre 2013 | dimensione font ●●● | [Stampa](#) | [Email](#)



Fino a domenica si svolge in Grecia la 78ª edizione della Fiera Internazionale di Salonico: un evento espositivo multisettoriale, considerato il punto di riferimento più importante per l'intera area dei Balcani con uno straordinario successo di pubblico che supera i 200.000 visitatori.

La partecipazione italiana all'evento suscita da sempre l'attenzione dei visitatori attratti dai prodotti del "Made in Italy".

In questo contesto non poteva mancare l'ICIF (Italian Culinary Institute for Foreigners), con sede a Costigliole d'Asti con il coordinamento di Confcommercio Cuneo, per tutta la durata della manifestazione sarà presente in fiera con una serie di eventi.

All'interno del Padiglione riservato all'Italia, a fianco di Aziende italiane della portata di Barilla, del Gruppo Fiat e di Ansaldo (che a Salonico sta costruendo la Metropolitana), ICIF, con la collaborazione della Camera di Commercio italo-ellenica di Salonico (partner ufficiale dell'Ente Fieristico), dell'Associazione Cuochi di Salonico ed il coordinamento della Confcommercio di Cuneo, proprio in questi giorni è impegnata in una serie di spettacolari dimostrazioni culinarie di alta cucina che vedono lo Chef Giancarlo Piccarreta di ICIF protagonista del "Cooking Theatre".

Ben 28, tra le più rappresentative ricette delle cucine regionali italiane, vengono cucinate a vista e "raccontate" in una serie di coinvolgenti eventi/show (mediamente 6 al giorno) dove il pubblico ha modo di conoscere, imparare ed apprezzare il meglio dei piatti della variegata cucina italiana, dagli antipasti ai dolci.

Anche la serata di gala di oggi è stata affidata alle cure di ICIF, che si è prodigata in un "menù-percorso" di sapori, che ha toccato buona parte delle regioni italiane.

Il Presidente della Confcommercio di Cuneo Ferruccio Dardanello sottolinea: "È un piacere constatare che una realtà piemontese come ICIF, conosciuta e riconosciuta in tutto il mondo, sia in prima linea nelle più prestigiose manifestazioni internazionali con iniziative dal grande potere comunicativo, per promuovere l'Italian Style Life, l'enogastronomia d'eccellenza e i valori dell'Ospitalità Italiana in ogni parte del pianeta."

ICIF intende proseguire il percorso intrapreso affiancando alla tradizionale e qualificata attività di formazione, la promozione del sistema Italia attraverso la presenza attiva e sempre più strutturata ad eventi e manifestazioni di portata internazionale: oltre alla Fiera di Salonico, tra il 2013 e il 2014 ICIF porterà il suo know-how in Germania alle Fiere di Colonia, Monaco e Stoccarda, in Brasile in occasione della Settimana della Cultura Italiana a San Paolo e dei prossimi Mondiali di Calcio, in Russia per le Olimpiadi Invernali e per il MITT, e poi negli Stati Uniti e in Cina con un Progetto promozionale del vino piemontese.

Nella foto da sinistra il presidente Icf, Piero Sardo con gli chef nel padiglione Italia

LIBERO | MAIL | NEWS | MAGAZINE | VIDEO | COMMUNITY | IN CITTÀ | ALTRO ▾



LIBERO 24x7

Torino Roma Milano Napoli Firenze Genova Bari Palermo Bologna Venezia **Asti** Altre città ▾

Cronaca Economia Politica Spettacoli e Cultura Sport Scienza e Tecnologia

Istituto Icif di Costigliole d'Asti diffonde la cucina monferrina alla fiera di Salonicco in Grecia

AtNews | 12-9-2013

Fino a domenica si svolge in Grecia la 78ª edizione della Fiera Internazionale di Salonicco: un evento espositivo multisettoriale, considerato il punto di riferimento più importante per l'intera area dei ...

[Leggi la notizia](#)

Persone: [presidente ferruccio dardanello](#)
Organizzazioni: [confcommercio padiglione](#)
Prodotti: [fiera mondiali di calcio](#)
Luoghi: [salonicco cuneo](#)
Tags: [serie eventi](#)



ITALY FOOD 24.it

MAGAZINE FOOD ITALIAN TASTE

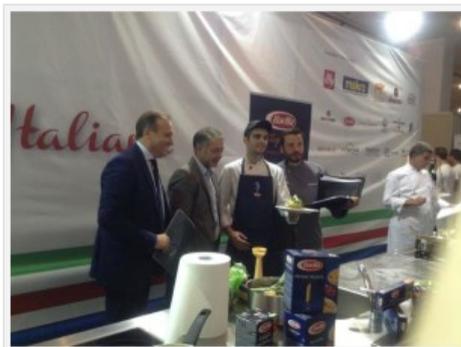
Sono le 11:14:17 di Venerdì 20 / 09 / 2013 Italy Food 24 è un Magazine Online di Web Italia Network 24

[Eventi](#) - [Gusto](#) - [QualItaly24](#) - [Rubriche](#) - [Greentour](#) - [Salute](#)

 FESTIVAL IN
 DEL BRODET
 E DELLE ZUP
 FANO LIDO 1
 ANTEPRIMA IN CE

ICIF alla Fiera Internazionale di Salonico.

BY ITALY FOOD 24 - 12/09/2013



Dal 7 al 15 settembre 2013, si svolge in Grecia la 78^a edizione della Fiera Internazionale di Salonico: un evento espositivo multisettoriale, considerato il punto di riferimento più importante per l'intera area dei Balcani con uno straordinario successo di pubblico che supera i 200.000 visitatori. La partecipazione italiana all'evento suscita da sempre l'attenzione dei visitatori attratti dai prodotti del "Made in Italy". In questo contesto non poteva mancare una voce autorevole che, nell'ambito dell'enogastronomia, potesse rappresentare al meglio il valore della cucina italiana, delle produzioni agroalimentari del nostro paese e trasmettere la passione per

l'eccellenza a tavola: ICIF (Italian Culinary Institute for Foreigners), con il coordinamento di Confcommercio Cuneo, per tutta la durata della manifestazione sarà presente in fiera con una serie di eventi. All'interno del Padiglione riservato all'Italia, a fianco di Aziende italiane della portata di Barilla, del Gruppo Fiat e di Ansaldo (che a Salonico sta costruendo la Metropolitana), ICIF, con la collaborazione della Camera di Commercio italo-ellenica di Salonico (partner ufficiale dell'Ente Fieristico), dell'Associazione Cuochi di Salonico ed il coordinamento della Confcommercio di Cuneo, proprio in questi giorni è impegnata in una serie di spettacolari dimostrazioni culinarie di alta cucina che vedono lo Chef Giancarlo Piccarreta di ICIF protagonista del "Cooking Theatre". Ben 28, tra le più rappresentative ricette delle cucine regionali italiane, vengono cucinate a vista e "raccontate" in una serie di coinvolgenti eventi/show (mediamente 6 al giorno) dove il pubblico ha modo di conoscere, imparare ed apprezzare il meglio dei piatti della variegata cucina italiana, dagli antipasti ai dolci. Anche la serata di gala del 12 settembre è stata affidata alle cure di ICIF, che si è prodigata in un "menù-percorso" di sapori, che ha toccato buona parte delle regioni italiane. E' in corso, all'interno del Cooking Theatre, un Concorso per giovani studenti delle Scuole Professionali sul tema "La cucina del riso". Al termine della fiera un'apposita giuria selezionerà 4 giovani che si sono distinti per la loro abilità che verranno invitati, con borse di studio, ad una settimana di perfezionamento in full immersion sulla cucina del Riso, presso la Sede ICIF a Costigliole d'Asti. Il successo delle iniziative avviate in occasione della Fiera di Salonico ha aperto nuove collaborazioni tra ICIF, la Camera di Commercio italo-ellenica e l'Associazione Cuochi di Salonico che si stanno adoperando per attivare una serie di progetti formativi, con particolare attenzione alla cucina regionale italiana, alla presentazione dei piatti ed all'accoglienza in sala, di interesse per l'intera area dei Balcani, da realizzare presso ICIF.

E' motivo di orgoglio per il Piemonte che ICIF, l'Istituto di cucina italiana più affermato a livello internazionale, impegnato a divulgare la cultura e il valore dell'enogastronomia italiana nel mondo, abbia la sua sede principale ed il suo cuore pulsante proprio nel nostro territorio, a Costigliole d'Asti, oltre alle tre sedi formative in Brasile e in Cina e ai 24 uffici di rappresentanza in 32 Paesi nel mondo. Il Presidente della Confcommercio di Cuneo Ferruccio Dardanella sottolinea: "E' un piacere constatare che una realtà piemontese come ICIF, conosciuta e riconosciuta in tutto il mondo, sia in prima linea nelle più prestigiose manifestazioni internazionali con iniziative dal grande potere comunicativo, per promuovere l'Italian style life, l'enogastronomia d'eccellenza e i valori dell'Ospitalità Italiana in ogni parte del pianeta." E' altrettanto motivante sapere che professionisti della ristorazione provenienti da tutto il mondo scelgano il Piemonte per acquisire cultura e che, per mesi, si impegnino con serietà e dedizione nell'apprendere i segreti della cucina tradizionale regionale italiana e conoscerne i costumi e le tradizioni. Si pensi che nell'arco di un ventennio più di 5.000 tra i migliori cuochi del mondo si sono diplomati proprio qui, all'ICIF, in Piemonte, e che del Piemonte hanno conosciuto la gente, il territorio, la cultura, la modernità e le tradizioni: un patrimonio che fanno loro e che portano a testa alta nei loro paesi. Si tratta di un sistema Italia e per la sua immagine nel mondo. ICIF intende proseguire il percorso intrapreso affiancando alla tradizionale e qualificata attività di formazione, la promozione del sistema Italia attraverso la presenza attiva e sempre più strutturata ad eventi e manifestazioni di portata internazionale: oltre alla Fiera di Salonico, tra il 2013 e il 2014 ICIF porterà il suo know-how in Germania alle Fiere di Colonia, Monaco e Stoccarda, in Brasile in occasione della Settimana della Cultura Italiana a San Paolo e dei prossimi Mondiali di Calcio, in Russia per le Olimpiadi Invernali e per il MITT, e poi negli Stati Uniti e in Cina con un Progetto promozionale del vino piemontese.

📅 12/09/2013 ⌚ 11:30 🔗 Fonte della notizia: AT News 📍 Notizie da: Provincia di Asti, Italia

Istituto Icif di Costigliole d'Asti diffonde la cucina monferrina alla fiera di Salonicco in Grecia



Fino a domenica si svolge in Grecia la 78^a edizione della Fiera Internazionale di Salonicco: un evento espositivo multisetoriale, considerato il punto di riferimento più importante per l'intera area dei Balcani con uno straordinario successo di pubblico che supera i 200.000 visitatori.

Il post dal titolo: «Istituto Icif di Costigliole d'Asti diffonde la cucina monferrina alla fiera di Salonicco in Grecia» è apparso il giorno

12/09/2013, alle ore 11:30, sul quotidiano online *AT News* dove ogni giorno puoi trovare le ultime notizie dell'area geografica relativa a Provincia di Asti.

Questo è solo un estratto, per leggere il testo completo [vai all'articolo originale.](#)



Offerta soggetta a condizioni.



HOME ▾ NOTIZIE ▾ PREZZI E OFFERTE ▾ SALUTE ▾ VIDEO ▾ TUTTOGRATIS ▾ AUTOMOBILI ▾ LAVORO ▾ EDICOLA ▾ RADIO

Ti trovi qui: [Home Page](#) > [Notizie](#) >

Istituto Icif di Costigliole d'Asti diffonde la cucina monferrina alla fiera di Salonicco in Grecia - giovedì 12 settembre 2013

Fonte:



Web Site: <http://www.atnews.it/>

Data: 11:49 - **giovedì 12 settembre 2013**

Categoria: **News**

(letta 1 volte)

 [Consiglia](#) 0



Fino a domenica si svolge in Grecia la 78^a edizione della Fiera Internazionale di Salonicco: un evento espositivo multisetoriale, considerato il punto di riferimento più importante per l'intera area dei Balcani con uno straordinario successo di pubblico che supera i 200.000 visitatori.

[Leggi l'articolo Completo >>](#)

 [Mi piace](#) 0

 [Tweet](#) 0

 [Pin it](#)

 [Share](#)

fai.informazione.it

Utente

Password

ricordami

INVIA

GROUPON



-91%



INFORMAZIONE.IT

COMUNICATI STAMPA

FAI INFORMAZIONE

MIA INFORMAZIONE

INFORMAZIONE

TUTTE LE SEZIONI

POLITICA

CRONACA

ESTERI

ECONOMIA

SPETTACOLO...

SI

Cerca



Inserisci Notizia

Nuovo Utente

Dimenticata la Password?

ICIF alla Fiera Internazionale di Salonicco.

Sabato 21/9 a Vigevano

www.LifeDog.it

Il corso che cercavi per L'Educazione del Tuo Cane!



42

Voti

VOTA!



14/09/2013 - 0.00 La partecipazione italiana all'evento suscita da sempre l'attenzione dei visitatori attratti dai prodotti del "Made in Italy".

In questo contesto non poteva mancare una voce autorevole che, nell'ambito dell'enogastronomia, potesse rappresentare al meglio il valore della cucina italiana, delle produzioni agroalimentari del nostro paese e trasmettere la passione per l'eccellenza a tavola: ICIF (Italian Culinary Institute for Foreigners), con il coordinamento di Confcommercio Cuneo, per tutta la durata della manifestazione sarà presente in fiera con una serie di eventi.



Infomedia Food and Wine

giovedì 12 settembre 2013

Istituto Icif di Costigliole d'Asti diffonde la cucina monferrina alla fiera di Salonicco in Grecia

Istituto Icif di Costigliole d'Asti diffonde la cucina monferrina alla fiera di Salonicco in Grecia

ITALY | EUROPE | WORLD |

thetravelnews

NOVITÀ, IDEE, OCCASIONI SCELTE DA GIORNALISTI DI VIAGGI

DESTINATIONS | MEDIA&NEWS | WEEKEND | ECOTOURISM | CRUISE | HOTEL, SPA & CO | HC

Fiera di Salonicco

29 agosto 2013 | DESTINATIONS, Europe | Nessun commento

Dal 7 al 15 settembre a Salonicco si tiene la fiera multisettoriale più importante dei Balcani



La Camera di Commercio Italo-Ellenica, partner ufficiale per l'ente fieristico ellenico Helexpo S.A, si presenta anche quest'anno all'appuntamento della 78ema edizione della **Fiera Internazionale di Salonicco** dal 7 al 15 Settembre.

Grazie ad un accordo con Unioncamere, Isnart e Confcommercio Cuneo, prendono parte all'evento aziende espositrici italiane con molte anteprime e molte novità enogastronomiche.

La manifestazione internazionale conta una presenza estera di più di 24 paesi ed è la fiera multisettoriale più importante in tutta l'area Balcanica, con la presenza di più di 250milla visitatori, e con opportunità di business per gli operatori con incontri b2b altamente profilati e anche con la possibilità di acquistare in Fiera i prodotti esposti.

La manifestazione ha un ricco calendario di show cooking e degustazioni, in collaborazione con ICIF (Italian Culinary Institute for Foreigners), con differenti proposte e contaminazioni della cucina Italiana presentata e raccontata da professionisti del settore che conducono il visitatore alla scoperta della cultura del cibo italiano.

La realizzazione delle ricette italiane è lo strumento privilegiato per la promozione dei prodotti presenti in Fiera e dei ristoranti italiani del nord della Grecia che ad oggi già hanno ricevuto la certificazione legata al progetto Ospitalità Italiana – Ristoranti Italiani nel Mondo.

Inoltre, è previsto un talent show culinario con tema La Cucina del Riso a cui partecipano giovani Junior Chef che si cimentano per creare piatti gustosi mettendo in valore le qualità proprie della materia prima.

Un giuria di esperti valuterà il loro operato e premierà i 4 migliori con una borsa di studio full immersion in Italia.



[Home](#) > [ItalPlanet News](#) > [Italia for Italy](#)



L'ICIF porta la cucina italiana in Grecia

12 settembre 2013

L'*Italian Culinary Institute for Foreigners*, con il coordinamento di Confcommercio Cuneo, prende parte alla Fiera Internazionale di Salonico con una serie di eventi dedicati ai sapori nostrani



Dal 7 al 15 settembre, si svolge in Grecia la 78ª edizione della **Fiera Internazionale di Salonico**: un evento espositivo multisetoriale, considerato il punto di riferimento più importante per l'intera area dei Balcani con uno straordinario successo di

pubblico che supera i 200.000 visitatori.

La **partecipazione italiana** all'evento suscita da sempre l'attenzione dei visitatori attratti dai prodotti del *Made in Italy*. In questo contesto, non poteva mancare una voce autorevole che, nell'ambito dell'enogastronomia, potesse rappresentare al meglio il valore della cucina italiana, delle produzioni agroalimentari del nostro paese e trasmettere la passione per l'eccellenza a tavola: l'**ICIF (Italian Culinary Institute for Foreigners)**, con il coordinamento di Confcommercio Cuneo, per tutta la durata della manifestazione sarà presente in fiera con una serie di eventi.

All'interno del Padiglione riservato all'Italia, a fianco di **aziende italiane della portata di Barilla, del Gruppo Fiat e di Ansaldo** (che a Salonico sta costruendo la Metropolitana), ICIF, con la **collaborazione della Camera di Commercio Italo-Ellenica di Salonico** (partner ufficiale dell'Ente Fieristico), dell'**Associazione Cuochi di Salonico** ed il coordinamento della **Confcommercio di Cuneo**, proprio in questi giorni è impegnata in una serie di **spettacolari dimostrazioni culinarie di alta cucina che vedono lo Chef Giancarlo Piccarreta di ICIF protagonista del "Cooking Theatre"**. **Ben 28, tra le più rappresentative ricette delle cucine regionali italiane, vengono cucinate a vista e "raccontate" in una serie di coinvolgenti eventi/show (mediamente 6 al giorno),** dove il pubblico ha modo di conoscere, imparare ed apprezzare il meglio dei piatti della variegata cucina italiana, dagli antipasti ai dolci.

Anche la serata di gala del 12 settembre è stata affidata alle cure di ICIF, che si è prodigata in un "menù-percorso" di sapori, che ha toccato buona

parte delle regioni italiane.

È inoltre in corso, all'interno del *Cooking Theatre*, un **Concorso per studenti delle Scuole Professionali sul tema "La cucina del riso"**. termine della fiera un'apposita giuria selezionerà quattro giovani chi distinti per la loro abilità, che verranno invitati, con borse di studio, a settimana di perfezionamento in full immersion sulla cucina del Riso la Sede ICIF a Costigliole d'Asti.

Il successo delle iniziative avviate in occasione della Fiera di Salc ha aperto nuove collaborazioni tra ICIF, la Camera di Commercio Ellenica e l'Associazione Cuochi di Salonico, che si stanno adoperando per attivare una serie di progetti formativi, con particolare attenzione alla cucina regionale italiana, alla presentazione dei piatti ed all'accoglienza, di interesse per l'intera area dei Balcani, da realizzare presso È motivo di orgoglio per il Piemonte che ICIF, l'Istituto di cucina italiana affermato a livello internazionale, impegnato a divulgare la cultura e dell'enogastronomia italiana nel mondo, abbia la sua sede principale al suo cuore pulsante proprio a Costigliole d'Asti, oltre alle tre sedi formative in Brasile e in Cina e ai 24 uffici di rappresentanza in 32 Paesi nel mondo. **"È un piacere constatare - ha commentato a tal proposito il Presidente Confcommercio di Cuneo, Ferruccio Dardanella - che una realtà piemontese come ICIF, conosciuta e riconosciuta in tutto il mondo, sia in prima linea nelle più prestigiose manifestazioni internazionali con in testa il grande potere comunicativo, per promuovere l'Italian Style Life, l'enogastronomia d'eccellenza e i valori dell'Ospitalità Italiana in ogni angolo del pianeta".**

È altrettanto motivante sapere che professionisti della ristorazione provenienti da tutto il mondo scelgano il Piemonte per acquisire culture e tradizioni, si impegnino con serietà e dedizione nell'apprendere della cucina tradizionale regionale italiana e conoscerne i costumi e le tradizioni.

Si pensi che, **nell'arco di un ventennio, più di 5.000 tra i migliori cuochi del mondo si sono diplomati proprio qui, all'ICIF, in Piemonte,** e che da allora il Piemonte hanno conosciuto la gente, il territorio, la cultura, le mode e le tradizioni: un patrimonio che fanno loro e che portano a testa alta nei loro Paesi. Si tratta di un successo non solo per l'ICIF, ma anche e soprattutto per il Piemonte, per Sistema Italia e per la sua immagine nel mondo.



CAMERA DI COMMERCIO ITALO-ELLENICA DI SALONICCO
ΕΛΛΗΝΟ - ΙΤΑΛΙΚΟ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Home Profilo Servizi Attività Pubblicazioni Contatti



CATEGORY ARCHIVES: ATTIVITÀ

TIF 2013 7-15/09/2013

Posted on %e %B %Y by marco



La Fiera Internazionale di Salonico (7-15/09/2013) e' la piu' importante fiera multisettoriale in Grecia e grazie alla sua posizione geografica - strategica rappresenta il punto di incontro per gli operatori economici, politici e sociali di tutta l'area balcanica.

La Camera di Commercio Italo-ellenica di Salonico anche quest'anno organizzerà la sua partecipazione all'evento nel centro fieristico attraverso spazi espositivi, attribuiti a seconda delle richieste pervenute dalle ditte partecipanti. Come per ogni edizione gli eventi paralleli organizzati sono numerosi, mostre di design, sfilate di moda, mostre d'auto, concerti musicali ed eventi enogastronomici.

Con la partecipazioni delle aziende, ed ai partner: Confcommercio Cuneo, Isnart, ICIF, Chef's Club di Salonico "Olimpus Zevs", si organizzerà uno speciale sull'enogastronomia italiana. A questo proposito assieme alla partecipazione di aziende italiane del settore agroalimentare, verra' allestito un apposito spazio attrezzato nel quale si svolgeranno cooking- show, seminari di cucina, degustazioni e molto altro.

La Camera di Commercio Italo-ellenica di Salonico assiste le aziende italiane che vogliono partecipare alla manifestazione all'interno del Padiglione Italiano sia nelle fasi di preparazione sia nelle fasi di svolgimento.

Grazie ad un accordo preso con l'Ente Fieristico sara' possibile oltre che presentare i propri prodotti anche venderli al dettaglio ai visitatori. Alle ditte espositrici verra' assegnata l'area secondo le richieste pervenute; pertanto i partecipanti possono effettuare in proprio la personalizzazione dello stand o rivolgersi all'organizzatore per l'allestimento in ogni modo mantenendo un allestimento personalizzato e con i colori italiani.

Per informazioni:

Camera di Commercio Italo-ellenica di Salonico

NanoPress Cucina

Ce

HOME SPORT TECNOLOGIA SPETTACOLI CULTURA SALUTE CASA CUCINA MODA LUSO MOTOR

Antipasti | Primi Piatti | Secondi | Contorni | Dolci | Vini

IL TUO **BILANCIO FAMILIARE** È UN

Home > Cucina > Cucina Italiana > Ultime notizie Cucine regionali

Cucine regionali

 Mi piace < 0  Tweet

News **Foto**

ICIF porta la cucina italiana a Salonicco, in Grecia

News su: [Cucina Italiana](#), [Made in Italy](#), [Enogastronomia](#),

Ben 28, tra le più rappresentative [Ricette](#) delle **Cucine regionali** italiane, vengono cucinate a vista e "raccontate" in una serie di coinvolgenti eventi/show (mediamente 6 al giorno) dove il pubblico ha modo di conoscere, imparare ed apprezzare il meglio dei piatti della variegata [Cucina Italiana](#), dagli antipasti ai dolci. Anche la serata di gala del 12 settembre è stata affidata alle cure di ICIF, che si è prodigata in un "menu-percorso" di sapori, che ha toccato buona parte delle [Regioni italiane](#). È in corso, all'interno...



News ▾

Global ▾

Community bridge ▾

Photo ▾

Video ▾

Wikipedia ▾

Top News

European

Latest

World Dynamic

Economy

World Center

Game & Awards

Famous

Concern

Other Catego

Aprono le porte della 78 Fiera Internazionale di Salonicco

FURTHER READING: 15 Settembre, 78 Fiera, anche quest, Aprono le, biglietto da, Commercio Italo

 di la con

2013-08-30 17:26:20

La Camera di Commercio Italo-Ellenica, partner ufficiale per l'ente fieristico ellenico Helexpo S.A, si presenta anche quest'anno all'appuntamento della 78ema edizione della Fiera Internazionale di Salonicco (7 al 15 Settembre) con un biglietto da visita di tutto rispetto: grazie ad un accordo con Unioncamere, Isnart e Confcomercio Cuneo prenderanno parte un'esplosione di aziende espositrici italiane con tante anteprime e novità sul mercato

"APRONO LE PORTE..."
DEVELOPMENTS OF
EVENTS

Follow-up report to me

- ▶ Any reported complete
- ▶ Just news photo
- ▶ Just video

enogastronomico . Una manifestazione che è diventata sempre più internazionale la quale conta una presenza estera di più di 24 paesi che grazie al debutto di nuovi mercati importanti diventa la fiera multisettoriale più importante in tutta l'area Balcanica. Grandi attenzioni sul lato buyer ma anche retail, con la presenza di più di 250milla visitatori si moltiplicano le opportunità di business per gli operatori; non solo si apriranno incontri b2b altamente profilati ma si potranno acquistare direttamente in Fiera i prodotti stessi, un'unica nuova soluzione che parla la lingua del business. La formula della manifestazione sarà incrementare il livello di intrattenimento tramite un' esplosione emozionale dei 5 sensi; un ricco calendario

di show cooking con degustazione, in collaborazione con ICIF (Italian Culinary Institute for Foreigners), che verrà a proporre differenti declinazioni e contaminazioni della cucina Italiana raccontata da professionisti del settore che condurranno il visitatore alla scoperta di quella che è l'imprescindibile cultura del cibo italiano; area evento che promette di essere uno dei momenti di maggior risonanza. Unito all'attenzione verso le materie prime si utilizzeranno ricette esclusivamente italiane realizzate quale strumento privilegiato e preferenziale per la promozione dei prodotti stessi, nonché promuovere localmente tutti quei ristoranti italiani del nord della Grecia che ad oggi già hanno ricevuto la famosa certificazione legata al progetto Ospitalità Italiana – Ristoranti Italiani nel Mondo. Inoltre, verrà organizzato un vero e proprio talent show culinario con tema La Cucina del Riso sostenuto , che vede sli sfidanti giovani Junior Chef cimentarsi in performance esclusive per creare piatti gustosi preservando le qualità proprie della materia prima. Un giuria di esperti valuterà il loro operato e premierà i 4 migliori con una borsa di studio full immersion in Italia.

giovedì, 12 settembre 2013 - (Gazzetta D'[Asti](#))



Lstituto Icif Di Costigliole D'Asti Diffonde La Cucina Monferrina Alla Fiera ...

Fino a domenica si svolge in [Grecia](#) la 78^a edizione della Fiera Internazionale di Salonicco: un [evento](#) espositivo multisetoriale, considerato il punto di riferimento più importante per l'intera area dei Balcani con uno straordinario successo di ...

giovedì, 12 settembre 2013 - (AT news)

[Ultime notizie](#)

[Comunicati Stampa](#)

[Chi Siamo](#)

[Archivi news](#)

[Siti scelti](#)

Ultime notizie del giorno

La-Cronaca.it | [★ Aggiungi La Cronaca ai preferiti](#)

Scegli Tu! [▷](#)

[▶ Cronaca di oggi](#)

[▶ Offerti di lavoro](#)

[▶ Notizie cronaca](#)

[ASTI](#) - SFOGLIA L'ARCHIVIO NEWS, VAI A PAGINA:

« [1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [6](#) [7](#) [8](#) [9](#) [10](#) [11](#) »

Archivio news

Google™ Custom Search

Ricerca libera

Fiera di Salonicco

...15 settembre a [Salonicco](#) si tiene la fiera multisetoriale più importante dei ... anteprime e molte novità enogastronomiche. La manifestazione internazionale conta una presenza ...e degustazioni, in collaborazione con ICIF (Italian Culinary Institute for Foreigners), con differenti proposte e contaminazioni della [cucina](#) Italiana presentata e raccontata da ... della cultura del cibo italiano. La realizzazione delle [ricette](#) italiane è lo... talent show culinario con tema [La Cucina del Riso](#) a cui ...

29 agosto 2013 | [The Travel News](#)

Yippidu™

Notizie dalle aziende italiane

Headlines Finanziari Industriali Servizi SPMib Midex Tutte le Aziende

Widgets

Cellulari

Personalizza

Mostra Calendario

Categorie

Aziende - Fiat

Mini Viewers:  Reader View  Scroll View  Ticker View

Sommari **Testo Esteso** Mostra i più recenti Mostra i più vecchi

Pagina:3 di 6 « Previous 1 2 3 4

12/09/2013 12:55:49 CET

Icif porta la cucina italiana alla Fiera internazionale di Salonicco

 **Italia a Tavola**



Iniziata lo scorso 7 settembre, fino al 15, è in corso in Grecia la 78ª edizione della Fiera internazionale di Salonicco: un evento espositivo multisetoriale, considerato il punto di riferimento più importante per l'intera area dei Balcani con uno straordinario successo di pubblico che supera i 200mila visitatori. La partecipazione italiana all'evento suscita da sempre l'attenzione

dei...

Tags: [spettacoli](#) [spettacolo](#) [aziende quotate](#) [indice spmib](#) [fiat](#) [industriali](#) [auto](#) [notizie](#)

Connessioni: Camera dei Deputati Studenti Olimpiadi Russia
Stoccarda Monaco Brasile Russia Grecia

Confcommercio Manifestazione Germania Italia Gruppo Fiat Calcio
Olimpiadi Camera dei Deputati Made in Italy Salonicco Stati Uniti
Barilla Monaco Cina

Ricerca:   | Bookmark: 