



ICIF

ITALIAN CULINARY INSTITUTE
FOR FOREIGNERS

UNA STORIA ITALIANA NEL MONDO

Rassegna Stampa

ottobre-dicembre 2013





ITALIAN CULINARY INSTITUTE
FOR FOREIGNERS
UNA STORIA ITALIANA NEL MONDO

ATTIVITA' e INIZIATIVE

Fiera di Anuga	Colonia	5-9 ottobre 2013
Fiera Host	Milano	18-22 ottobre 2013
Apertura Ufficio Repubblica Ceca	Costigliole	ottobre 2013
Master in Cucina Italiana per Brasiliani	Costigliole	ottobre 2013
Settimana Cucina Italiana in Brasile	San Paolo	13-20 ottobre 2013
Corsi di Cucina senza Glutine	Costigliole	24-29 novembre 2013
Iniziative varie:	Karachi - Pakistan	novembre 2013
	Bucarest - Romania	
	Florida - USA	
	Sochi - Russia	
	Izmir - Turchia	



ITALIAN CULINARY INSTITUTE
FOR FOREIGNERS

UNA STORIA ITALIANA NEL MONDO

Fiera di Anuga

Colonia , 5-9 ottobre 2013

Fiera Host

Milano, 18-22 ottobre 2013

Apertura Ufficio Repubblica Ceca

Costigliole, ottobre 2013

Master in Cucina Italiana per Brasiliani

Costigliole, ottobre 2013



vini e sapori.net

a

Scegli Tu! ▶

▶ Produttori vino

▶ Dieta ipocalorica

HOME

CHI SIAMO

CONTATTI

MAPPA SITO

NEWS



4 Ottobre 2013 - 17:03

MANIFESTAZIONI ED EVENTI - Letto: 167 volte

ICIF presenta le ricette della dieta mediterranea alla Fiera Anuga a Colonia

ICIF - Italian Culinary Institute for Foreigners (www.icif.com) sarà presente ad Anuga, in programma dal 5 al 9 ottobre 2013 a Colonia.



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter

In una manifestazione come Anuga, leader a livello mondiale nel settore Food e Beverage, non poteva mancare una voce autorevole del settore dell'enogastronomia italiana in grado di far conoscere ed apprezzare la cucina delle regioni d'Italia.

La Camera di Commercio di Matera, capofila delle Camere di Commercio di Campobasso, Frosinone, Isernia, La Spezia, Potenza, Rieti, Siracusa, Taranto, Teramo, Terni, presenti ad Anuga con i loro produttori, ha voluto affidare a ICIF, l'Istituto Internazionale di Cucina Italiana più conosciuto nel mondo, il compito di far scoprire i segreti delle ricette delle regioni rappresentate con una serie di Show-Cooking dal tema "la Dieta Mediterranea".

Nel corso degli Show-Cooking, condotti dallo Chef ICIF Giancarlo Piccarreta, della durata di 30 minuti ciascuna, verranno cucinate a vista e spiegate le ricette più caratterizzanti degli undici territori, coinvolgendo il pubblico sul valore della Dieta Mediterranea, sulla genuinità dei prodotti utilizzati e sul profondo legame che unisce i piatti al loro territorio.

Al termine degli Show il pubblico porterà con sé, oltre al sapore di un'Italia sempre capace di incantare, le schede con le ricette, il materiale informativo sui territori di provenienza e tutte le informazioni su come una dieta sana, salubre ed equilibrata, quella Mediterranea appunto, si possa conciliare con i piaceri del palato.

"Al centro dell'attenzione ad Anuga - spiega Piero Sassone, Presidente ICIF - ci sono temi come l'evoluzione degli stili alimentari, dalla Dieta Mediterranea che siamo orgogliosi di rappresentare in questa occasione, a quelli Kasher, Halal o Gluten Free per le intolleranze alimentari, elementi sui quali siamo fortemente impegnati sia nell'attività di formazione che in quella di service per gli eventi internazionali di cui ci occupiamo".

ICIF, oltre all'attività di formazione rivolta ai professionisti -sono oltre 5.000 i cuochi provenienti da tutto il mondo che ICIF ha diplomato nell'arco di vent'anni- si sta prodigando per essere presente alle più importanti manifestazioni internazionali per valorizzare lo stile di vita l'ospitalità italiana e la cucina delle regioni d'Italia,, fiori all'occhiello del nostro Paese.

"La presenza di ICIF ad Anuga - prosegue Sassone - è uno dei tasselli del programma che abbiamo messo in atto per promuovere la cucina e per valorizzare i prodotti autentici che, insieme all'ospitalità e all'accoglienza, rappresentano i punti di forza della nostra economia".

Proprio in Germania nel 2012 le esportazioni italiane del settore agroalimentare hanno raggiunto il valore di 5,9 miliardi di euro, e il primo trimestre 2013 ha registrato una crescita del 4,7% (dati Istat).

"Riteniamo che il percorso intrapreso sia fondamentale per esportare la cultura della cucina italiana nel mondo e tutti i valori correlati" - aggiunge il Presidente di ICIF- "Il prossimo appuntamento è a San Paolo del Brasile dal 13 al 20 ottobre dove, in occasione della Settimana della cultura italiana in Brasile, porteremo la cucina di 12 regioni italiane nei migliori ristoranti di San Paolo."

Un successo non solo per l'ICIF, ma anche e soprattutto per il sistema Italia e per la sua immagine nel mondo.





NEWS	LETTORI	FOTOGALLERY	AGENDA	BLOG/RUBRICHE	DOSSIER	SERVIZI	SE
CRONACA	ATTUALITÀ	ECONOMIA E LAVORO	TEMPO LIBERO	SPORT			

Gola, vino e fiere

GOLA, VINO E FIERE | COSTIGLIOLE D'ASTI | 5 OTT 2013 | 10:23

Alla fiera dell'enogastronomia di Colonia anche l'Icif di Costigliole d'Asti

[Consiglia](#) 0 [Invia](#) [Tweet](#) 0 [+1](#) 0 [Pin it](#) [Stampa](#) 0 [-](#) **A** [+](#)



Una dimostrazione di cucina italiana all'Icif di Costigliole

Anche i costigliesi dell'**Istituto Italiano Culinario per Stranieri** saranno presenti ad **Anuga**, festival dell'enogastronomia che si apre oggi a Colonia. All'Istituto è stato affidato il compito di far scoprire i segreti della **dieta mediterranea**, attraverso una serie di "show-cooking" condotti dagli chef Icif. Al termine delle esibizioni culinarie, il pubblico porterà con sé le schede con le ricette, il materiale informativo sui territori di provenienza e tutte le informazioni su come conciliare una dieta salubre e un gusto appagante per il palato. Proprio **in Germania nel 2012 le esportazioni italiane** del settore agroalimentare hanno raggiunto il valore di 5,9

miliardi di euro, e il primo trimestre 2013 ha registrato una crescita del 4,7%. «Riteniamo che il percorso intrapreso sia fondamentale per esportare la cultura della cucina italiana nel mondo e tutti i valori correlati» – aggiunge il presidente di Icif Piero Sassone - Il prossimo appuntamento è a San Paolo del Brasile dal 13 al 20 ottobre dove, in occasione della **Settimana della cultura italiana in Brasile**, porteremo la cucina di 12 regioni italiane nei migliori ristoranti di San Paolo.»



home page

mission

redazione

collabora

contattaci



Le notizie della settimana 7 ottobre 2013

ICif presenta le ricette della Dieta Mediterranea alla fiera Anuga a Colonia

ICIF - Italian Culinary Institute for Foreigners (www.icif.com) sarà presente ad Anuga, in programma dal 5 al 9 ottobre 2013 a Colonia. In una manifestazione come Anuga, leader a livello mondiale nel settore Food e Beverage, non poteva mancare una voce autorevole del settore dell'enogastronomia italiana in grado di far conoscere ed apprezzare la cucina delle regioni d'Italia.

La Camera di Commercio di Matera, capofila delle Camere di Commercio di Campobasso, Frosinone, Isernia, La Spezia, Potenza, Rieti, Siracusa, Taranto, Teramo, Terni, presenti ad Anuga con i loro produttori, ha voluto affidare a ICIF, l'Istituto Internazionale di Cucina Italiana più conosciuto nel mondo, il compito di far scoprire i segreti delle ricette delle regioni rappresentate con una serie di Show-Cooking dal tema "la Dieta Mediterranea".

Nel corso degli Show-Cooking, condotti dallo Chef ICIF Giancarlo Piccarreta, della durata di 30 minuti ciascuna, verranno cucinate a vista e spiegate le ricette più caratterizzanti degli undici territori, coinvolgendo il pubblico sul valore della Dieta Mediterranea, sulla genuinità dei prodotti utilizzati e sul profondo legame che unisce i piatti al loro territorio.

Al termine degli Show il pubblico porterà con sé, oltre al sapore di un'Italia sempre capace di incantare, le schede con le ricette, il materiale informativo sui territori di provenienza e tutte le informazioni su come una dieta sana, salubre ed equilibrata, quella Mediterranea appunto, si possa conciliare con i piaceri del palato.

*"Al centro dell'attenzione ad Anuga - spiega **Piero Sassone**, Presidente ICIF - ci sono temi come l'evoluzione degli stili alimentari, dalla Dieta Mediterranea che siamo orgogliosi di rappresentare in questa occasione, a quelli Kasher, Halal o Gluten Free per le intolleranze alimentari, elementi sui quali siamo fortemente impegnati sia nell'attività di formazione che in quella di service per gli eventi internazionali di cui ci occupiamo".*

ICIF, oltre all'attività di formazione rivolta ai professionisti - sono oltre 5.000 i cuochi provenienti da tutto il mondo che ICIF ha diplomato nell'arco di vent'anni- si sta prodigando per essere presente alle più importanti manifestazioni internazionali per valorizzare lo stile di vita l'ospitalità italiana e la cucina delle regioni d'Italia,, fiori all'occhiello del nostro Paese.

"La presenza di ICIF ad Anuga - prosegue Sassone - è uno dei tasselli del programma che abbiamo messo in atto per promuovere la cucina e per valorizzare i prodotti autentici che, insieme all'ospitalità e all'accoglienza, rappresentano i punti di forza della nostra economia".

di far scoprire i segreti delle ricette delle regioni rappresentate con una serie di Show-Cooking dal tema "la Dieta Mediterranea".

Nel corso degli Show-Cooking, condotti dallo Chef ICIF Giancarlo Piccarreta, della durata di 30 minuti ciascuna, verranno cucinate a vista e spiegate le ricette più caratterizzanti degli undici territori, coinvolgendo il pubblico sul valore della Dieta Mediterranea, sulla genuinità dei prodotti utilizzati e sul profondo legame che unisce i piatti al loro territorio.

Al termine degli Show il pubblico porterà con sé, oltre al sapore di un'Italia sempre capace di incantare, le schede con le ricette, il materiale informativo sui territori di provenienza e tutte le informazioni su come una dieta sana, salubre ed equilibrata, quella Mediterranea appunto, si possa conciliare con i piaceri del palato.

*"Al centro dell'attenzione ad Anuga - spiega **Piero Sassone**, Presidente ICIF - ci sono temi come l'evoluzione degli stili alimentari, dalla Dieta Mediterranea che siamo orgogliosi di rappresentare in questa occasione, a quelli Kasher, Halal o Gluten Free per le intolleranze alimentari, elementi sui quali siamo fortemente impegnati sia nell'attività di formazione che in quella di service per gli eventi internazionali di cui ci occupiamo".*

ICIF, oltre all'attività di formazione rivolta ai professionisti - sono oltre 5.000 i cuochi provenienti da tutto il mondo che ICIF ha diplomato nell'arco di vent'anni- si sta prodigando per essere presente alle più importanti manifestazioni internazionali per valorizzare lo stile di vita l'ospitalità italiana e la cucina delle regioni d'Italia,, fiori all'occhiello del nostro Paese.

"La presenza di ICIF ad Anuga - prosegue Sassone - è uno dei tasselli del programma che abbiamo messo in atto per promuovere la cucina e per valorizzare i prodotti autentici che, insieme all'ospitalità e all'accoglienza, rappresentano i punti di forza della nostra economia".

Proprio in Germania nel 2012 le esportazioni italiane del settore agroalimentare hanno raggiunto il valore di 5,9 miliardi di euro, e il primo trimestre 2013 ha registrato una crescita del 4,7% (dati Istat).

"Riteniamo che il percorso intrapreso sia fondamentale per esportare la cultura della cucina italiana nel mondo e tutti i valori correlati" - aggiunge il Presidente di ICIF- "Il prossimo appuntamento è a San Paolo del Brasile dal 13 al 20 ottobre dove, in occasione della Settimana della cultura italiana in Brasile, porteremo la cucina di 12 regioni italiane nei migliori ristoranti di San Paolo."

Un successo non solo per l'ICIF, ma anche e soprattutto per il sistema Italia e per la sua immagine nel mondo.

2 mesi gratis DI POLIZZA AUTO
se includi infortuni conducente.

**FAI SUBITO
IL TUO PREVENTIVO**



[Home](#) > [Ultime notizie Salute](#)

Ecco le indicazioni per seguire la dieta mediterranea

ICIF presenta le ricette della dieta mediterranea alla Fiera Anuga a Colonia

ICIF - Italian Culinary Institute for Foreigners (www.icif.com) sarà presente ad Anuga, in programma dal 5 al 9 ottobre 2013 a Colonia. In una manifestazione come Anuga, leader a livello mondiale nel settore Food e Beverage, non poteva mancare una voce autorevole del settore dell'enogastronomia italiana in grado di far...

vinesapori.net | 4 Ottobre 2013

Camera di Commercio Terni

[Home](#)[News](#)[▼ Chi siamo](#)[▼ Anagrafe Imprese](#)[▼ Tutela del Mercato](#)[▼ Promozione Imprese](#)

La cucina ternana adesso parla tedesco

VENERDÌ 04 OTTOBRE 2013 08:20



Una ricetta e tre aziende ternane rappresentano le eccellenze del territorio ad Anuga

La Camera di Commercio di Terni, nell'ambito del progetto **Dieta Mediterranea**, realizzato in sinergia con le Camere di Commercio di Matera, Campobasso, Frosinone, Isernia, La Spezia, Potenza, Rieti, Siracusa, Taranto e Teramo sarà presente alla Fiera **ANUGA** che si terrà a **Colonia** (Germania) dal **5 al 9 ottobre** p.v..

La partecipazione delle Camere alla Fiera, avverrà attraverso la realizzazione di sei spot (Show Cooking) della durata di un'ora ciascuno al Culinary Stage, presso il padiglione 7 della Fiera di Colonia.

Saranno "Le ciriole alla ternana" a rappresentare il territorio, una ricetta semplice ma dal gusto deciso, come d'altronde gli stessi abitanti di questa terra. Per la realizzazione del piatto è stato incaricato l'ICIF - Italian Culinary Institute for Foreigners, associazione senza fini di lucro finalizzata alla promozione delle tradizioni dell'enogastronomia e dei prodotti agro-alimentari italiani all'estero. Tre saranno le aziende fornitrici degli ingredienti, Fattorie Umbre (Passata), Agricola Sabatini (Pasta e Olio) e Agricola Castellani (Formaggio).

Verranno riservati alle ciriole 30 minuti di show nel corso dei quali, i monitor posti ai lati dello schermo dedicato alla ripresa in diretta dell'operato dello chef, riprodurranno passo dopo passo l'elaborazione della ricetta, per poi distribuirli in degustazione a più di 200 persone.

"Vediamo particolarmente bene la partecipazione a questa manifestazione - commenta il presidente della Camera di Commercio Enrico Cipiccia - in quanto Anuga è la Fiera più importante a livello internazionale per il settore agroalimentare e la Germania è il primo mercato di destinazione delle esportazioni agroalimentari italiane."

Per saperne di più si può telefonare al n. 0744 489227/274.



Dove l'ospitalità incontra il business

Salone internazionale dell'ospitalità professionale
Leader mondiale nel settore Ho.re.ca e Retail



Official Partner



Home La manifestazione I settori Esporre Visitare Eventi **News** Sala stampa Contatti Pre-registrazione Iscrizione newsletter

- ▶ News
- ▶ Informazioni utili
- ▶ Ricerca espositori
- ▶ Ricerca Smart Catalog
- ▶ Fotogallery
- ▶ Videogallery
- ▶ Eventi
- ▶ Hospitality
- ▶ SMART Label
- ▶ HOSThinking

Tra pasta, pane e pizza gli eventi del Salone internazionale dell'ospitalità

Corsi, laboratori, show-cooking e degustazioni: un fitto programma di eventi tutti dedicati all'arte bianca, alla sua evoluzione e alle nuove tendenze in atto. Lo promette Host con un volo a 360° su una professione antica ma moderna, che per quanto riguarda la pizza è a corto di mano d'opera (mancano all'appello 6000 pizzaioli).

Una delle tendenze che si stanno affacciando nel mondo della pizza è il gluten free. I corsi di **AIC Lombardia** avvicineranno gli operatori del settore ristorazione al mondo del senza glutine, fornendo indicazioni brevi, chiare, semplici e indispensabili. Incontri-lampo da 30 minuti che spazieranno dall'ABC dei prodotti "giusti" ai fondamentali del modo di cucinare, da come trasformare un menù tradizionale in uno senza glutine alla corretta comunicazione, al progetto Alimentazione Fuori Casa di AIC.

Show-cooking dedicati al primo piatto per eccellenza, la pasta, saranno organizzati da **APPAPRE - Associazione Produttori Pasta Fresca Piccola e Media Impresa:** un vero laboratorio di pasta fresca tenuto da Maestri Pastai.

La pizza del Terzo Millennio? Ce la svelerà **NIP, la Nazionale Italiana Pizzaioli**, che per tutta la durata di Host terrà corsi di aggiornamento: dai nuovi impasti ad acqua, alle ultime interpretazioni della tradizione, come la Pizza Classica, la Pizza al Metro e la Pizza con Arte Napoletana, fino alle ultime arrivate Diet Pizza, Pizza Gluten Free e Pizza al Kamut. E venerdì 18 i maestri pizzaioli dei Record Pizza Men proveranno a creare la pizza dolce più grande del mondo, alta tre piani. Obiettivo: entrare nel Guinness dei primati.

Sempre tra pizza & pasta spazieranno i corsi della **Scuola Italiana Pizzaioli**. Si comincia venerdì 18 con AAA Pizzaioli Qualificati Cercasi. Si prosegue sabato 19 con I Segreti del Pizzaiolo, tecniche per impasti golosi ma leggeri, e domenica 20 con L'Allievo Supera il Maestro, sfida all'ultimo disco di pasta tra gli allievi della Scuola Pizzaioli di Turate (CO). Lunedì 21 e martedì 22, occhi puntati invece sul Campionato Europeo della Pizza.

All'arte bianca saranno dedicati anche i laboratori dell'**ICIF**, realtà formativa che in oltre 20 anni di vita ha diplomato oltre 5.000 studenti da tutto il mondo. A Host presenterà un nutrito programma di eventi formativi che tratteranno la comunicazione della cultura italiana e specifiche tematiche nel settore dell'arte bianca: l'unione di tecnica ed etica in cucina, l'importanza della tipicità e il gusto della convivialità, la composizione nutrizionale dei cibi, l'adozione di comportamenti e scelte alimentari salutari e sostenibili per l'ambiente, la riduzione degli sprechi. Una serie di eventi particolarmente vivaci, forti anche della presenza in ICIF di una nuova area dedicata all'Arte Bianca, e della creazione di un laboratorio didattico sull'Arte Bianca coordinato dal Luigi Ardizzone.





Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità sono le 19:33:22 di Giovedì 26 Settembre 2013 - 30118 articoli presenti nell'archivio



EXPO2015 ALIMENTI VINI BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE
SALUTE CIRCOLI
LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI PUBBLICITÀ SITEMAP CONTATTI POLICY

WSET Wine Courses Milan
milanwineacademy.com
Wine&Spirit Education
Trust Levels 1 & 2 in English

PROFESSIONI > CUOCHI

24 Settembre 2013 16:42:40

I corsi Icf aprono al mercato estero Iniziativa tra Brasile e Repubblica Ceca

Icf, l'Italian culinary institute for foreigners, inaugura il master breve di cucina italiana dedicato al Brasile, e apre le porte alla formazione sulla cucina italiana al mercato dei giovani cuochi in Repubblica Ceca

L'Icf, Italian culinary institute for foreigners, ha riaperto il semestre formativo autunno/inverno 2013 con il 70° corso breve in cucina, cultura ed enologia regionale italiana e con il 135° master in cucina, cultura ed enologia delle regioni d'Italia per un gruppo di studenti brasiliani, 3 studenti partecipanti al corso breve e 9 studenti al corso master, provenienti da diverse città del Brasile come San Paolo, Rio de Janeiro, Belo Horizonte e Brasilia.

Molti di questi studenti sono in possesso di una formazione scolastica nel settore gastronomico tramite frequenza di istituti o università brasiliane dove hanno studiato facoltà come tecnologia di gastronomia o scienze biologiche o corsi su argomenti molto specifici come "L'arte della macellazione", o "Cucina vegetariana", o "Tecnica applicata alla gastronomia molecolare".



di cucina thailandese, non solo in Brasile, ma alcuni hanno già ricevuto parte della loro formazione in altri Paesi del mondo, anche europei, come il cordon bleu a Parigi o anche il cordon bleu di Lima, altri invece vantano già nel proprio curriculum esperienze di lavoro presso ristoranti di cucina brasiliana o di cucina etnica nel loro paese, ed altri ancora sono già professori di cucina brasiliana in alcune scuole o Istituti rinomati per la formazione gastronomica.

Questo gruppo di persone già professionisti del settore gastronomico, hanno scelto di aggiungere alla loro formazione culinaria, la cucina delle regioni d'Italia, cucina famosa e apprezzata in tutto il mondo, avranno modo all'Icf di Costigliole d'Asti di scoprirne tutti i valori, immersi tra le colline delle Langhe & Monferrato, accompagnati da docenti qualificati, analizzano giorno per giorno l'ampio ricettario regionale italiano, imparando ad amare i gusti e i profumi della nostra terra che trasmetteranno nel mondo.

Icf apre le porte alla formazione nella Repubblica Ceca



Proseguono quindi con puntualità e determinazione le attività di collaborazione, partnership e apertura al mondo intero che Icf sta mettendo in atto, sulla base del programma di crescita voluto dal nuovo presidente Piero Sassone (nella foto).

Dopo il recente successo di Icf alla fiera di Salonico in Grecia, e mentre preparano i preparativi per la presenza di Icf ad Anuga in Germania e a San Paolo del Brasile in occasione della settimana della cultura italiana, nei giorni scorsi

LINK

- ICF - Italian culinary institute for foreigners

- ARTICOLI RECENTI**
- Al via i corsi autunnali di Maestrod'olio Teoria e degustazioni *ad hoc* in 8 lezioni
 - Il Governo si dimentica della ristorazione Un patrimonio culturale per il Paese
 - Città del Gusto finalmente a Torino In partenza i corsi di cucina amatoriale
 - Premio miglior chef emergente del centro a Marco Martini della Stazione di Posta
 - Francesco Aprea a "Taste of Roma" Cuoco creativo e seguace del *gluten free*
 - Le passioni di Annavittoria Imperatrice tra Roma, l'Africa e la cucina

CERCA NELLA

Inserisci **SEZIONE** o parola chiave

26 > 29 GENNAIO 2014

RIVAFOOD & BEVERAGE

solio

EXPORIVAHOTEL

DUCA CARLO GUARINI

VINI E SPECIALITÀ DAL SALENTO

PROFUMI DI MOSTO 2013

domenica 13 ottobre

www.profumidimosto.it

info 346 7059548

2-5/02/2014

DIMINUTEDA

granoro

il Primo

Dedicato

alla nostra terra

La pasta di Qualità, tutta Pugliese



informa
CIBO
IL QUOTIDIANO
PER CHI AMA
IL BUON GUSTO

HOME

MISSION

REDAZIONE

CONTATTACI

PUBBLICITA'

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

NEWSLETTER

sei in: [home](#) >> [Sommar](#) >> **FOCUS**



Mi piace

0



Invia



+1

1



Tweet



SHARE



Postato da: Redazione il: 25/09/2013

L'ICIF, Istituto di Cucina, Cultura ed Enologia delle Regioni d'Italia, sempre più internazionale

Apre le porte nella Repubblica Ceca e inaugura Master di Cucina dedicato al Brasile

Dopo il recente successo di ICIF alla Fiera di Salonico in Grecia, e mentre fervono i preparativi per la presenza di ICIF ad Anuga in Germania e a San Paolo del Brasile in occasione della settimana della cultura italiana proseguono le attività di collaborazione, partnership e apertura al mondo intero che ICIF sta mettendo in atto sulla base del programma di crescita voluto dal nuovo Presidente Piero Sassone



Costigliole d'Asti 25 settembre 2013. Proseguono con puntualità e determinazione le attività di collaborazione, partnership e apertura al mondo intero che ICIF – Italian Culinary Institute for Foreigners (www.icif.com), sta mettendo in atto sulla base del programma di crescita voluto dal nuovo Presidente **Piero Sassone**.

Dopo il recente successo di ICIF alla Fiera di Salonico in Grecia, e mentre fervono i preparativi per la presenza di ICIF ad Anuga in Germania e a San Paolo del Brasile in occasione della settimana della cultura italiana, nei giorni scorsi presso il Castello di Costigliole d'Asti è stato messo a punto un altro tassello del programma di espansione dell'Istituto: si sono poste le basi per un nuovo **Ufficio di Rappresentanza ICIF estero**, che aprirà le sue porte alla formazione sulla Cucina Italiana al mercato **dei giovani cuochi professionisti in Repubblica Ceca**.

*"La passione per la cucina italiana in Repubblica Ceca e per il buon vino di qualità, esclusivamente italiano, si sta sviluppando e molti sono i ristoranti italiani presenti in Praga che offrono una cucina di alta qualità e soprattutto molto autentica" queste le parole della nuova rappresentante, italo-ceca, **Livia Pieralli**, di mamma ceca e papà italiano, intenzionata a trasmettere ai cittadini della Repubblica Ceca la sua passione per la cultura enogastronomica italiana promuovendo la filosofia e i Corsi dell'ICIF in questo Paese "io mi sento italiana al cento per cento ed ho un amore profondo per questa terra, per il buon cibo e soprattutto per i suoi vini pregiati, a mio parere di levatura ineguagliabile in nessun'altra parte del mondo".*

Studenti brasiliani a Costigliole d'Asti:

ICIF inaugura il Master breve di Cucina Italiana dedicato al Brasile

L'ICIF – Italian Culinary Institute for Foreigners (www.icif.com) ha riaperto il semestre formativo autunno-inverno 2013 con il 70° Corso Breve in Cucina, Cultura ed Enologia Regionale Italiana e con il 135° Master in Cucina, Cultura ed Enologia delle Regioni d'Italia per un gruppo di studenti brasiliani, 3 studenti partecipanti al Corso Breve e 9 studenti al Corso Master, provenienti da diverse città del Brasile come San Paolo, Rio de Janeiro, Belo Horizonte e Brasilia.

Molti di questi studenti sono in possesso di una formazione scolastica nel settore gastronomico tramite frequenza di Istituti o Università Brasiliane dove hanno studiato facoltà come Tecnologia di Gastronomia o Scienze Biologiche o Corsi su argomenti molto specifici come "L'arte della macellazione", o "Cucina vegetariana", o "Tecnica applicata alla gastronomia molecolare", anche Corsi di cucine etniche, come corso di



Italia a Tavola

Network
di enogastronomia,
territorio, ristorazione
e ospitalità

direttore Alberto Lupini



ITALIA A TAVOLA
16.383 "Mi piace" · 829 ne parlano

Mi piace Messaggio

Informazioni turistiche · Cibo e ristorazione · Casa vinicola e vigneto
Network di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità. The official
Facebook fun page of Italia's leading food, wine, travel and hospitality magazine.

Informazioni - Suggestisci una modifica

Foto "Mi piace" Video



**I corsi Icif aprono al mercato estero
Iniziativa tra Brasile e Repubblica
Ceca**
www.italiaatavola.net

Icif, l'Italian culinary institute for
foreigners, inaugura il master breve di



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](#) NEW

sei in: [home](#) >> [Tags](#) >> [Anuga](#)

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

L'ICIF, Istituto di Cucina, Cultura ed Enologia delle Regioni d'Italia, sempre più internazionale Apre le porte nella Repubblica Ceca e inaugura Master di Cucina dedicato al Brasile



25/09/2013 - Dopo il recente successo di ICIF alla Fiera di Salonicco in Grecia, e mentre fervono i preparativi per la presenza di ICIF ad Anuga in Germania e a San Paolo del Brasile in occasione della settimana della cultura italiana proseguono le attività di collaborazione, partnership e apertura al mondo intero che ICIF sta mettendo in atto sulla base del programma di crescita voluto dal nuovo Presidente Piero Sassone



HOME MANIFESTO QUELLI DI » AZIONI » TERRITORIO » EVENTI AL SUD » CONTATTI STAFF

Cerca

RUBRICHE

Dal resto del Mondo (47)

Il bello del Sud (177)

Il buono del Sud (4)

FIDELITY CARD



SCOPRI CHI ADEIRISCE
ALL'OFFERTA

CURIOSITA'

Accadde Oggi

ULTIMO VIDEO



GLI ULTIMI ARTICOLI

Scoperta un'antica tabella in alfabeto acheo 13 ottobre 2013

Aprire a Mongiana il Museo delle ferriere 13 ottobre 2013

Convegno del Club Unesco sui tesori dell'Alto Jonio 13 ottobre 2013

Il Gran Cuvée Millesimato

Bianco 2010 iGreci inserito tra i cento migliori vini d'Italia del premio "Top Hundred 2013" 8 ottobre 2013

ARTICOLI PIÙ VISTI

MAGNA GRAECIA FILM

FESTIV... 592 views |

posted on 16/05/2013

A VILLAPIANA LA FESTA

Scritto il 25 settembre, 2013 da Ilenia

I corsi Icf aprono al mercato estero

Categoria: Dal resto del Mondo

Fonte: www.italiaatavola.net -

Iniziativa tra Brasile e Repubblica Ceca

Icf, l'Italian culinary institute for foreigners, inaugura il master breve di cucina italiana dedicato al Brasile, e apre le porte alla formazione sulla cucina italiana al mercato dei giovani cuochi in Repubblica Ceca.

L'Icf, Italian culinary institute for foreigners, ha riaperto il semestre formativo autunno/inverno 2013 con il 70° corso breve in cucina, cultura ed enologia regionale italiana e con il 135° master in cucina, cultura ed enologia delle regioni d'Italia per un gruppo di studenti brasiliani, 3 studenti partecipanti al corso breve e 9 studenti al corso master, provenienti da diverse città del Brasile come San Paolo, Rio de Janeiro, Belo Horizonte e Brasilia.

Molti di questi studenti sono in possesso di una formazione scolastica nel settore gastronomico tramite frequenza di istituti o università brasiliane dove hanno studiato facoltà come tecnologia di gastronomia o scienze biologiche o corsi su argomenti molto specifici come "L'arte della macellazione", o "Cucina vegetariana", o "Tecnica applicata alla gastronomia molecolare".



Anche corsi di cucine etniche, come corso di baguetteri e francese, o corso di cucina thailandese, non solo in Brasile, ma alcuni hanno già ricevuto parte della loro formazione in altri Paesi del mondo, anche europei, come il cordon bleu a Parigi o anche il cordon bleu di Lima, altri invece vantano già nel proprio curriculum esperienze di lavoro presso ristoranti di cucina brasiliana o di cucina etnica nel loro paese, ed altri ancora sono già professori di cucina brasiliana in alcune scuole o Istituti rinomati per la formazione gastronomica.

Questo gruppo di persone già professionisti del settore gastronomico, hanno scelto di aggiungere alla loro formazione culinaria, la cucina delle regioni d'Italia, cucina famosa e apprezzata in tutto il mondo, avranno modo all'Icf di Costigliole d'Asti di scoprirne tutti i valori, immersi tra le colline delle Langhe & Monferrato, accompagnati da docenti qualificati, analizzano giorno per giorno l'ampio ricettario e regionale italiano, imparando ad amare i gusti e i profumi della nostra terra che trasmetteranno nel mondo.

Icf apre le porte alla formazione nella Repubblica Ceca



Proseguono quindi con puntualità e determinazione le attività di collaborazione, partnership e apertura al mondo intero che Icf sta mettendo in atto, sulla base del programma di crescita voluto dal nuovo presidente **Piero Sassone** (nella foto).

Dopo il recente successo di Icf alla fiera di Salonico in Grecia, e mentre fervono i preparativi per la presenza di Icf ad Anuga in Germania e a San Paolo del Brasile in occasione della settimana della cultura italiana, nei giorni scorsi presso il castello di Costigliole d'Asti è stato messo a punto un altro "step" del programma di cooperazione del Icf: si sono infatti incontrati i responsabili di un'attività di

Scuola

Inviare segnalazioni e foto a: asti@lastampa.it
oppure 0141-390811; fax 0141-530224

Icif

Chef brasiliani a lezione nel castello di Costigliole

Ad inaugurare la stagione è un corso breve di cucina, cultura ed enologia regionale italiana rivolto agli chef brasiliani. La scuola di cucina Icif che continua a sfornare corsi e master per allievi con occhi a mandorla e americani riprende a pieno ritmo l'attività formativa.

«Un gruppo di professionisti del settore gastronomico - spiega il neo presidente Piero Sassone - che ha scelto di aggiungere alla loro formazione culinaria la cucina delle regioni d'Italia». Novità anche sul fronte internazionale: dopo la partecipazione alla Fiera di Salonicco in Grecia e mentre fervono i preparativi per gli eventi di Anuga

in Germania e San Paolo del Brasile, in occasione della settimana della cultura italiana, nei giorni scorsi al Castello è stato messo a punto un altro tassello del programma di espansione.

«Abbiamo posto le basi - anticipa il presidente - per un nuovo ufficio di rappresentanza, nella Repubblica Ceca dove cresce sempre di più l'interesse per i piatti della tradizione italiana e per i nostri vini».

L'Icif che ha la sua sede nel castello di Costigliole è presente in modo capillare all'estero con una rete di uffici di rappresentanza, in una quarantina di Paesi, divisi tra Europa, Asia, America del Nord e America del Sud. [E. SC.]

NEWS ED EVENTI DA NON PERDERE I nostri Soci segnalano...



L'ICIF inaugura il master breve di cucina italiana dedicato al Brasile

L'ICIF -Italian Culinary Institute for Foreigners ha riaperto il semestre formativo autunno-inverno 2013 con il 70^o corso breve in cucina, cultura ed enologia regionale italiana e con il 135^o Master per un gruppo

di studenti brasiliani.

Per saperne di più **clicca qui**



Studenti brasiliani a Costigliole d'Asti:

ICIF inaugura il Master breve di Cucina Italiana dedicato al Brasile

"L'ICIF –Italian Culinary Institute for Foreigners (www.icif.com) ha riaperto il semestre formativo autunno-inverno 2013 con il 70° Corso Breve in Cucina, Cultura ed Enologia Regionale Italiana e con il 135° Master in Cucina, Cultura ed Enologia delle Regioni d'Italia per un gruppo di studenti brasiliani, 3 studenti partecipanti al Corso Breve e 9 studenti al Corso Master, provenienti da diverse città del Brasile come San Paolo, Rio de Janeiro, Belo Horizonte e Brasilia.

Molti di questi studenti sono in possesso di una formazione scolastica nel settore gastronomico tramite frequenza di Istituti o Università Brasiliane dove hanno studiato facoltà come Tecnologia di Gastronomia o Scienze Biologiche o Corsi su argomenti molto specifici come "L'arte della macellazione", o "Cucina vegetariana", o "Tecnica applicata alla gastronomia molecolare", anche Corsi di cucine etniche, come corso di baguetterie francese, o corso di cucina Thailandese, non solo in Brasile, ma alcuni hanno già ricevuto parte della loro formazione in altri Paesi del mondo, anche Europei, come il CORDON BLEU a Parigi o anche il CORDON BLEU di Lima, altri invece vantano già nel proprio curriculum esperienze di lavoro presso Ristoranti di cucina brasiliana o di Cucina etnica nel loro paese, ed altri ancora sono già professori di Cucina brasiliana in alcune scuole o Istituti rinomati per la formazione gastronomica.

Questo gruppo di persone già professionisti del settore gastronomico, hanno scelto di aggiungere alla loro formazione culinaria, la Cucina delle Regioni d'Italia, cucina famosa e apprezzata in tutto il mondo, avranno modo all'ICIF di Costigliole d'Asti di scoprirne tutti i valori, immersi tra le colline delle Langhe & Monferrato, accompagnati da docenti qualificati, analizzano giorno per giorno l'ampio ricettario regionale italiano, imparando ad amare i gusti e i profumi della nostra terra che trasmetteranno nel mondo".

Tags: **ICIF Brasile Anuga**



Studenti brasiliani a Costigliole d'Asti: ICIF inaugura il master breve di cucina italiana dedicato al Brasile (Vini e Sapori)

FONTE: Ebz.by



CULTURA



0



16 GIORNI

L'ICIF - Italian Culinary Institute for Foreigners (www.icif.com) ha riaperto il semestre formativo autunno-inverno 2013 con il 70° Corso Breve in Cucina, Cultura ed Enologia Regionale Italiana e con il 135° Master in Cucina, Cultura ed Enologia delle Regioni d'Italia per un gruppo di studenti brasiliani, 3 studenti partecipanti al Corso Breve e 9 studenti al Corso Master, provenienti da » ... [leggi articolo originale](#)



ITALIAN CULINARY INSTITUTE
FOR FOREIGNERS
UNA STORIA ITALIANA NEL MONDO

Settimana della Cucina Italiana in Brasile

San Paolo, 13-20 ottobre 2013

EVENTO. L'INIZIATIVA FINO AL 20 OTTOBRE

L'Icif alla settimana italiana in Brasile



IL TIRAMISÙ È SERVITO

Italia e Brasile negli ultimi anni si guardano con grande interesse reciproco: il Brasile, che oggi rappresenta una realtà economica in forte sviluppo, vede nell'Italia un modello da seguire per ciò che riguarda l'italian lifestyle. L'Italia vede nel Brasile un mercato che, con i suoi 190 milioni di consumatori e la sua forte propensione ad apprezzare il Made in Italy, offre opportunità commerciali non trascurabili in ogni settore merceologico, con particolare attenzione al comparto agroalimentare. Il progressivo aumento del potere d'acquisto dei consumatori ha portato la popolazione brasiliana a modificare il proprio stile di vita, avvicinandolo sempre di più al nostro. È proprio a San Paolo che fino al 20 ottobre si svolge la seconda edizione della "Settimana della Cultura Italiana in Brasile", evento organizzato e promosso dall'Ambasciata e dal Consolato Italiano insieme all'Istituto Italiano di Cultura e alla Camera di Commercio Italiana in Brasile.

All'interno del programma di iniziative si inserisce la "Settimana della Cucina Regionale Italiana" il cui coordinamento, anche quest'anno, è affidato all'ICIF, l'Istituto di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia

più conosciuto nel mondo. 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 anni.

Nel corso della "Settimana della Cucina Regionale Italiana", 20 tra i migliori Ristoranti di San Paolo specializzati in cucina italiana, accuratamente selezionati da ICIF, proporranno altrettanti menù di tutte le Regioni d'Italia. L'ICIF ha curato con attenzione la scelta dei menù proposti, esaltando i piatti tipici e i prodotti di eccellenza del territorio regionale italiano.

Cinque Chef partiranno dall'Italia in appoggio ai colleghi presenti presso i Ristoranti in Brasile: dalla Puglia lo Chef Sebastiano Lombardi, del Ristorante Cielo di Ostuni, dalla Liguria gli Chef Osvaldo Martini e Rosa Sartorelli del Ristorante Chez Braccioforte di Imperia, dal Piemonte lo Chef Andrea Picotti del Ristorante D'la Picocarda, dalla Sicilia lo Chef Giovanni Guameri del Ristorante Don Camillo di Ortigia-Siracusa ed infine dalla Campania lo Chef Giuseppe Imperatore della Pizzeria Farinella.

Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità
sono le 17:31:32 di Giovedì 10 Ottobre 2013 - 30321 articoli presenti nell'archivio

BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO
PUBBLICITÀ SITEMAP CONTATTI POLICY CERCA IN ARCHIVIO:  Per parole chi

EVENTI > MANIFESTAZIONI

Settimana della cultura italiana in Brasile I nostri piatti regionali a San Paolo

Icif porta la cucina italiana alla "Settimana della cultura italiana in Brasile". 20 tra i migliori ristoranti di San Paolo serviranno per l'occasione dei menu speciali con piatti tipici regionali italiani



Italia e Brasile negli ultimi anni si guardano con grande interesse reciproco: il Brasile, che oggi rappresenta una realtà economica in forte sviluppo, vede nell'Italia un modello da seguire per ciò che riguarda l'italian lifestyle; l'Italia vede nel Brasile un mercato che, con i suoi 190 milioni di consumatori e la sua forte propensione ad apprezzare il made in Italy, offre opportunità commerciali non trascurabili in ogni settore merceologico, con particolare attenzione al comparto agroalimentare.

Il progressivo aumento del potere d'acquisto dei consumatori ha portato la popolazione brasiliana a modificare il proprio stile di vita, avvicinandolo sempre di più al nostro. È proprio a San Paolo che dal 13 al 20 ottobre si svolge la seconda edizione della "Settimana della cultura italiana in Brasile", evento organizzato e promosso dall'Ambasciata e dal Consolato italiano insieme all'Istituto italiano di Cultura e alla Camera di Commercio italiana in Brasile.

All'interno del programma di iniziative si inserisce la "Settimana della Cucina Regionale Italiana" il cui coordinamento, anche quest'anno, è affidato all'Icif, l'Istituto di cucina ed enologia delle regioni d'Italia più conosciuto nel mondo. 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 anni.

Settimana della
italiana", 20 tra i
San Paolo
italiana,
zionati da Icif,
anti menu di tutte
Icif ha curato con
dei menu
piatti tipici e i
del territorio



o dall'Italia in
resenti presso
alla Puglia lo
ardi, del
ni, dalla Liguria gli chef Osvaldo Martini e Rosa Sartorelli del
forte di Imperia, dal Piemonte lo chef Andrea Picotti del ristorante
ilia lo chef Giovanni Guarneri del ristorante Don Camillo di Ortigia-
Campania lo chef Giuseppe Imperatore della pizzeria Farinella.

Il viaggio alla scoperta delle tradizioni culinarie del nostro paese attraverserà San Paolo dove ciascun ristorante proporrà il menu tematico di una regione: si potranno apprezzare piatti tipici, rari da trovare fuori dai confini italiani, come i "risi e bisì" della cucina veneta, o i "canerdeli in brodo" del Trentino Alto Adige, lo "strudel di mele" del Friuli; specialità come l'"ossobuco di vitello con risotto alla milanese" o le "trenette al pesto" della Liguria, i "ravioli del plin" o gli "asparagi con fonduta e tartufo" tipici del Piemonte.



A rappresentare il sud, tra gli altri piatti, ci saranno le "orecchiette con rucola e pomodoro" precedute dai tipici "stuzzichini alla pugliese" o il "pesce spada con cùcsusu" siciliano, così come le dolci "calzengicchie" o "calzocelli di Natale" tipici della Basilicata; nel menu della cucina campana si troverà la classica "Pizza Margherita" e non potevano mancare i "saltimbocca alla romana" o gli "arrosticini" dell'Abruzzo.

L'Icif è da sempre attento alla promozione dei prodotti italiani di eccellenza, sia attraverso la formazione di chef professionisti, che potranno riconoscere e cercare il vero made in Italy nel mondo, che attraverso la partecipazione ad eventi mirati alla diffusione dei prodotti tipici ed autentici dell'enogastronomia delle regioni d'Italia.

OSTUNIPOCKET

Da Ostuni al Brasile: l'acquasale conquista San Paolo

E chi l'avrebbe detto che l'acquasale avrebbe fatto tutta questa strada.

[Tratto da un articolo pubblicato sul *Nuovo Quotidiano di Puglia - Ediz. Brindisi*]



Sebastiano Lombardi, cuoco originario di Andria e da tre anni ai fornelli stellati del **Ristorante Cielo del Relais La Sommità** di Ostuni, è stato scelto per rappresentare le delizie pugliesi in occasione della **"Settimana della Cultura Italiana in Brasile"**

dal 13 al 20 Ottobre. L'evento, alla sua seconda edizione, è organizzato e promosso dall'Ambasciata e dal Consolato Italiano insieme all'Istituto italiano di Cultura e alla Camera di Commercio Italiana in Brasile. Tra i cinque chef italiani invitati a rappresentare i piatti regionali, uno di questi proviene dal tacco.

Sebastiano Lombardi, cuoco del ristorante situato sulle alture del centro storico della città bianca, nella valigia pronta a volare alle volte del Brasile ha un tripudio di sapori che cede lo spazio solo alla voglia di imparare e conoscere le altre culture. Farina di grano arso, stampi per pasticcotti leccesi, olio della cultivar leccina, pasta Benedetto Cavaliere e Del Duca, pomodoro regina, capocollo di Martina Franca e fichi secchi di San Michele Salentino. Questi alcuni degli ingredienti che porterà con sé: "Parto con l'idea di far conoscere i piatti della nostra tradizione e allo stesso tempo imparare e provare le altre culture. Nella mia cucina non esistono segreti, né tantomeno stravolgerei i piatti di altre nazionalità. Provare altre culture fa bene a tutti".

L'interesse tra il Brasile e l'Italia è reciproco. Il filo conduttore è *l'italian lifestyle* molto apprezzato all'estero soprattutto quando si parla di cucina made in Italy. La settimana della cultura italiana in Brasile potrebbe stendere le basi per presentare i piatti pugliesi anche in occasione dei **Mondiali in Brasile**. "La considero un'occasione e se tutto va per il meglio - afferma Chef Lombardi - a Giugno 2014 i nostri piatti locali saranno presentati durante i mondiali di calcio in Brasile".

In partenza verso la Settimana della cucina italiana oltre a Lombardi vi sono altri quattro colleghi provenienti da altre regioni italiane. I cinque andranno ad affiancare venti tra i migliori ristoratori di San Paolo specializzati in cucina italiana, accuratamente selezionati dall'ICIF, l'Istituto di cucina ed enologia delle regioni d'Italia più conosciuto nel mondo.

ITALY FOOD 24.it

MAGAZINE FOOD ITALIAN TASTE

Sono le 17:32:07 di Giovedì 10 / 10 / 2013 Italy Food 24 è un Magazine Online di Web Italia Network 24

[Home](#) [News](#) [Regioni](#) [Eventi](#) [Gusto](#) [QualItaly24](#) [Rubriche](#) [Greentour](#)

In Brasile si celebra la cucina delle regioni d'Italia.

BY ITALY FOOD 24 - 10/10/2013



Italia e Brasile negli ultimi anni si guardano con grande interesse reciproco: il Brasile, che oggi rappresenta una realtà economica in forte sviluppo, vede nell'Italia un modello da seguire per ciò che riguarda l'italian lifestyle; l'Italia vede nel Brasile un mercato che, con i suoi 190 milioni di consumatori e la sua forte propensione ad apprezzare il Made in Italy, offre opportunità commerciali non trascurabili in ogni settore merceologico, con particolare attenzione al comparto agroalimentare. Il progressivo aumento del potere d'acquisto dei consumatori ha portato la popolazione brasiliana a modificare il proprio stile di vita, avvicinandolo sempre di più al nostro.

E' proprio a San Paolo che dal 13 al 20 ottobre si svolge la seconda edizione della "Settimana della Cultura Italiana in Brasile", evento organizzato e promosso dall'Ambasciata e dal Consolato Italiano insieme all'Istituto Italiano di Cultura e alla Camera di Commercio Italiana in Brasile.

All'interno del programma di iniziative si inserisce la "Settimana della Cucina Regionale Italiana" il cui coordinamento, anche quest'anno, è affidato all'ICIF, l'Istituto di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia più conosciuto nel mondo. 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 anni.

Nel corso della "Settimana della Cucina Regionale Italiana", 20 tra i migliori Ristoranti di San Paolo specializzati in cucina italiana, accuratamente selezionati da ICIF, proporranno altrettanti menù di tutte le Regioni d'Italia. L'ICIF ha curato con attenzione la scelta dei menu proposti, esaltando i piatti tipici e i prodotti di eccellenza del territorio regionale italiano.

Cinque Chef partiranno dall'Italia in appoggio ai colleghi presenti presso i Ristoranti in Brasile: dalla Puglia lo Chef Sebastiano Lombardi, del Ristorante Cielo di Ostuni, dalla Liguria gli Chef Osvaldo Martini e Rosa Sartorelli del Ristorante Chez Braccioforte di Imperia, dal Piemonte lo Chef Andrea Picotti del Ristorante D'la Picocarda, dalla Sicilia lo Chef Giovanni Guarneri del Ristorante Don Camillo di Ortigia-Siracusa ed infine dalla Campania lo Chef Giuseppe Imperatore della Pizzeria Farinella.

Il viaggio alla scoperta delle tradizioni culinarie del nostro paese attraverserà San Paolo dove ciascun Ristorante proporrà il menù tematico di una regione: si potranno apprezzare piatti tipici, rari da trovare fuori dai confini italiani, come i "risi e bisi" della cucina veneta, o i "canerdeli in brodo" del Trentino Alto Adige, lo "strudel di mele" del Friuli; specialità come "l'ossobuco di vitello con risotto alla milanese" o le "trenette al pesto" della Liguria, i "ravioli del plin" o gli "asparagi con fonduta e tartufo" tipici del Piemonte. A rappresentare il sud, tra gli altri piatti, ci saranno le "orecchiette con rucola e pomodoro" precedute dai tipici "stuzzichini alla pugliese" o il "pesce spada con cùscusu" siciliano, così come le dolci "calzengicchie" o "calzoncelli di Natale" tipici della Basilicata; nel menù della cucina campana si troverà la classica "Pizza Margherita" e non potevano mancare i "saltimbocca alla romana" o gli "arrosticini" dell'Abruzzo.

L'ICIF è da sempre attento alla promozione dei prodotti italiani di eccellenza, sia attraverso la formazione di Chef professionisti, che potranno riconoscere e cercare il vero Made in Italy nel mondo, che attraverso la partecipazione ad eventi mirati alla diffusione dei prodotti tipici ed autentici dell'enogastronomia delle Regioni d'Italia.



LIBERO 24x7

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

Cronaca Economia Politica Spettacoli e Cultura Sport Scienza e Tecnologia

TORINO -Dal 13 al 20 ottobre ICIF porta la cucina regionale italiana nei migliori ristoranti di San Paolo

VercelliOggi.it |  1 | 4 ore fa

Italia e Brasile negli ultimi anni si guardano con grande interesse reciproco: il Brasile, che oggi rappresenta una realtà economica in forte sviluppo, vede nell'Italia un modello da seguire per ciò ...

[Leggi la notizia](#)

Persone: [giuseppe imperatore ristorante don camillo](#)

Organizzazioni: [regioni camera](#)

Prodotti: [natale](#)

Luoghi: [brasilie piemonte](#)

Tags: [chef ristorante](#)



IL TUO BILANCIO FAMILIARE È UN

Home > Cucina > Ultime notizie Cucina Italiana

Cucina Italiana

 Mi piace

31

 Tweet

News

Foto

Video

Ordina le news per: Pertinenza | Data

ICIF porta la cucina delle regioni d'Italia alla "Settimana della Cultura Italiana in Brasile"

All'interno del programma di iniziative si inserisce la "Settimana della **cucina regionale** Italiana" il cui coordinamento, anche quest'anno, è affidato all'ICIF, l'Istituto di Cucina ed **Enologia** delle Regioni d'Italia più conosciuto nel mondo. 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,...

Vini e Sapori: Manifestazioni ed Eventi


10 Ottobre 2013 - 08:43

MANIFESTAZIONI ED EVENTI - Letto: 88 volte

ICIF porta la cucina delle regioni d'Italia alla "Settimana della Cultura Italiana in Brasile"

Italia e Brasile negli ultimi anni si guardano con grande interesse reciproco: il Brasile, che oggi rappresenta una realtà economica in forte sviluppo, vede nell'Italia un modello da seguire per ciò che riguarda l'italian lifestyle; l'Italia vede nel Brasile un mercato che, con i suoi 190 milioni di consumatori e la sua forte propensione ad apprezzare il Made in Italy, offre opportunità commerciali non trascurabili in ogni settore merceologico, con particolare attenzione al comparto agroalimentare. Il progressivo aumento del potere d'acquisto dei consumatori ha portato la popolazione brasiliana a modificare il proprio stile di vita, avvicinandolo sempre di più al nostro.



Rss



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter

E' proprio a San Paolo che dal 13 al 20 ottobre si svolge la seconda edizione della "Settimana della Cultura Italiana in Brasile", evento organizzato e promosso dall'Ambasciata e dal Consolato Italiano insieme all'Istituto Italiano di Cultura e alla Camera di Commercio Italiana in Brasile.

All'interno del programma di iniziative si inserisce la "Settimana della Cucina Regionale Italiana" il cui coordinamento, anche quest'anno, è affidato all'ICIF, l'Istituto di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia più conosciuto nel mondo. 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 anni.

Nei corso della "Settimana della Cucina Regionale Italiana", 20 tra i migliori Ristoranti di San Paolo specializzati in cucina italiana, accuratamente selezionati da ICIF, proporranno altrettanti menù di tutte le Regioni d'Italia. L'ICIF ha curato con attenzione la scelta dei menu proposti, esaltando i piatti tipici e i prodotti di eccellenza del territorio regionale italiano.

Cinque Chef partiranno dall'Italia in appoggio ai colleghi presenti presso i Ristoranti in Brasile: dalla Puglia lo Chef Sebastiano Lombardi, del Ristorante Cielo di Ostuni, dalla Liguria gli Chef Osvaldo Martini e Rosa Sartorelli del Ristorante Chez Braccioforte di Imperia, dal Piemonte lo Chef Andrea Picotti del Ristorante D'la Picocarda, dalla Sicilia lo Chef Giovanni Guarneri del Ristorante Don Camillo di Ortigia-Siracusa ed infine dalla Campania lo Chef Giuseppe Imperatore della Pizzeria Farinella.

Il viaggio alla scoperta delle tradizioni culinarie del nostro paese attraverserà San Paolo dove ciascun Ristorante proporrà il menù tematico di una regione: si potranno apprezzare piatti tipici, rari da trovare fuori dai confini italiani, come i "risi e bisi" della cucina veneta, o i "canerdeli in brodo" del Trentino Alto Adige, lo "strudel di mele" del Friuli; specialità come "l'ossobuco di vitello con risotto alla milanese" o le "trenette al pesto" della Liguria, i "ravioli del plin" o gli "asparagi con fonduta e tartufo" tipici del Piemonte. A rappresentare il sud, tra gli altri piatti, ci saranno le "orecchiette con rucola e pomodoro" precedute dai tipici "stuzzichini alla pugliese" o il "pesce spada con cùscusu" siciliano, così come le dolci "calzengicchie" o "calzoncelli di Natale" tipici della Basilicata; nel menù della cucina campana si troverà la classica "Pizza Margherita" e non potevano mancare i "saltimbocca alla romana" o gli "arrosticini" dell'Abruzzo.

L'ICIF è da sempre attento alla promozione dei prodotti italiani di eccellenza, sia attraverso la formazione di Chef professionisti, che potranno riconoscere e cercare il vero Made in Italy nel mondo, che attraverso la partecipazione ad eventi mirati alla diffusione dei prodotti tipici ed autentici dell'enogastronomia delle Regioni d'Italia.



am apuliamagazine

Sebastiano Lombardi rappresenta la Puglia alla "Settimana della Cultura Italiana in Brasile"

Redazione | 15 ottobre 2013



Italia e Brasile negli ultimi anni si guardano con grande interesse reciproco. Dal 13 al 20 ottobre a San Paolo ritorna la Settimana della Cultura Italiana in Brasile – evento, giunto alla sua seconda edizione, organizzato e promosso dall'Ambasciata e dal Consolato Italiano insieme all'Istituto Italiano di Cultura e alla Camera di Commercio Italiana in Brasile -, al cui interno si inserisce la "Settimana della Cucina Regionale Italiana" il cui coordinamento, anche quest'anno, è affidato all'ICIF, l'Istituto di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia più conosciuto nel mondo.

Cinque Chef sono partiti dall'Italia in appoggio ai colleghi presenti presso i Ristoranti in Brasile. A rappresentare la Puglia quest'anno è lo Chef andriese Sebastiano Lombardi, del Ristorante Cielo di Ostuni, che condurrà i commensali in un viaggio alla scoperta delle tradizioni culinarie tipiche pugliesi.

A testimoniare i sapori e gli odori della cucina pugliese, tra gli altri piatti, ci saranno le orecchiette con rucola e pomodoro precedute dai tipici stuzzichini alla pugliese, Pasta con la mollica, Braciola con insalata verde e Gelato alla crema con vino cotto.

Il Brasile, che oggi rappresenta una realtà economica in forte sviluppo, vede nell'Italia un modello da seguire per ciò che riguarda l'italian lifestyle; l'Italia vede nel Brasile un mercato che, con i suoi 190 milioni di consumatori e la sua forte propensione ad apprezzare il Made in Italy, offre opportunità commerciali non trascurabili in ogni settore merceologico, con particolare attenzione al comparto agroalimentare. Il progressivo aumento del potere d'acquisto dei consumatori ha portato la popolazione brasiliana a modificare il proprio stile di vita, avvicinandolo sempre di più al nostro.

Anche la Puglia, brand riconosciuto in tutto il mondo, conquista il Brasile grazie alla presenza di Sebastiano Lombardi, che – giunto nel 2010 nella parte più alta della meravigliosa città bianca di Ostuni – diventa Chef del ristorante Cielo del Relais La Sommità, ottenendo nel novembre 2011 l'ambito riconoscimento della Stella Michelin. Supportato da collaboratori selezionati con grande cura, il ristorante Cielo rientra anche nelle guide ai ristoranti d'Italia de L'Espresso e del Gambero Rosso.

Nato ad Andria nel 1976, lo Chef originario di Andria ha attraversato le diverse strade del gusto, che lo vedono dapprima in una cucina d'albergo nazionale, poi in alcuni tra i migliori ristoranti italiani al fianco di grandi nomi come Carlo Persia, Giorgio Pini, Antonio Guida e Nino Di Costanzo. Sempre animato da una insaziabile voglia di imparare e di conoscere gli angoli più segreti del gusto, grazie ai suoi mentori inizia a muovere i primi passi nella cucina Gourmet che anno dopo anno acquisisce un significato molto più ampio e personale. Gourmet diventa espressione della passione, dell'amore e del sapere della propria memoria culinaria tradizionale, riletta con originalità e creatività. Ha convinto i critici con l'elegante equilibrio fra innovazione e tradizione, basato sulla ricerca e sull'utilizzo delle materie prime locali, sull'attenzione alla qualità e ai sapori primari e genuini della terra, sui dettagli delle presentazioni, sulla finezza degli accostamenti dei sapori e dei colori. Sebastiano Lombardi trasforma infatti la cucina in un laboratorio del gusto dove dietro al raffinato gioco estetico di ciascun piatto si assiste al trionfo dei sapori tipici pugliesi – come la farina di grano arso della sua città natia – , scelti con cura maniacale per rinnovare ogni giorno il forte legame tra passato e presente.



settimane fa è stato presentato il nuovo libro del Santo Padre "Memoria e identità", con il sottotitolo significativo "Conversazioni a cavalcioni". Il papa si affida a un linguaggio letterario in profondità mistero, di iniquità e di salvezza, che opera nella storia, e in concreto nelle vicende del secolo da

Musica

Home | Archivio | Appuntamenti | Rubriche | Vetrine | Redazioni | Collaboratori | Links | Contatti
Redazione di Bari Cerca nel sito Data Ok

Andria - LO CHEF SEBASTIANO LOMBARDI RAPPRESENTA LA PUGLIA ALLA 'SETTIMANA DELLA CULTURA ITALIANA IN BRASILE'

15/10/2013

LO CHEF SEBASTIANO LOMBARDI RAPPRESENTA LA PUGLIA ALLA 'SETTIMANA DELLA CULTURA ITALIANA IN BRASILE'

**18-20 OTTOBRE 2013
SAN PAOLO
BRASILE**



Italia e Brasile negli ultimi anni si guardano con grande Interesse reciproco. Dal 13 al 20 ottobre a San Paolo ritorna la Settimana della Cultura Italiana in Brasile – evento, giunto alla sua seconda edizione, organizzato e promosso dall'Ambasciata e dal Consolato Italiano insieme all'Istituto Italiano di Cultura e alla Camera di Commercio Italiana in Brasile -, al cui interno si inserisce la "Settimana della Cucina Regionale Italiana" il cui coordinamento, anche quest'anno, è affidato all'ICIF, l'Istituto di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia più conosciuto nel mondo. Cinque Chef sono partiti dall'Italia in appoggio ai colleghi presenti presso i Ristoranti in Brasile. A rappresentare la Puglia quest'anno è lo Chef andriese Sebastiano Lombardi, del Ristorante Cielo di Ostuni, che condurrà i commensali in un viaggio alla scoperta delle tradizioni culinarie tipiche pugliesi. A testimoniare i sapori e gli odori della cucina pugliese, tra gli altri piatti, ci saranno le orecchiette con rucola e pomodoro precedute dai tipici stuzzichini alla pugliese, Pasta con la mollica, Braciola con insalata verde e Gelato alla crema con vino cotto.

la Repubblica **BARI.it**

Incontro di sapori e culture, in Brasile si mangia pugliese

 0  Tweet  0  60   Email



Sarà lui a San Paolo a rappresentare la Puglia fino al 20 ottobre per la Settimana della cultura italiana in Brasile, evento giunto alla sua seconda edizione, organizzato e promosso dall'Ambasciata e dal Consolato Italiano insieme all'Istituto italiano di cultura e alla Camera di commercio italiana in Brasile - al cui interno si inserisce la "Settimana della cucina regionale italiana" (affidato all'Icif, l'Istituto di cucina ed enologia delle regioni d'Italia più conosciuto nel mondo). È lo chef andriese Sebastiano Lombardi, del ristorante Cielo di Ostuni, che condurrà i commensali in un viaggio alla scoperta delle tradizioni culinarie tipiche pugliesi. A testimoniare i sapori e gli odori della cucina pugliese, tra gli altri piatti, ci saranno le orecchiette con rucola e pomodoro precedute dai tipici stuzzichini alla pugliese, pasta con la mollica, braciola con insalata verde e gelato alla crema con vino cotto *di ALESSIA DE PASCALE*

ANDRIAVIVA.IT

HOME NOTIZIE RUBRICHE SPORT iREPORT AGENDA METEO ALMANACCO

INDICE NOTIZIE ARCHIVIO VITA DI CITTÀ TERRITORIO BANDI E CONCORSI CRONACA POLITICA ENTI LOCALI ASSOCIAZIONI RELIGIONI

AndriaViva > Notizie > Territorio > Uno chef andriese rappresenta la Puglia in Brasile

TERRITORIO PUGLIA

Uno chef andriese rappresenta la Puglia in Brasile

Sebastiano Lombardi impegnato nella Settimana della Cultura Italiana a San Paolo

REDAZIONE ANDRIAVIVA
Martedì 15 Ottobre 2013 ore 12.41

Italia e Brasile negli ultimi anni si guardano con grande interesse reciproco. Dal 13 al 20 ottobre a San Paolo ritorna la Settimana della Cultura Italiana in Brasile, evento giunto alla sua seconda edizione, organizzato e promosso dall'Ambasciata e dal Consolato Italiano insieme all'Istituto Italiano di Cultura e alla Camera di Commercio Italiana in Brasile, al cui interno si inserisce la "Settimana della Cucina Regionale Italiana" il cui coordinamento, anche quest'anno, è affidato all'ICIF, l'Istituto di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia più conosciuto nel mondo.

Cinque chef sono partiti dall'Italia in appoggio ai colleghi presenti presso i Ristoranti in Brasile. A rappresentare la Puglia quest'anno è lo chef andriese Sebastiano Lombardi, del Ristorante Cielo di Ostuni, che condurrà i commensali in un viaggio alla scoperta delle tradizioni culinarie tipiche pugliesi. A testimoniare i sapori e gli odori della cucina pugliese, tra gli altri piatti, ci saranno le orecchiette con rucola e pomodoro precedute dai tipici stuzzichini alla pugliese, pasta con la mollica, braciola con insalata verde e Gelato alla crema con vino cotto.

Sebastiano Lombardi, giunto nel 2010 nella parte più alta della meravigliosa città bianca di Ostuni, diventa chef del ristorante Cielo del Relais La Sommità, ottenendo nel novembre 2011 l'ambito riconoscimento della Stella Michelin. Supportato da collaboratori selezionati con grande cura, il ristorante Cielo rientra anche nelle guide ai ristoranti d'Italia de L'Espresso e del Gambero Rosso. Lombardi ha convinto i critici con l'elegante equilibrio fra innovazione e tradizione, basato sulla ricerca e sull'utilizzo delle materie prime locali, sull'attenzione alla qualità e ai sapori primari e genuini della terra, sui dettagli delle presentazioni, sulla finezza degli accostamenti dei sapori e dei colori.

Brasil Jericoacoara Pousada
Brasile.EvolutiontravelAdv.com/Surf
Ideale Vacanza per Windsurf e Mare Volo+Soggiorno Prezzo Finito €1468



VIRGILIO
Ostuni

Cerca in città

- 🏠 **NOTIZIE** | EVENTI | CINEMA | ELENCO TELEFONICO | OFFERTE | PUBBLICITÀ
- Cronaca | Politica | Attualità | Economia | Cultura e Spettacolo | Sport | Scienza

Notizie > Cultura e Spettacolo ... > [Lo chef andriese Sebastiano Lombardi](#) ...

Lo chef andriese Sebastiano Lombardi rappresenta la Puglia alla 'Settimana della Cultura Italiana in Brasile'

CULTURA E SPETTACOLO | I love Canosa - 15 Ott 2013 17:52

[OkNO](#) | [f Consiglia](#) { 0 } | [Tweet](#) { 0 } | [+1](#) { 0 } | [Commenta](#)



Italia e Brasile negli ultimi anni si guardano con grande interesse reciproco. Dal 13 al 20 ottobre a San Paolo ritorna la Settimana della Cultura Italiana in Brasile " evento, giunto alla sua

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

affaritaliani.it

IL PRIMO QUOTIDIANO
fondatore e direttore [Angelo](#)

HOME POLITICA ECONOMIA CRONACHE CULTURE

ESTERI FATTI & CONTI MILANOITALIA ROMAITALIA EMILIA R. PUGLIA CAMPANIA REGIONI SPORT ME

AIRADIO METEO OROSCOPO GIOCHI RUBRICHE FORUM FOTO-VIDEO MOBILE SHOPPING CASA V

VUOI RISPARMIARE CON IL FOTOVOLTAICO? Ricevi 3 Preventivi Gratis

Mi piace Place a 10 persone. Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici. Condividi su Tweet

PUGLIAITALIA

Chef Sebastiano Lombardi Sapori di Puglia in Brasile

Domenica, 20 ottobre 2013 - 03:40:00



Italia e Brasile negli ultimi anni si guardano con grande interesse reciproco. A San Paolo ritorna la Settimana della Cultura Italiana in Brasile, evento giunto alla sua seconda edizione, organizzato e promosso dall'Ambasciata e dal Consolato Italiano, insieme all'Istituto Italiano di Cultura e alla Camera di Commercio Italiana in Brasile, al cui interno si inserisce la "Settimana della Cucina Regionale Italiana": anche quest'anno affidata all'ICIF, l'Istituto di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia più conosciuto nel mondo.

Cinque Chef sono partiti dall'Italia in appoggio ai colleghi presenti presso i Ristoranti in Brasile. A rappresentare la Puglia quest'anno è lo **Chef andriese Sebastiano Lombardi**, del Ristorante Cielo di Ostuni, che condurrà i commensali in un viaggio alla scoperta delle tradizioni culinarie tipiche pugliesi.

A testimoniare i sapori e gli odori della cucina pugliese, tra gli altri piatti, ci saranno le orecchiette con rucola e pomodoro precedute dai tipici stuzzichini alla pugliese, Pasta con la mollica, Braciola con insalata verde e Gelato alla crema con vino cotto.

Il Brasile, che oggi rappresenta una realtà economica in forte sviluppo, vede nell'Italia un modello da seguire per ciò che riguarda l'italian lifestyle; l'Italia vede nel Brasile un mercato che, con i suoi 190 milioni di consumatori e la sua forte propensione ad apprezzare il **Made in Italy**, offre opportunità commerciali non trascurabili in ogni settore merceologico, con particolare attenzione al comparto agroalimentare. Il progressivo aumento del potere d'acquisto dei consumatori ha portato la popolazione brasiliana a modificare il proprio stile di vita, avvicinandolo sempre di più al nostro.



Anche la Puglia, brand riconosciuto in tutto il mondo, conquista il Brasile grazie alla presenza di Sebastiano Lombardi, che - giunto nel 2010 nella parte più alta della meravigliosa città bianca di Ostuni - diventa Chef del ristorante **Cielo del Relais La Sommità**, ottenendo nel novembre 2011 l'ambito riconoscimento della Stella Michelin. Supportato da collaboratori selezionati con grande cura, il ristorante Cielo rientra anche nelle guide ai ristoranti d'Italia de L'Espresso e del Gambero Rosso.

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

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

 Mi piace

0


 Invia

 +1

0

 Tweet



 SHARE







Postato da: Redazione il: 28/10/2013

La cucina delle Regioni d'Italia conquista San Paolo del Brasile

Grande successo degli chef italiani selezionati da ICIF

Ancora una volta i sapori della nostra cucina e il carisma dei nostri chef hanno saputo affascinare il mondo. "Proseguire su questa strada è ciò che ci proponiamo di fare – conclude Piero Sassone, Presidente ICIF – poiché è indispensabile che i veri sapori della cucina italiana vengano interpretati al meglio in ogni parte del mondo, senza varianti, né contraffazioni"



territorio, proponendole al grande pubblico sulle tavole dei ristoranti di San Paolo in un'occasione così sentita come la "Settimana della Cultura Italiana".

Torino 28 ottobre 2013. A conclusione della seconda edizione della "Settimana della Cucina Regionale Italiana in Brasile", coordinata da ICIF, l'Istituto di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia più conosciuto nel mondo, abbiamo raccolto i commenti a caldo dei cinque chef che hanno affiancato i colleghi dei 20 migliori Ristoranti di San Paolo specializzati in cucina italiana per aiutarli a conoscere ed interpretare al meglio i piatti tipici e i prodotti di eccellenza di tutto il territorio italiano, regione per regione.

Al loro rientro in Italia gli chef hanno voluto salutare e ringraziare ICIF, che ha curato l'organizzazione dell'evento in modo impeccabile, dando loro l'opportunità di esprimersi "oltre confine" e di far conoscere ai loro colleghi in Brasile le autentiche ricette della cucina del loro territorio, proponendole al grande pubblico sulle tavole dei ristoranti di San Paolo in un'occasione così sentita come la "Settimana della Cultura Italiana".

Appena rientrato in Piemonte lo chef **Andrea Picotti** del Ristorante D'la Picocarda di Barge ci dice: "E' stata un'iniziativa coinvolgente e davvero interessante per noi chef italiani, ma anche per gli chef ed i clienti brasiliani che hanno potuto conoscere ed apprezzare la vera cucina piemontese, e non solo, con pranzi, cene, degustazioni e lezioni di cucina".

"La partecipazione a questo evento - dicono gli Chef **Osvaldo Martini** e **Rosa Sartorelli** del Ristorante Chez Braccioforte di Imperia – è stata un'esperienza straordinaria sia dal punto di vista umano che da quello professionale. Abbiamo cercato di avvicinare gli chef locali alla vera cucina ligure, aiutandoli ad affinare i piatti che preparano. Il nostro sforzo è stato anche quello di orientarli a scegliere la materia prima più adatta per la preparazione delle ricette liguri, compatibilmente con la disponibilità dei prodotti sul mercato".

Lo Chef **Giuseppe Imperatore** di Napoli della Pizzeria Farinella, che ha portato in Brasile il sapore autentico della classica Pizza Margherita, dice: "E' stato tutto perfetto; sarò sempre disponibile per le iniziative organizzate da ICIF, sia in Italia che all'estero".

"E' stata per me un'esperienza meravigliosa – è il commento di Sebastiano Lombardi, chef pugliese del Ristorante Cielo di Ostuni - e soprattutto spero di aver contribuito, anche se per poco tempo, a far vedere alcune preparazioni e utilizzo di materie prime per la cucina pugliese. Grazie ancora di tutto, spero di poter far parte ancora della cordata ICIF e di collaborare con le meravigliose persone dello staff".


Dalla Sicilia lo Chef **Giovanni Guarneri** del Ristorante Don Camillo di Ortigia-Siracusa racconta: "L'accoglienza da parte dello staff ICIF in Brasile è stata davvero eccezionale, ed è stato un vero piacere lavorare in piena sintonia con i colleghi di San Paolo ai quali ho cercato di trasferire tutte le nozioni e i piccoli segreti per interpretare al meglio la cucina siciliana. Iniziative di questo genere – prosegue – sono un toccasana per l'immagine dell'Italia nel mondo".

Dello stesso avviso sono anche tutti coloro che, a San Paolo, hanno avuto modo di conoscere da vicino i gusti dell'Italia. Ancora una volta i sapori della nostra cucina e il carisma dei nostri chef hanno saputo affascinare il mondo.

"Proseguire su questa strada è ciò che ci proponiamo di fare – conclude **Piero Sassone**, Presidente ICIF – poiché è indispensabile che i veri sapori della cucina italiana vengano interpretati al meglio in ogni parte del mondo, senza varianti, né contraffazioni".



sei in: [home](#) >> [Sommaro](#) >> [Naturalmente News](#)

 Mi piace 0

 Invi 0

 Tweet



 SHARE



Postato da: Redazione il: 03/05/2013

10 giovani chef inglesi dei ristoranti Carluccio's a "scuola" all'ICIF

Corso di perfezionamento tenuto da chef stellati Michelin piemontesi

Gli chef inglesi della prestigiosa catena di ristoranti si trovano in questi giorni a Costigliole d'Asti per il Corso di perfezionamento presso l'Istituto di Cucina, Cultura ed Enologia delle Regioni d'Italia. Venerdì 10 maggio il Saggio Finale



Costigliole d'Asti maggio 2013. Dallo scorso 29 aprile e fino al 10 maggio, l'ICIF - Istituto di Cucina, Cultura ed Enologia delle Regioni d'Italia - ospita l'annuale Corso di perfezionamento in cucina italiana, che dal 2004 la catena di 45 ristoranti inglesi della catena "Carluccio's" organizza a Costigliole d'Asti per un selezionato numero di propri chef.

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

Gli chef che si alternano nella Cucina dell'ICIF sono: Emanuel Marengo del nuovo ristorante "Guido" a Tenuta Villa Contessa Rosa presso la Tenuta Fontanafredda di Serralunga d'Alba (CN), Walter Ferretto de "Il Cascinale Nuovo" di Isola d'Asti (AT), Franco Giacomino de "La Betulla" di San Bernardino di Trana (TO), Damiano Nigro di "Villa d'Amelia" di Benevello (CN), Luca Zecchin di "Guido Da Costigliole" presso il Relais San Maurizio a Santo Stefano Belbo (CN), Gian Luigi Giachino e Alessandro Giachino di "Cascina Martini" di Corteranzo di Murisengo (AL), affiancati da esperti, quali il salumiere Gianni Neco di Nizza Monferrato e Marco Fasoli dell'Azienda Olearia Fontanara. Il programma prevede inoltre una visita alla "Grangia Reale" in Valcasotto (CN), produttrice dell'eccellenza casearia di **Beppino Ocellini**, e un'escursione in Emilia, per la visita ad un'azienda produttrice del **Culatello di Zibello** e del **Parmigiano Reggiano**, e all'acetaia "La Ca' dal Non", produttrice di **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena**.

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

Nati nel 1991 con l'apertura del primo "Carluccio's Caffè" a Londra su iniziativa di **Antonio Carluccio** e della moglie **Priscilla Carluccio**, nativa di Costigliole d'Asti, i Carluccio's Restaurants sono un simbolo dell'enogastronomia e dell'enologia italiana di qualità, proposta con l'utilizzo di materie prime italiane e con ricette autentiche, a prezzi accessibili, supportati da un servizio eccellente, imperniato sull'Italian Style of Life.

Oggi la Catena è presente con 45 ristoranti a Londra, Manchester, Cardiff, Leicester, Stratford-upon-Avon, Windsor and Oxford, ed è quotata alla Borsa di Londra.

Antonio Carluccio continua la propria azione di **alfiere e testimonial dell'enologia e della cucina italiana regionale**, conducendo un seguitissimo programma TV e attraverso l'edizione di numerosi libri dedicati al Bel Paese.

[Il sito ICIF](#)





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 En](#)

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

 Mi piace 0

 Invi 1

 Tweet



SHARE

Postato da: Redazione il: 28/06/2013

"Sapori di Cinema" lo propone l'ICIF - Italian Culinary Institute for Foreigners

Cene e Cinema sotto le Stelle a Costigliole d'Asti

La grande cucina protagonista sullo schermo e sulla tavola. L'ICIF da oltre vent'anni è impegnata in tutto il mondo nella promozione dei prodotti enogastronomici italiani, tramite la formazione sulla Cucina e l'Enologia italiana di professionisti che operano nella ristorazione all'estero



L'ICIF – Italian Culinary Institute for Foreigners – in collaborazione con il **Comune di Costigliole d'Asti** ripropone "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 le stelle.

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 inizierà la proiezione.

Questi i titoli in cartellone: "Chef", "Ratatouille", "La Parte degli Angeli" e "La Cuoca del Presidente".



SAPORIDICINEMA
LA GRANDE CUCINA PROTAGONISTA SULLO SCHERMO

Per prenotazioni
ICIF: 0141 962171_772 o icif@icif.com
Comune di Costigliole d'Asti: 0141 962211
Le prenotazioni dovranno pervenire entro
2 giorni dalla data di proiezione.
In caso di maltempo la serata verrà annullata.

ITALY FOOD 24.it

MAGAZINE FOOD ITALIAN TASTE

Sono le 12:34:22 di Lunedì 28 / 10 / 2013 Italy Food 24 è un Magazine Online di Web Italia Network 24

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



28/10/2013



La Cucina Italiana conquista San Paolo del Brasile.

Al loro rientro in Italia gli chef hanno voluto salutare e



22/10/2013



sitemap

```
<?xml version="1.0"
encoding="utf-8"?> <urlset
xmlns="http://www.sitemaps.or
<!--Url Extract: 2041--> <url>
```



10/10/2013



In Brasile si celebra la cucina delle regioni d'Italia.

E' proprio a San Paolo che dal 13 al 20 ottobre si svolge la



25/09/2013



Master breve di cucina italiana dedicato al Brasile.

Molti di questi studenti sono in possesso di una formazione



12/09/2013



ICIF alla Fiera Internazionale di Salonicco.

La partecipazione italiana all'evento suscita da sempre



29/06/2013



L'Italian Culinary Institute for Foreigners si rinnova.

Ieri, giovedì 27 giugno, presso l'Enoteca del Castello di Costigliole d'Asti, sala

La Cucina Italiana conquista San Paolo del Brasile.

BY ITALY FOOD 24 - 28/10/2013



Grande successo degli chef italiani selezionati da ICIF a conclusione della seconda edizione della "Settimana della Cucina Regionale Italiana in Brasile", coordinata da ICIF, l'Istituto di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia più conosciuto nel mondo, abbiamo raccolto i commenti a caldo dei cinque chef che hanno affiancato i colleghi dei 20 migliori Ristoranti di San Paolo specializzati in cucina italiana per aiutarli a conoscere ed interpretare al meglio i piatti tipici e i prodotti di eccellenza di tutto il territorio italiano, regione per regione. Al loro rientro in Italia gli chef hanno

voluto salutare e ringraziare ICIF, che ha curato l'organizzazione dell'evento in modo impeccabile, dando loro l'opportunità di esprimersi "oltre confine" e di far conoscere ai loro colleghi in Brasile le autentiche ricette della cucina del loro territorio, proponendole al grande pubblico sulle tavole dei ristoranti di San Paolo in un'occasione così sentita come la "Settimana della Cultura Italiana". Appena rientrato in Piemonte lo chef Andrea Picotti del Ristorante D'la Picocarda di Barge ci dice: "E' stata un'iniziativa coinvolgente e davvero interessante per noi chef italiani, ma anche per gli chef ed i clienti brasiliani che hanno potuto conoscere ed apprezzare la vera cucina piemontese, e non solo, con pranzi, cene, degustazioni e lezioni di cucina". "La partecipazione a questo evento - dicono gli Chef Osvaldo Martini e Rosa Sartorelli del Ristorante Chez Braccioforte di Imperia - è stata un'esperienza straordinaria sia dal punto di vista umano che da quello professionale. Abbiamo cercato di avvicinare gli chef locali alla vera cucina ligure, aiutandoli ad affinare i piatti che preparano. Il nostro sforzo è stato anche quello di orientarli a scegliere la materia prima più adatta per la preparazione delle ricette liguri, compatibilmente con la disponibilità dei prodotti sul mercato".

Lo Chef Giuseppe Imperatore di Napoli della Pizzeria Farinella, che ha portato in Brasile il sapore autentico della classica Pizza Margherita, dice: "E' stato tutto perfetto; sarò sempre disponibile per le iniziative organizzate da ICIF, sia in Italia che all'estero." "E' stata per me un'esperienza meravigliosa - è il commento di Sebastiano Lombardi, chef pugliese del Ristorante Cielo di Ostuni - e soprattutto spero di aver contribuito, anche se per poco tempo, a far vedere alcune preparazioni e utilizzo di materie prime per la cucina pugliese. Grazie ancora di tutto, spero di poter far parte ancora della cordata ICIF e di collaborare con le meravigliose persone dello staff." Dalla Sicilia lo Chef Giovanni Guarneri del Ristorante Don Camillo di Ortigia-Siracusa racconta: "L'accoglienza da parte dello staff ICIF in Brasile è stata davvero eccezionale, ed è stato un vero piacere lavorare in piena sintonia con i colleghi di San Paolo ai quali ho cercato di trasferire tutte le nozioni e i piccoli segreti per interpretare al meglio la cucina siciliana. Iniziative di questo genere - prosegue - sono un toccasana per l'immagine dell'Italia nel mondo." Dello stesso avviso sono anche tutti coloro che, a San Paolo, hanno avuto modo di conoscere da vicino i gusti dell'Italia. Ancora una volta i sapori della nostra cucina e il carisma dei nostri chef hanno saputo affascinare il mondo. "Proseguire su questa strada è ciò che ci proponiamo di fare - conclude Piero Sassone, Presidente ICIF - poiché è indispensabile che i veri sapori della cucina italiana vengano interpretati al meglio in ogni parte del mondo, senza varianti, né contraffazioni."



Chef italiani selezionati dall'Icif, successo in Brasile

Gazzetta d'Asti |  1 | 5 ore fa

A conclusione della seconda edizione della "Settimana della Cucina Regionale Italiana in Brasile", coordinata da ICIF, l'Istituto di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia più conosciuto nel ...

[Leggi la notizia](#)

Persone: [presidente ristorante don camillo](#)

Organizzazioni: [icif istituto](#)

Luoghi: [brasile imperia](#)

Tags: [chef cucina](#)



Lo chef andriese Sebastiano Lombardi rappresenta la Puglia alla 'Settimana della Cultura Italiana in Brasile'



... anche quest'anno, è affidato all'ICIF, l'Istituto di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia più conosciuto nel mondo. Cinque **Chef** sono partiti dall'Italia in appoggio ai colleghi presenti presso ...

I love Canosa - 15-10-2013

Persone: [sebastiano lombardi](#)
[gourmet](#)

Organizzazioni: [cultura italiana](#)
[consolato](#)

Luoghi: [brasile puglia](#)

Tags: [chef cucina](#)

TORINO -Dal 13 al 20 ottobre ICIF porta la cucina regionale italiana nei migliori ristoranti di San Paolo



L'ICIF è da sempre attento alla promozione dei prodotti italiani di eccellenza, sia attraverso la formazione di **Chef** professionisti, che potranno riconoscere e cercare il vero Made in Italy nel mondo,...

VercelliOggi.it - 10-10-2013

Persone: [giuseppe imperatore](#)
[ristorante don camillo](#)

Organizzazioni: [regioni camera](#)
[Prodotti: natale](#)

Luoghi: [brasile piemonte](#)

Tags: [chef ristorante](#)

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



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

AtNews - 12-9-2013

Persone: [presidente](#)
[ferruccio dardanello](#)

Organizzazioni: [confcommercio](#)
[padiglione](#)

Prodotti: [fiera mondiali di calcio](#)

Luoghi: [salonicco cuneo](#)

Tags: [serie eventi](#)

ome » Primo Piano » eventi » Chef italiani selezionati dall'Icif, successo in Brasile

Chef italiani selezionati dall'Icif, successo in Brasile

Publicato il 28 ottobre 2013



A conclusione della **seconda edizione della "Settimana della Cucina Regionale Italiana in Brasile"**, coordinata da ICIF, l'Istituto di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia più conosciuto nel mondo, abbiamo raccolto i commenti a caldo dei cinque chef che hanno affiancato i colleghi dei 20 migliori ristoranti di San Paolo specializzati in cucina italiana per aiutarli a conoscere ed interpretare al meglio i piatti tipici e i prodotti di eccellenza di tutto il territorio italiano, regione per

regione.

Al loro rientro in Italia gli chef hanno voluto salutare e ringraziare ICIF, che ha curato l'organizzazione dell'evento in modo impeccabile, dando loro l'opportunità di esprimersi "oltre confine" e di far conoscere ai loro colleghi in Brasile le autentiche ricette della cucina del loro territorio, proponendole al grande pubblico sulle tavole dei ristoranti di San Paolo in un'occasione così sentita come la "Settimana della Cultura Italiana".

Appena rientrati in Piemonte lo chef **Andrea Picotti del Ristorante D'la Picocarda di Barge** ci dice: "E' stata un'iniziativa coinvolgente e davvero interessante per noi chef italiani, ma anche per gli chef ed i clienti brasiliani che hanno potuto conoscere ed apprezzare la vera cucina piemontese, e non solo, con pranzi, cene, degustazioni e lezioni di cucina".

"La partecipazione a questo evento – dicono gli chef **Oswaldo Martini e Rosa Sartorelli del Ristorante Chez Braccioforte di Imperia** – è stata un'esperienza straordinaria sia dal punto di vista umano che da quello professionale. Abbiamo cercato di avvicinare gli chef locali alla vera cucina ligure, aiutandoli ad affinare i piatti che preparano. Il nostro sforzo è stato anche quello di orientarli a scegliere la materia prima più adatta per la preparazione delle ricette liguri, compatibilmente con la disponibilità dei prodotti sul mercato".

Lo chef **Giuseppe Imperatore di Napoli della Pizzeria Farinella**, che ha portato in Brasile il sapore autentico della classica Pizza Margherita, dice: "E' stato tutto perfetto; sarò sempre disponibile per le iniziative organizzate da ICIF, sia in Italia che all'estero".

"E' stata per me un'esperienza meravigliosa – è il commento di **Sebastiano Lombardi, chef pugliese del Ristorante Cielo di Ostuni** – e soprattutto spero di aver contribuito, anche se per poco tempo, a far vedere alcune preparazioni e utilizzo di materie prime per la cucina pugliese. Grazie ancora di tutto, spero di poter far parte ancora della cordata ICIF ed i collaborare con le meravigliose persone dello staff".

Dalla Sicilia lo chef **Giovanni Guarneri del Ristorante Don Camillo di Ortigia Siracusa** racconta: "L'accoglienza da parte dello staff ICIF in Brasile è stata davvero eccezionale, ed è stato un vero piacere lavorare in piena sintonia con i colleghi di San Paolo ai quali ho cercato di trasferire tutte le nozioni e i piccoli segreti per interpretare al meglio la cucina siciliana. Iniziative di questo genere – prosegue – sono un toccasana per l'immagine dell'Italia nel mondo".

Dello stesso avviso sono anche tutti coloro che, a San Paolo, hanno avuto modo di conoscere da vicino i gusti dell'Italia. Ancora una volta i sapori della nostra cucina e il carisma dei nostri chef hanno saputo affascinare il mondo.

"Proseguire su questa strada è ciò che ci proponiamo di fare – conclude **Piero Sassone**, Presidente ICIF – poiché è indispensabile che i veri sapori della cucina italiana vengano interpretati al meglio in ogni parte del mondo, senza varianti, né contraffazioni."



TorinoOggi.com



Quotidiano on line di Torino e provincia

Quotidiano on line - Editore: SGA Editoriale srl - Via F. Petrarca, n. 39 - 13100 Vercelli - P.IVA 0238720021 - Direttore responsabile: Guido Gebotto -
Iscrizione al Registro degli Operatori della Comunicazione n. 13.112 del 4 ottobre 2009 - Istituito nel pubblico registro della stampa presso il Tribunale di Vercelli al n. 165/2010



lunedì 28 ottobre 2013 | Vai alla Prima Pagina

Regione Piemonte | Alessandria | Asti | Biella | Cuneo | Novara | Torino | Verbanco-Cusio-Ossola | Vercelli | Valle D'Aosta | Comunità Montane |

Cronaca | Politica | Enti Locali | Economia | Società e Costume | Cultura e Spettacoli | Sport | Salute & Persona | Pagine di Fede | Mondi Vitali | Eventi e Fiere |

Stranieri in Piemonte | La Posta |

<< Indietro

Dettaglio News

10/10/2013 - Torino - Eventi e Fiere

TORINO -Dal 13 al 20 ottobre ICIF porta la cucina regionale italiana nei migliori ristoranti di San Paolo



agnolotti del pin

Scarica il pdf con le schede:



Italia e Brasile negli ultimi anni si guardano con grande interesse reciproco: il Brasile, che oggi rappresenta una realtà economica in forte sviluppo, vede nell'Italia un modello da seguire per ciò che riguarda l'*italian lifestyle*; l'Italia vede nel Brasile un mercato che, con i suoi 190 milioni di consumatori e la sua forte propensione ad apprezzare il *Made in Italy*, offre opportunità commerciali non trascurabili in ogni settore merceologico, con particolare attenzione al comparto agroalimentare. Il progressivo aumento del potere d'acquisto dei consumatori ha portato la popolazione brasiliana a modificare il proprio stile di vita, avvicinandolo sempre di più al nostro.

E' proprio a San Paolo che dal 13 al 20 ottobre si svolge la seconda edizione della "Settimana della Cultura Italiana in Brasile", evento organizzato e promosso dall'Ambasciata e dal Consolato Italiano insieme all'Istituto Italiano di Cultura e alla Camera di Commercio Italiana in Brasile.

All'interno del programma di iniziative si inserisce la "Settimana della Cucina Regionale Italiana" il cui coordinamento, anche quest'anno, è affidato all'ICIF, l'Istituto di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia più conosciuto nel mondo.

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 anni.

Nel corso della "Settimana della Cucina Regionale Italiana", 20 tra i migliori Ristoranti di San Paolo specializzati in cucina italiana, accuratamente selezionati da ICIF, proporranno altrettanti menù di tutte le Regioni d'Italia. L'ICIF ha curato con attenzione la scelta dei menu proposti, esaltando i piatti tipici e i prodotti di eccellenza del territorio regionale italiano.

Cinque Chef partiranno dall'Italia in appoggio ai colleghi presenti presso i Ristoranti in Brasile: dalla Puglia lo Chef Sebastiano Lombardi, del Ristorante Cielo di Ostuni, dalla Liguria gli Chef Osvaldo Martini e Rosa Sartorelli del Ristorante Chez Braccioforte di Imperia, dal Piemonte lo Chef Andrea Picotti del Ristorante D'la Picocarda, dalla Sicilia lo Chef Giovanni Guameri del Ristorante Don Camillo di Ortigia-Siracusa ed infine dalla Campania lo Chef Giuseppe Imperatore della Pizzeria Farinella.

Il viaggio alla scoperta delle tradizioni culinarie del nostro paese attraverserà San Paolo dove ciascun Ristorante proporrà il menù tematico di una regione: si potranno apprezzare piatti tipici, rari da trovare fuori dai confini italiani, come i *"risi e bisì"* della cucina veneta, o i *"canerdeli in brodo"* del Trentino Alto Adige, lo *"strudel di mele"* del Friuli; specialità come *"l'ossobuco di vitello con risotto alla milanese"* o le *"trenette al pesto"* della Liguria, i *"ravioli del pin"* o gli *"asparagi con fonduta e tartufo"* tipici del Piemonte. A rappresentare il sud, tra gli altri piatti, ci saranno le *"orecchiette con rucola e pomodoro"* precedute dai tipici *"stuzzichini alla pugliese"* o il *"pesce spada con cuscusi"* siciliano, così come le dolci *"calzengicchie"* o "calzoncelli di Natale" tipici della Basilicata; nel menù della cucina campana si troverà la classica *"Pizza Margherita"* e non potevano mancare i *"saltimbocca alla romana"* o gli *"arrosticini"* dell'Abruzzo.

L'ICIF è da sempre attento alla promozione dei prodotti italiani di eccellenza, sia attraverso la formazione di Chef professionisti, che potranno riconoscere e cercare il vero Made in Italy nel mondo, che attraverso la partecipazione ad eventi mirati alla diffusione dei prodotti tipici ed autentici dell'enogastronomia delle Regioni d'Italia.

In allegato i menu dei Ristoranti.

WebMagazine Diretto da Roberto Gatti



WineTaste

WEBMAGAZINE Enogastronomico ROBERTO GATTI Biografia CORSI Video e Tutori

HOME > COMUNICATI STAMPA

13
OTT

Roberto Gatti
in: Comunicati Stampa

ICIF PORTA LA CUCINA DELLE REGIONI D'ITALIA ALLA "SETTIMANA DELLA CULTURA ITALIANA IN BRASILE"

Italia e Brasile negli ultimi anni si guardano con grande interesse reciproco: il Brasile, che oggi rappresenta una realtà economica in forte sviluppo, vede nell'Italia un modello da seguire per ciò che riguarda l'italian lifestyle; l'Italia vede nel Brasile un mercato che, con i suoi 190 milioni di consumatori e la sua forte propensione ad apprezzare il Made in Italy, offre opportunità commerciali non trascurabili in ogni settore merceologico, con particolare attenzione al comparto agroalimentare. Il progressivo aumento del potere d'acquisto dei consumatori ha portato la popolazione brasiliana a modificare il proprio stile di vita, avvicinandolo sempre di più al nostro.

E' proprio a San Paolo che dal 13 al 20 ottobre si svolge la seconda edizione della "Settimana della Cultura Italiana in Brasile", evento organizzato e promosso dall'Ambasciata e dal Consolato Italiano insieme all'Istituto Italiano di Cultura e alla Camera di Commercio Italiana in Brasile.

All'interno del programma di iniziative si inserisce la "Settimana della Cucina Regionale Italiana" il cui coordinamento, anche quest'anno, è affidato all'ICIF, l'Istituto di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia più conosciuto nel mondo. 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 anni.



Nel corso della “Settimana della Cucina Regionale Italiana”, 20 tra i migliori Ristoranti di San Paolo specializzati in cucina italiana, accuratamente selezionati da ICIF, proporranno altrettanti menù di tutte le Regioni d’Italia. L’ICIF ha curato con attenzione la scelta dei menu proposti, esaltando i piatti tipici e i prodotti di eccellenza del territorio regionale italiano.

Cinque Chef partiranno dall’Italia in appoggio ai colleghi presenti presso i Ristoranti in Brasile: dalla Puglia lo Chef Sebastiano Lombardi, del Ristorante Cielo di Ostuni, dalla Liguria gli Chef Osvaldo Martini e Rosa Sartorelli del Ristorante Chez Braccioforte di Imperia, dal Piemonte lo Chef Andrea Picotti del Ristorante D’la Picocarda, dalla Sicilia lo Chef Giovanni Guarneri del Ristorante Don Camillo di Ortigia-Siracusa ed infine dalla Campania lo Chef Giuseppe Imperatore della Pizzeria Farinella.

Il viaggio alla scoperta delle tradizioni culinarie del nostro paese attraverserà San Paolo dove ciascun Ristorante proporrà il menù tematico di una regione: si potranno apprezzare piatti tipici, rari da trovare fuori dai confini italiani, come i “risi e bisì” della cucina veneta, o i “canerdeli in brodo” del Trentino Alto Adige, lo “strudel di mele” del Friuli; specialità come “l’ossobuco di vitello con risotto alla milanese” o le “trenette al pesto” della Liguria, i “ravioli del plin” o gli “asparagi con fonduta e tartufo” tipici del Piemonte. A rappresentare il sud, tra gli altri piatti, ci saranno le “orecchiette con rucola e pomodoro” precedute dai tipici “stuzzichini alla pugliese” o il “pesce spada con cùscusu” siciliano, così come le dolci “calzengicchie” o “calzoncelli di Natale” tipici della Basilicata; nel menù della cucina campana si troverà la classica “Pizza Margherita” e non potevano mancare i “saltimbocca alla romana” o gli “arrosticini” dell’Abruzzo.



L’ICIF è da sempre attento alla promozione dei prodotti italiani di eccellenza, sia attraverso la formazione di Chef professionisti, che potranno riconoscere e cercare il vero Made in Italy nel mondo, che attraverso la partecipazione ad eventi mirati alla diffusione dei prodotti tipici ed autentici dell’enogastronomia delle Regioni d’Italia.

In allegato i menu dei Ristoranti.

UFFICIO STAMPA ICIF E-mail: c.gandini@cioss.it o ufficio.stampa@icif.com –
Mobile: +39 389 1460413

oggi|bat.it

IL GIORNALE DELLA SESTA PROVINCIA

+1 0 Mi piace 1

SPORT :: EVENTI :: NEWS :: GALLERY :: RUBRICHE D'AUTORE [Letter](#)

I FO LOCALI: [Andria](#) [Barletta](#) [Bisceglie](#) [Canosa](#) [Margherita di Savoia](#) [Minervino Murge](#) [Sa](#)

inedì 28 ottobre 2013

Iniziativa e Progetti » Andria

15/10/2013 - 09:44

Brasile, lo Chef andriese Lombardi rappresenterà la Puglia a San Paolo

Mi piace 1 +1 0 Tweet 1 Condividi su Facebook 3



Italia e Brasile negli ultimi anni si guardano con grande interesse reciproco. Dal 13 al 20 ottobre a San Paolo ritorna la Settimana della Cultura Italiana in Brasile - evento, giunto alla sua seconda edizione, organizzato e promosso dall'Ambasciata e dal Consolato Italiano insieme all'Istituto Italiano di Cultura e alla Camera di Commercio

Italiana in Brasile -, al cui interno si inserisce la "Settimana della Cucina Regionale Italiana" il cui coordinamento, anche quest'anno, è affidato all'ICIF, l'Istituto di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia più noto al mondo.

Cinque Chef sono partiti dall'Italia in appoggio ai colleghi presenti presso i Ristoranti in Brasile. A rappresentare la Puglia quest'anno è lo Chef andriese Sebastiano Lombardi, del Ristorante Cielo di Ostuni, che condurrà i commensali in un viaggio alla scoperta delle tradizioni culinarie tipiche pugliesi.

oggi | bat.it

IL GIORNALE DELLA SESTA PROVINCIA



0



Mi piace

1

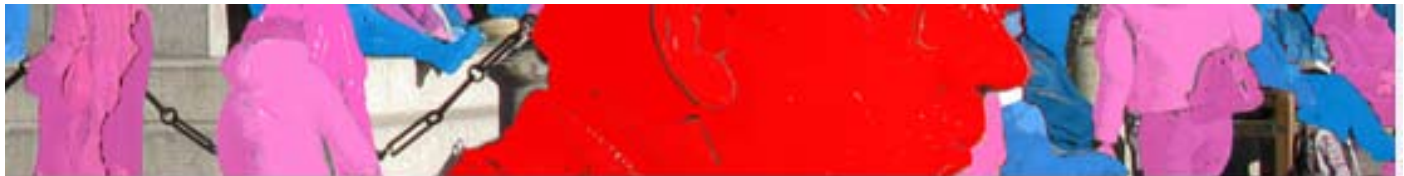
A testimoniare i sapori e gli odori della cucina pugliese, tra gli altri piatti, ci saranno le orecchiette con rucola e pomodoro precedute dai tipici stuzzichini alla pugliese, Pasta con la mollica, Braciola con insalata verde e Gelato alla crema con vino cotto.

Il Brasile, che oggi rappresenta una realtà economica in forte sviluppo, vede nell'Italia un modello da seguire per ciò che riguarda l'italian lifestyle; l'Italia vede nel Brasile un mercato che, con i suoi 190 milioni di consumatori e la sua forte propensione ad apprezzare il Made in Italy, offre opportunità commerciali non trascurabili in ogni settore merceologico, con particolare attenzione al comparto agroalimentare. Il progressivo aumento del potere d'acquisto dei consumatori ha portato la popolazione brasiliana a modificare il proprio stile di vita, avvicinandolo sempre di più al nostro.

Anche la Puglia, brand riconosciuto in tutto il mondo, conquista il Brasile grazie alla presenza di Sebastiano Lombardi, che - giunto nel 2010 nella parte più alta della meravigliosa città bianca di Ostuni - diventa Chef del ristorante Cielo del Relais La Sommità, ottenendo nel novembre 2011 l'ambito riconoscimento della Stella Michelin. Supportato da collaboratori selezionati con grande cura, il ristorante Cielo rientra anche nelle guide ai ristoranti d'Italia de L'Espresso e del Gambero Rosso.

Sebastiano ha convinto i critici con l'elegante equilibrio fra innovazione e tradizione, basato sulla ricerca e sull'utilizzo delle materie prime locali, sull'attenzione alla qualità e ai sapori primari e genuini della terra, sui dettagli delle presentazioni, sulla finezza degli accostamenti dei sapori e dei colori. Lo Chef andriese trasforma infatti la cucina in un laboratorio del gusto dove dietro al raffinato gioco estetico di ciascun piatto si assiste al trionfo dei sapori tipici pugliesi - come la farina di grano arso della sua città natia - , scelti con cura maniacale per rinnovare ogni giorno il forte legame tra passato e presente.

Luca Losito



[Home](#) [Appuntamenti](#) [Turismo](#) [Gastronomia](#) [Vino](#) [Rassegna stampa](#)

Publicato il **11 novembre 2013**

[← Precedente](#)

Uno chef piemontese da Barge a San Paolo del Brasile

[Like](#) 1 [Tweet](#) 1 [G+](#) 0 [Share](#)

E' stato lo chef Andrea Picotti del Ristorante D'la Picocarda di Barge a rappresentare, a metà ottobre, il Piemonte durante la Settimana della cucina regionale italiana in Brasile, un evento curato di ICIF, l'Istituto di cucina, cultura ed enologia delle regioni d'Italia.

Insieme ad altri cinque chef italiani ha affiancato i colleghi dei 20 migliori ristoranti di San Paolo specializzati in cucina italiana per aiutarli a conoscere e interpretare al meglio i piatti tipici e i prodotti di eccellenza di tutto il territorio italiano, regione per regione.

«E' stata un'iniziativa coinvolgente e davvero interessante per noi chef italiani – ha spiegato Andrea Picotti – ma anche per gli chef ed i clienti brasiliani che hanno potuto conoscere ed apprezzare la vera cucina piemontese (e non solo) con pranzi, cene, degustazioni e lezioni di cucina».



— Andrea Picotti



› Um rolê pela cozinha italiana

Vinte endereços apresentam receitas regionais do país peninsular

Deste domingo (13) até o próximo (20), o Italian Culinary Institute for Foreigners (ICIF) promove a **Segunda Semana da Cozinha Regional Italiana**. Participam do evento vinte endereços, cada um apresentando especialidades de uma única área do país. Além disso, há a presença de cinco chefs vindos de lá. Sebastiano Lombardi, do restaurante Cielo, detentor de uma estrela no *Guia Michelin* na cidade de Ostuni, ficará baseado na cantina Pasquale (Rua Girassol, 66, Vila Madalena, ☎ 3081-0333), onde vai preparar receitas da Puglia. Outros convidados são Andrea Picotti, do D'La Picocarda, do Barge, no Piemonte, cuja base será o Piselli (Rua Padre João Ma-

nuel, 1253, Jardim Paulista, ☎ 3081-6043), Giuseppe Imperatore, da pizzaria napolitana Farinella, que terá como sede a Maremonti (Rua Padre João Manuel, 1160, Jardim Paulista, ☎ 3088-1160). Rodarão diversas casas o siciliano Giovanni Guameri, do Don Camillo, em Siracusa, e Rosanna Sartorelli, titular do Chez Braccioforte, em Imperia, no litoral da Ligúria. Todos os lugares oferecem menus em quatro etapas que custam de R\$ 45,00 a R\$ 130,00.

A.L.

@ Confira a programação completa em vejasaopaulo.com/restaurantes



ITALIAN CULINARY INSTITUTE
FOR FOREIGNERS

UNA STORIA ITALIANA NEL MONDO

Testate brasiliane



GULODICES

A BOTA POR INTEIRO

FESTIVAL TRAZ CHEFS ITALIANOS AO BRASIL PARA MOSTRAR O QUE SE COME EM CADA REGIÃO DO PAÍS

Os comensais brasileiros conhecem bem as cozinhas da Toscana, da Emilia Romagna e até da Sicília. Num país marcado gastronômica pela diferenciação da cozinha das suas regiões, convenhamos, é muito pouco. Deslize que podemos começar a corrigir durante a 2ª Semana da Cozinha Regional Italiana, que acontecerá, em São Paulo, de 13 a 20 de outubro. No período, 20 restaurantes da capital paulista receberão chefs italianos, como os craques Salvatore Tassa, do Le Colline Ciociare, em Acuto, e Patrizia Di Benedetto, do Bye Bye Blues, em Palermo, que apresentarão cardápios especiais para homenagear as 20 regiões do país. O evento faz parte da Semana da Língua Italiana no Mundo, que ocorre há 13 anos em diversos lugares.

Cada cozinha estabelece um valor, mas todos os menus são compostos de antepasto, primeiro e segundo pratos e a sobremesa. Quem conhece bem a gastronomia italiana vai poder optar pela tradição de regiões já apreciadas ou surpreender-se com opções de outros lugares bem característicos.

O restaurante Aguzzo, por exemplo, irá homenagear a região de Marche, com massa caseira, lasanha de carnes mistas, frutos do mar com caldo de legumes e

pão caseiro e torta de figos secos, nozes e amêndoas.

A região Basilicata será lembrada no Buttina, que fará massa de semolina feita à mão, cordeiro cozido em pedaços e uma focaccia servida com sorvete de amêndoas entre as opções do cardápio.

Molise, Veneto, Umbria e Lazio são outros lugares que você pode conhecer em um dos restaurantes participantes: Circolo Italiano (Molise), Così (Veneto), Friccò (Umbria), La Cocotte (Vale D'aosta), La Madonnina (Lombardia), La Quotidiana (Friuli Venezia Giulia), Maremonti (Campania), Osteria

del Pettiroso (Lazio), Pasquale (Puglia), Piselli (Piemonte), Pomodoro (Calabria), Santo Colomba (Sardegna), Santovino (Trentino Alto Adige), Spadaccino (Emilia Romagna), The Bicchieri (Toscana), Vinheria Percussi (Abruzzo) e Zena Caffé (Liguria).



Coeelho à moda de Gubbio, do Friccò, e agnolotti dal pin, do Piselli

LIVRO

A ITÁLIA COMO NUNCA SE LEU

Obra antológica
revela o país através
de suas mais sedutoras
receitas e produtos

O número de páginas – mais de 500 – expressa com exatidão a grandeza da comida italiana. Assinado a quatro mãos por Ingeborg Pills e Stefan Pallme, *Itália – o país e sua cozinha* (Ed. Melhoramentos, R\$ 169) repassa, em imagens cativantes, o ponto de vista dos autores: para eles, em nenhum outro lugar do mundo existe uma variedade tão sedutora de delícias

gastronômicas, aromas atraentes e nuances sofisticadas de sabores. O ponto de partida é bem simples: a mesa farta italiana, da cozinha sofisticada ao trivial sensacional. De região a região, está tudo lá: de aperitivos e antepastos a sopas, massas e pães, passando por carnes, peixes e frutos do mar, sobremesas, cafés, vinhos e até as águas minerais.





FESTIVAL

Settimana della Cucina Regionale Italiana

AGUZZO

Aguzzo

Cardápio da região de Marche
Rua Simão Alvares, 325, Pinheiros.
Tel.: (0xx11) 3083-7363
www.aguzzo.com.br

COSÌ

Così

Receitas da região do Veneto
Rua Barão de Tatuí, 302, Santa Cecília.
Tel.: (0xx11) 3826-5088
www.restaurantecosi.com.br

CIRCOLO ITALIANO

Circolo Italiano

Pratos da região de Molise
Avenida São Luís, 50, Centro.
Tel.: (0xx11) 2189-2922.
www.circoloitaliano.com.br

FRICCO RISTORANTE

Friccò Ristorante

Menu especial da região da Umbria
Rua Cubatão, 837, Vl. Mariana.
Tel.: (0xx11) 5084-0480
www.fricco.com.br

BUTTINA

Buttina

Opções da cozinha de Basilicata
Rua João Moura, 976, Pinheiros.
Tel.: (0xx11) 3083-5991
www.buttina.com.br

LA COCOTTE

La Cocotte

Cardápio especial do Valle D'Aosta
Alameda Ministro Rocha Azevedo, 1.153, Jardins.
Tel.: (0xx11) 3081-0568
www.lacocotte.com.br

LA MADONNINA RAVIOLI

La Madonnina Ravioli

Pratos típicos da Lombardia
Avenida Hélio Pelegrino, 204, Vila Nova
Conceição. Tel.: (0xx11) 3842 0012
www.emporioravioli.com.br

Em sua segunda edição no Brasil, o festival Semana da Cozinha Regional Italiana ("Settimana della Cucina Regionale Italiana") reúne restaurantes renomados de São Paulo especializados na gastronomia da "Terra da Bota". Cada uma das 20 casas participantes irá oferecer menus especiais de diferentes regiões do país europeu, de 13 a 20 de outubro.

Com o tema "Pesquisa, descoberta, inovação: a Itália dos saberes", a temporada tem como novidade a presença de chefs italianos que apresentarão jantares exclusivos. Promovido pela Accademia della Crusca (academia da língua italiana), o evento anual acontece pela 13ª vez, sendo realizado em diversos países. Confira os restaurantes participantes:



LA QUOTIDIANA TRATTORIA

La Quotidiana Trattoria

Opções da culinária de Friuli Venezia Giulia
Rua Dr. Jesuino Maciel, 710, Campo Belo
Tel.: (0xx11) 5093-0773
www.laquotidiana.com.br

OSTERIA DI PETTIROSSO

Osteria dl Pettiroso

Cardápio especial de Lazio
Alameda Lorena, 2.155, Jd. Paulista
Tel.: (0xx11) 3062-5338
www.pettiroso.com.br



MAREMONTI

Maremonti

Menu da região da Campagna
Rua Padre João Manuel, 1160,
Jardim Paulista.
Tel.: (0xx11) 3085-1160 e 3088-1160
www.maremonti.com.br



Spadaccino

Sugestões gastronômicas da
Emilia Romagna - Rua Mourato
Coelho, 1.267, Pinheiros.
Tel.: (0xx11) 3032-8605
www.spadaccino.com.br

PICCHI RISTORANTE

Picchi Ristorante

Opções da cozinha da Sicília
Rua Dr. Eduardo de Souza Aranha,
318 VI. Nova Conceição.
Tel.: (0xx11) 3842-9000
www.picchi.com.br

VINHERIA PERCUSSI

Vinheria Percussi

Receitas de Abruzzo
Rua Cônego Eugênio Leite, 523,
Jardim América
Tel.: (0xx11) 3088-4920 e 3064-4094
www.percussi.com.br

SANTO COLOMBA

Santo Colomba

Pratos da ilha da Sardenha
Alameda Lorena, 1165, Jardins
Tel.: (0xx11) 3061-3588
www.santocolomba.com.br

PASQUALE CANTINA

Pasquale Cantina

Cardápio da região da Puglia
Rua Girassol, 66, Vila Madalena.
Tel.: (0xx11) 3081-0333
www.pasqualecantina.com.br

PISELLI

Piselli

Pratos especiais do Piemonte
Rua Padre João Manuel, 1253
Cerqueira César.
Tel.: (0xx11) 3081-6043
www.piselli.com.br



POMODORI

Pomodori

Menu da região da Calabria
Rua Dr. Renato Paes de Barros, 534, Itaim.
Tel.: (0xx11) 3168-3123
www.pomodori.com.br

SANTOVINO RISTORANTE

Santovino Ristorante

Cardápio especial de Trentino Alto Adige
Alameda Lorena, 1.821, Jardins
Tel.: (0xx11) 3061-9787
www.santovinoristorante.com.br

TRE BICCHIERI

Tre Bicchieri

Opções gastronômicas da Toscana
Rua General Mena Barreto, 765, Itaim Bibi
Tel.: (0xx11) 3885-4004
www.trebicchieri.com.br

ZENA CAFFÈ

Zena Caffè

Menu especial da Liguria
Rua Peixoto Gomide, 1901, Jardins.
Tel.: (0xx11) 3081-2158.
www.zenacaffe.com.br





COMES & BEBES Restaurantes

FERNANDA MENEGUETTI

Semana italiana

De 13 a 20 deste mês, 20 restaurantes preparam menus especiais em homenagem a diferentes regiões da Itália – alguns receberão até chefs de lá. Confira cinco ótimas opções

Puglia

Nos arredores de Bari, come-se carpaccio de polvo igual ao servido na cantina Pasquale. Com a ajuda do chef italiano Michele D'Agostino, a cozinha irá preparar orecchiette (massa típica) al dente com rúcula, tomatinhos e manjeriço, além de cordeiro com legumes. Para encerrar, panna cotta com calda de framboesa e cereja. O banquete custa 65 reais. **PASQUALE CANTINA** R. Girassol, 66, Vila Madalena, tel. 3081 6543



Campânia

A região de Nápoles é tema da premiada pizzaria Maremonti. Ali, vale começar pela mozzarella in carrozza (queijo quente frito com toque de anchova) e salada. Depois, passar para a clássica pizza margherita à moda napolitana (com molho de tomate, mussarela de búfala e manjeriço) e fechar com pastiera di grano (torta de ricota e frutas cristalizadas). No almoço, esse menu sai por 49 reais. **MAREMONTI** R. Padre João Manuel, 1160, Jardim Paulista, tel. 3085 1160



Trentino

O chef Paulo Kotzent dá um sotaque germânico ao cardápio do Santovino. Afinal, Trentino-Alto Adige faz divisa com a Áustria. Incluiu, por exemplo, wüstel e crauti (salsicha artesanal e chucrute com pancetta) e apfelstrudel (folhado de maçã). De dia, antepasto, primeiro e segundo pratos e sobremesa custam 55 reais. **SANTOVINO AI. Lorena**, 1821, Jardim Paulista, tel. 3061 9787

Sicília

Na Trattoria Picchi, Patrizia Di Benedetto, do restaurante Bye Bye Blues, de Palermo, vai preparar pratos como sardinhas com amêndoas e o tradicionalíssimo spaghetti alla norma (com tomate, berinjela e ricota defumada). O almoço sai por cerca de 45 reais. **TRATTORIA PICCHI** R. Dr. Eduardo de Souza Aranha, 318, Vila Nova Conceição, tel. 3842 9000

Lácio

Salvatore Tassa, do Le Colline Ciociare, nos arredores de Roma, executará na Osteria del Pettiroso receitas como polenta con sugo di spuntature (molho de costelinha, linguíça e funghi porcini), uma das entradas, tonnellari cacio e pepe (massa com queijo pecorino), um *primo piatto*, e saltimbocca di vitella alla romana (costeletas envoltas em presunto), para *secondo piatto*. No jantar, quatro opções saem por 85 reais. **OSTERIA DEL PETTIROSSO AI. Lorena**, 2155, Jardins, tel. 3062 5338





OUTUBRO
QUARTA 16

RISOTOS NOTA DEZ

5H ÀS 11H

A importadora Casa Aurora está trazendo para o Brasil a Riso Inverni, tradicional marca de arroz para risotos e líder em seu segmento na Itália. O mercado brasileiro de risoto já é o maior consumidor da América Latina, após ultrapassar em 2012 a Venezuela. O arroz arbóreo que está sendo lançado com a chegada da Inverni é ideal para o preparo de risotos cremosos, versáteis e *al dente*, de forma que qualquer pessoa possa descobrir o chef que existe dentro de si. A caixa com 500 g está sendo vendida por R\$ 8,66 em sites especializados em comidas finas, como o www.refinariadeligourmet.com.br

DIFERENTES QUE SE ATRAEM

17H ÀS 23H

Um bebê deformado é arrancado dos braços da mãe cigana e criado isolado no campanário da catedral de Notre Dame, em Paris. Vinte anos depois, Quasimodo, o corcunda, foge de seu mocó para participar da festa da Queda da Bastilha e conhece Esmeralda – linda cigana que luta para defender seu povo marginalizado. Esse é o ponto de partida de *Corcunda de Notre Dame – O musical*, adaptação produzida pela Cia Em Formação de teatro e baseada no romance de Victor Hugo, em cartaz no Teatro Anhembi-Morumbi. Ingressos a R\$ 40 à venda pelo site www.ingressorapido.com.br. Rua Dr. Almeida Lima, 1.176, Mooca, tel. 2872-1457.

DOWN UNDER SOUNDS

23H ÀS 29H

A banda australiana Tame Impala é a atração da 23ª edição do Popload Gig, que acontece hoje no Cine Joia. O grupo define seu som como um "rock psicodélico, melódico e com groove hipnótico", o que significa, em outras palavras, rock retrô-viajante com guitarras psicodélicas, mas também com influências eletrônicas dos anos 00. Liderada pelo carismático vocalista Kevin Parker – um pequeno gênio que toca vários instrumentos –, a banda promete fazer uma grande performance hoje. Os ingressos custam R\$ 180 e estão à venda em www.facebook.com/cinejoia. Praça Carlos Gomes, 82, Liberdade, tel. 3231-3705.

TOUR PELA ITÁLIA



11H ÀS 17H
Até o dia 20 acontece em São Paulo a 2ª Semana da Cozinha Regional Italiana (Settimana della Cucina Regionale Italiana), com a participação de 20 renomados restaurantes italianos na cidade, que oferecerão menus especiais homenageando as diferentes regiões da Velha Bota. Cada restaurante representa uma das regiões: o

Pomodori, por exemplo, traz delícias da Calábria, enquanto a Vinheria Percussi oferece pratos típicos de Abruzzo. O evento está em sua 13ª edição e o tema deste ano é *Pesquisa, descoberta, inovação: a Itália dos saberes*, perfeito para mostrar a diversidade das identidades regionais, claramente expressada pela variedade de suas cozinhas.



EMBARQUE ANTENA

Salada mista

Muitas opções para curtir ao máximo o mês de outubro



NO PICADEIRO

Uma menina criada no circo, filha de equilibristas, perde a memória e vai morar com a avó na cidade, onde começa a desvendar as cores de seu passado. Exibido no Festival Cine PE, *Corda bamba*, de Eduardo Goldenstein, é uma adaptação do clássico infantojuvenil de Lygia Bojunga.

ESTREIA PREVISTA PARA 9/10.



É DEZ

Em sua décima edição, o Festival No Ar Coquetel Molotov recebe no Centro de Convenções da UFPE, no Recife, shows de Rodrigo Amarante, Cicero, Hurtmold, Metá Metá, Clarice Falcão (foto), entre outros, nos dias 18 e 19 de outubro, com ingressos a R\$ 30.

WWW.COQUETELMOLOTOV.COM.BR

BEM RELAX

Na contramão dos energéticos, chega ao Brasil a Slow Cow, originalmente do Canadá, que pretende inaugurar no país o filão de bebidas relaxantes. Feito à base de chá-verde, camomila, melissa, capim-limão, valeriana, maracujá, lúpulo e tilia, o produto tem sabor predominante de frutas cítricas.

WWW.SLOWCOW.COM.BR. R\$ 9,90



GRAFITES PARA COLORIR



PEQUENO GRAFITEIRO

Um bom jeito de apresentar às crianças o mundo da arte de rua é o livro *Grafitas para colorir* (editora GGBrasil), que reúne desenhos produzidos por artistas de renome no cenário internacional, como os alemães Daim e Loomit e os brasileiros Binho e Does.

WWW.GGIL.COM.BR. R\$ 25.



UM BEATLE ENTRE NÓS

Dois anos depois de tocar no Brasil, Ringo Starr, o eterno baterista dos Beatles, volta para apresentações em São Paulo (29/10, Ceodicaid Hall) e Curitiba (31/10, Teatro Positivo). No repertório, hits de sua antiga banda, da carreira solo e dos integrantes da All Starr Band.

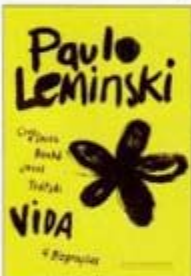
WWW.TICKETSFORFUN.COM.BR



VOCÊ É DOIDA DEMAIS

Dez anos depois da exibição de seu último episódio, a série *Os normais* ganha um box com dez DVDs, que reúne todos os 71 episódios, com um total de 32 horas de duração. Nos extras, Luís Fernando Guimarães e Fernanda Torres no episódio futurista "Os normais em 2045".

R\$ 164,90.



LEMINSKI BIÓGRAFO

Na esteira do sucesso de *Toda poesia*, as quatro biografias escritas por Paulo Leminski - de Cruz e Sousa, Matsuo Bashō, Jesus e Leon Trótski -, há duas décadas restritas aos sebos, voltam às livrarias reunidas em um único volume, *Vida*.

WWW.COMANHADASLETRAS.COM.BR. R\$ 22,90.



MANGIA CHE TE FA BENE

São Paulo sedia a 2ª Semana da Cozinha Regional Italiana, em que os 20 participantes oferecerem pratos inspirados em regiões do país. A Vinheria Percussí, por exemplo, representa Abruzzo, com o espagete ao ragu de boi, cordeiro e porco (foto) entre os pratos do menu completo (R\$ 49 no almoço, R\$ 90 no jantar).

DE 13 A 20/10. BIT.LY/COLZINAREGIONAL



Restaurant listings

How to use the listings

This section lists our pick of the city's restaurants, updated monthly to include new spots and rotate in other favourites. For each, we give a range of main course prices, disregarding unrepresentatively expensive dishes. We give a lunch price if available, and the cover charge (couvert), which includes bread, dips and so on, and which is always optional. If you don't want it, just say so.

We visit restaurants anonymously and pay for our own food and drinks, and our listings are chosen entirely at the editors' discretion. Unless marked 'No credit cards', all these establishments accept major credit cards.

NEW means the restaurant has opened in the last couple of months.

★ is for highly recommended.

🍴 denotes restaurants with particularly good options for vegetarians.

🌈 signals that the restaurant is popular with a gay crowd.

🍷 means the restaurant has a bar worth visiting in its own right, whether or not you stay for dinner.

📶 signals free Wi-Fi for customers.

BUDGET marks budget dining spots.

Centro, Luz & Bom Retiro

FRENCH La Casarole It first opened in 1954, and since then little has changed in this frozen-in-time bistro – which is no bad thing. The service is friendly and charming, and the food is good, solid, bourgeois cooking. The menu doesn't pander or dumb down, though – there are classics like *tripes à la mode de Caen* and kidneys in beaufortian wine, alongside well-cooked lamb and the tried-and-tested *coq au vin*. It's worth spending a little time walking round the neighbourhood by day (be careful in the area after nightfall) to enjoy the small flower market nearby, and to get a flavour of the way São Paulo was before the wreckers' balls took over. **Largo do Arouche 346, Centro (3331 6283/ lacasarole.com.br). Métro 3, República. Open noon-3pm, 7pm-midnight Tue-Fri; 7pm-midnight Sat; noon-6pm Sun. Main courses RS38.50-572.50; lunch RS42-552; covert RS10-114. 🍷 📶**

ITALIAN Cantina e Pizzeria Piolin A true survivor on Baixo Augusta, where it once lived a solitary life in the midst of sex clubs, Piolin is a cheap and cheerful Italian spot where everyone, it seems, is a regular. That might have something to do with its long-standing popularity with theatre-land's grafters – the house sponsors local performances, whose casts eat half price. Utterly unpretentious, the place has been open for 40 years under the guidance of José Alves de Godoy, known to all as Mosquito. Try his tried and tested invention – *lasagna alla romanesca*, with

Eat Italy Regional cuisine week



The diversity of Italy's cuisine is thanks in no small part to its origin as a series of states, each with its own customs and cuisines. Celebrate that local gastronomy with the special menus at twenty of São Paulo's Italian restaurants – each representing a different region – in the second 'Semana da Cozinha Regional Italiana' (Regional Italian Cuisine Week). Start with Emilia-Romagna at family-friendly **Spadaccino**, before moving south for a taste of Marche with the mixed-meat lasagne *vincisgrassi* at **Abruzzo**, rounding things off in Abruzzo by way of the Pinheiros old-timer **Vinheria Percussi**. **13-20 October. See listings for restaurant details, and go to j.mp/TOSP-italweek to see prices and all participating restaurants.**

white sauce, peas, ham and mushrooms, and live it up with the huzzies. **Rua Augusta 311, Consolação (3256 9356/ cantinapizzariapiolin.com.br). Open noon-3pm, 7pm-1.30am Mon-Fri; noon-5pm, 7pm-2am Sat; noon-2am Sun. Main courses RS41-568 (for two); lunch RS17.50; covert RS12.50. 🍷 📶**

BRAZILIAN Varanda Copan Sitting at the foot of the Niemeyer-designed Copan, Varanda makes for a solid dining option should you find yourself famished on a busy night in Centro. A mix of professionals as well as groups of friends congregate mid-week to drink, chat and snack. Floor-to-ceiling windows offer wide views of the streetscape, still abuzz until late evening. The low-key menu matches the low-key vibe, with à la carte options including pasta and beef, or fish dishes such as grilled salmon topped with a tangy caper sauce (RS42). If you're in that

part of town come the weekend, settle in for the popular lunch buffet (loaded with all the Brazilian favourites, and then some). Just don't expect the best service in the world. **Avenida Ipiranga 200, República (3120 4442/varandacopan.com.br). Métro 3, República. Open 11.30am-midnight Mon-Sat. Main courses RS25-540, lunch RS35.90 per kilo; covert RS5-510. 🍷 📶**

Consolação & Higienópolis

★ **ECLECTIC Carlota** The chef, Carla Pernambuco, has an enviable creative spirit. In her multicultural kitchen, international cuisine is fused with typical Brazilian gastronomy and delivers surprising results. The amazing sole fillet with golden goat's cheese sauce, fresh palm hearts and mushroom

fettuccine is one example of why Carlota wins legions of foodie fans, as is the *camarão crocante com risoto de presunto parma* – crunchy shrimp with parma ham risotto. The restaurant's recreation of the classic Brazilian dessert known as *Romeo and Juliet* elevates a simple dessert to an exquisite guava soufflé in a *queijo Catupiry* (Brazilian cream cheese) sauce. **Rua Sergipe 753, Higienópolis (3661 9463/carlota.com.br). Open 7pm-midnight Mon; noon-4pm, 7pm-midnight Tue-Thu; noon-4pm, 7pm-1am Fri; noon-1am Sat; noon-6pm Sun. Main courses RS48-573; covert RS11. 🍷**

★ **FRENCH Ici Bistrô** This chic, classically French restaurant has won considerable acclaim since its 2002 opening. The appetisers includes the *dao de lula pané*, crisp and wonderfully spicy squid, although the modest portion is an appetite-whetting trick (long in use by the purveyors of haute-French cuisine). The sesame-seed-encrusted tuna steak is supremely tender and well flavoured, and the desserts deserve equal praise, especially the icy profiteroles and the signature *pain perdu* – a heavenly slice of caramelised French toast served with a dollop of pear compote bathed in double cream. **Rua Pará 36, Higienópolis (3259 6896/icibistro.com.br). Métro 4, Paulista. Open noon-3pm, 7pm-midnight Mon-Thu; noon-3pm, 7.30pm-12.30am Fri; 12.30-4pm, 7.30pm-12.30am Sat; 12.30-5pm Sun. Main courses RS43-112; lunch RS46-556; covert RS8.90. 🍷 📶**

FRENCH La Tartine You can't go wrong with friendly La Tartine for an informal bite to eat with friends. This small bistro has three cosy rooms: two on the ground floor and one upstairs, where you can also settle into one of the sofas while you wait – although don't be surprised to find a queue forming down the stairs at weekends. The menu is small and reasonably priced, featuring traditional French fare such as quiche and salad, steak au poivre and *coq au vin*. **Rua Fernando Albuquerque 267, Consolação (3259 2090). Métro 2, Consolação. Open 7.30pm-12.30am Mon-Sat. Main courses RS24-538. 🍷 📶**

★ **INDIAN Madhu** In a city as cosmopolitan as São Paulo, it's a surprise to find so few options for food from the Indian subcontinent. So it's an even bigger surprise to find a fast-food Indian restaurant that not only serves damn good curry, but serves it in combos featuring a top-notch array of side dishes. Chapatis come as standard, but there are tough choices to be made: which chutney? Rice, or flat appam rice-bread? Samosa or kofta? The easy bit is the bill – you can have the lot for less than RS25. **Rua Augusta 1422, Consolação (3262 5535/inadurestaurants.com.br). Open noon-10pm Mon-Wed; noon-11.30pm Thu; noon-midnight Fri; 1pm-1am Sat; 1-10.30pm Sun. Main courses RS12.90-24.90. 🍷 📶**



Comer & Beber

Rota da gula

O SISTEMA

Visitamos os restaurantes de forma anônima e pagamos a conta sempre. Ah, e não nos interessa avaliá-los após a inauguração. Mas depois de, ao menos, dois meses.

Envie sugestões para gastromania@guatimeout.com.br

- aberto nos últimos dois meses
- ★ imperdível
- opções vegetarianas
- Wi-Fi grátis
- música ao vivo
- simpático ao público gay
- drinques
- bom custo-benefício

Brás, Mooca & Tatuapé

PORTUGUÊS Bacalhoeiro O fato de a Zona Leste ser a região mais populosa da cidade representa boas novas aos *gourmetz*, com a abertura de bons restaurantes. Esta casa elegante é um deles e serve um clássico da cozinha portuguesa: o bacalhau. Comece pela frigideira de polvo com sal grosso e siga com o bacalhau a lagareiro – postas doucadas no azeite, com sal na medida certa, acompanhada de alho, cebola, brócolis, azeitonas e batata assada. Para sobremesa, peça o arroz doce com canela ou a deliciosa sericala do Alentejo – um pudim de leite e ovos. São deliciosos. R. *Azevedo Soares*, 1.580, Tatuapé, 2293-1010. Ter. a sex., 12h-15h e 19h-0h; sáb., 12h-1h; dom., 12h-17h. R\$ 58-R\$ 88; *cover*, R\$ 17. bacalhoeiro.com.br

PIZZA Castelões Esse restaurante clássico, localizado em um dos bairros italianos mais tradicionais da cidade, foi fundado em 1924. Sua decoração empoeirada, com quadros antigos, lhe confere um ar autenticamente nostálgico, que muitas pizzarias modernas falham ao tentar copiar. Recomendamos a pizza Castelões, com mussarela e calabresa artesanal, e a Margherita. Mas não importa seu pedido, esteja certo de que a massa será leve, crocante, coberta de molho de tomate com manjericão e queijo de qualidade impecável. R. *Jairo Góis*, 126, Brás, 3229-0542. 12h-16h e 19h-0h. R\$ 39-R\$ 64; *cover*, R\$ 9. Não aceita cartões.

Brooklin, Morumbi & Berrini

INDIANO Govinda Com 30 anos de existência, o Govinda representa uma interessante mistura de arquitetura luso-brasileira e decoração indiana. O

Itália a gosto Pratos regionais



As diferentes regiões italianas, que eram autônomas antes da unificação do país, mantêm uma infinidade de costumes locais – e culinárias independentes até hoje. Celebre a gastronomia regional com os menus especiais de 20 restaurantes italianos da cidade – cada um representando uma região diferente – na segunda Semana da Cozinha Regional Italiana, de 13 a 20/10. Comece com a Emilia-Romagna no familiar Spadaccino, depois rume ao sul para um gostinho de Abruzzo no veterano Vinheria Percussl. Encerre a jornada em Puglia, no Pasquale, queridinho sem frescura da Vila Madalena. Mais detalhes no roteiro. [Acesse j.mp/TOSP_semanait](http://acesse.j.mp/TOSP_semanait) para conferir os preços e todos os participantes.

forro é sustentado por vigas de madeira aparentes (no século 19, a casa foi uma fábrica de processamento de gordura), enquanto sutis móveis indianos preenchem os diversos ambientes. O *cover* é um bom começo: oito molhos diferentes e pão caseiro. Você não pode perder os clássicos da cozinha indiana – peça *curries* de cordeiro ou frango. R. *Princesa Isabel*, 379, Brooklin, 5092-4816. Seg. a sex., 12h-15h e 19h-0h; sáb., 12h-16h30 e 19h-0h; dom., 12h-17h. R\$ 32,90-R\$ 66,90; almoço, R\$ 33,90; *cover*, R\$ 17,90. govindarestaurant.com.br

VEGETARIANO Molinho de Pedra Com a experiência adquirida em vários endereços vegetarianos de São Francisco, nos Estados Unidos, a chef Tatiana

Cardoso abriu seu próprio restaurante em uma bela casa da Chácara Santo Antônio, na zona sul de São Paulo. Na lousa em cima do balcão, encontram-se descritos os pratos do dia (R\$ 30, de segunda a sexta e R\$ 35, no sábado). Para a sobremesa, vi de iogurte escorrido, batido com mel e calda de frutas vermelhas orgânicas (R\$ 14,50, de segunda a sexta, R\$ 16,50 no sábado). Logo na entrada, há um empório de alimentos naturais, integrais e orgânicos e uma farmácia com fitoterápicos, cosméticos e chás medicinais. Encontram-se ali também produtos sem glúten, lactose e açúcar. R. *Francisco de Moraes*, 227, Santo Amaro, 5181-0581. Seg. a sex., 8h30-11h e 12h-13h30; sáb., 9h-11h e 12h-16h. R\$ 35-R\$ 45. molinhodepedrarestaurant.com.br

VEGETARIANO Recanto Vegetariano Na sombra dos arranha-céus da Avenida Berrini, este agradável *buffet* com tudo incluso serve uma das melhores comidas orgânicas da cidade. Frustrados pela falta de ingredientes frescos, os empreendedores do Recanto Vegetariano decidiram não só abrir seu próprio restaurante, mas também abastecê-lo com seus próprios vegetais orgânicos – eles até mostram provas fotográficas da origem dos vegetais. R. *Flávia*, 1.442, Brooklin, 3506-8944. Seg. a sex., 11h30-15h; dom., 12h-16h. R\$ 26-R\$ 29. Não aceita cartões de crédito. recantovegetariano.com.br

ITALIANO Vicolo Nostro Escondido entre as luminosas torres de escritórios da Berrini, o Vicolo Nostro é um dos poucos restaurantes de qualidade na área que abre também para o jantar. O vasto espaço em *ton* terracota, com trepadeiras crescendo nas paredes, é famoso pelas reuniões no almoço e jantares de negócios, mas não só por isso. O local serve comida italiana autêntica: ganhou o selo de aprovação *Opitalità Italiana* em 2011, por seguir ao pé da letra as tradições da cozinha da Itália. Comece com o divino *convent* de pães italianos, queijo de cabra e azeitonas. Como sugestão do chef para o prato principal, *congrò* com crosta de siri e arroz selvagem – impressionante (embora o *cappelletti* estivesse salgado demais). E um pouco caro, mas se você puder, deixe-se levar pelo *charme* do lugar e pela boa comida. R. *Jatobá*, 29, Brooklin, 5561-5287. Seg. a qui., 12h-15h, 19h-0h; sex., 12h-15h, 19h-1h; sáb., 12h-16h30, 19h-1h. R\$ 39-R\$ 100; almoço, R\$ 38-R\$ 56; *convent*, R\$ 16. vicolonostro.com.br

Centro, Luz & Bom Retiro

GRÊCO Acrópolis É fácil imaginar esse restaurante desempenhando um papel *coadjuvante* em um filme de Woody Allen ou fazendo uma aparição curta em *Scieôfilo*, como a quintessência do comércio familiar de bairro. Conhecido pela boa comida, *atral* paulistanos de todos os cantos da cidade, que se juntam em frente da casa para tomar um *chope* enquanto esperam pacientemente até que uma mesa seja liberada. Um pouco mal localizado, pode ficar lotado demais nos fins de semana. A decoração é *arruada*, com fotografias gastas de templos em ruínas. A cozinha *hanacenta* prepara clássicos da gastronomia grega, como *moussala* e cordeiro assado, junto a alguns clássicos italianos. Não é nada espetacular, mas é uma opção caseira, boa e honesta. R. *da Graça*, 364, Bom Retiro, Centro, 3223-4386. *Metro* Tiradentes, 12h-23h. R\$ 30-R\$ 60; *cover*, R\$ 25-R\$ 45. restaurantesacropolis.com.br



Restaurantes

☎ 3062-0866 (38 lugares). 12h/14h30 e 20h/23h30 (ter. até 23h; sáb. almoço 13h/15h30; dom. só almoço 13h/16h; fecha seg.). Cc: todos. Cd: todos. Couvert: R\$ 15,00. Estac. c/manobr. (R\$ 20,00). ☎ (R\$ 55,00). vejasaopaulo.com/epice. Aberto em 2011. \$\$

COZINHA RÁPIDA

Forneria San Paolo

Além dos sanduíches, há pratos. Dois exemplos: paleta de cordeiro acompanhada de ri-

soto e robalo grelhado ao molho de tomate, azeitona preta e alcaparra guarnecido de purê de batata (R\$ 60,00 cada um).

Shopping JK Iguatemi, ☎ 3152-6240/6241 (110 lugares). 11h30/23h (sex. e sáb. até 0h; dom. até 22h). Cc: todos. Cd: todos. Estac. (R\$ 10,00 por duas horas). ☎ (valor variável) & Mais dois endereços. vejasaopaulo.com/formeriasanpaolo. Aberto em 2001. \$\$

Spazio Gastronomico

Donos e irmãos, Kiko, Sérgio e Ricardo

Parente lançaram um sanduíche de polpettone (R\$ 29,00; R\$ 34,50 com salada ou batata frita). Um dos pratos mais pedidos na casa de cozinha rápida, o nhoque recheado de mussarela pode vir acompanhado de bife à milanesa por R\$ 39,80. Até dezembro, a unidade franqueada da Vila Olímpia — cuja qualidade vinha caindo — vai se desligar da marca. Avenida Horácio Lafer, 533, Itaim Bibi, ☎ 3078-5775/0028 (120 lugares). 11h/23h30 (sex. e sáb. até 0h30; dom. até 23h; seg. até 15h30). Cc: todos. Cd: todos. Couvert: R\$ 7,60. Estac. c/manobr. (R\$ 18,00 até 18h; R\$ 15,00 a partir das 18h). ☎ (R\$ 28,00) & ☎ vejasaopaulo.com/spazioastronomico. Aberto em 1993. \$\$

Trio

Oferece almoços em bufê (R\$ 58,00 de segunda a sexta; R\$ 69,00 aos domingos). As sugestões, que mudam constantemente, têm como opções fixas apenas o picadinho, às quartas, e as receitas de bacalhau, como a versão desfiada com creme de leite, em cartaz às sextas.

Rua Gomes de Carvalho, 1759, Vila Olímpia, ☎ 3757-3333/3348 (160 lugares). 12h/15h (dom. até 17h; fecha sáb. e feriados). Cc: todos. Cd: todos. Estac. c/manobr. (R\$ 18,00). ☎ (R\$ 25,00) & ☎ (dom.); Rua Funchal, 418, 19º andar (Edifício E-Tower), Vila Olímpia, ☎ 3040-2200 (150 lugares). 12h/15h (fecha sáb., dom. e feriados). Cc: todos. Cd: todos. Estac. c/manobr. (R\$ 18,00 por duas horas). ☎ (R\$ 25,00). vejasaopaulo.com/trio. Aberto em 1996. \$\$

FRANCÊS

Eau French Grill

O chef francês Laurent Hervé mostra sua face mais criativa no jantar. No menu estão o namorado crocante com alho-poró ao molho rôti mais alcaparra e limão (R\$ 56,00) e o filé de vitelo grelhado (R\$ 58,00). Avenida das Nações Unidas, 13301 (Grand Hyatt São Paulo), Brooklin, ☎ 2838-3207/3208 (122 lugares). 12h/15h e 19h30/23h (sex. até 0h; sáb. só jantar até 0h; fecha dom.). Cc: todos. Cd: todos. Couvert: grátis (almoço) e R\$ 9,00 (jantar). Estac. c/manobr. (R\$ 16,00 no almoço; R\$ 18,00 no jantar). ☎ ☎ & vejasaopaulo.com/eau. Aberto em 2002. \$\$\$\$



Lombardi, convidado do Pasquale: chef estrelado

Um rolê pela cozinha italiana

Vinte endereços apresentam receitas regionais do país peninsular

Deste domingo (13) até o próximo (20), o Italian Culinary Institute for Foreigners (ICIF) promove a **Segunda Semana da Cozinha Regional Italiana**. Participam do evento vinte endereços, cada um apresentando especialidades de uma única área do país. Além disso, há a presença de cinco chefs vindos de lá. Sebastiano Lombardi, do restaurante Cielo, detentor de uma estrela no *Guia Michelin* na cidade de Ostuni, ficará baseado na cantina Pasquale (Rua Girassol, 66, Vila Madalena, ☎ 3081-0333), onde vai preparar receitas da Puglia. Outros convidados são Andrea Picotti, do D'La Piccarda, do Barge, no Piemonte, cuja base será o Piselli (Rua Padre João Ma-

nuel, 1253, Jardim Paulista, ☎ 3081-6043), Giuseppe Imperatore, da pizzeria napolitana Farinella, que terá como sede a Maremonti (Rua Padre João Manuel, 1160, Jardim Paulista, ☎ 3088-1160). Rodarão diversas casas o siciliano Giovanni Guarneri, do Don Camillo, em Siracusa, e Rosanna Sartorelli, titular do Chez Braccioforte, em Imperia, no litoral da Liguria. Todos os lugares oferecem menus em quatro etapas que custam de R\$ 45,00 a R\$ 130,00.

A.L.

☎ Confira a programação completa em vejasaopaulo.com/restaurantes

COME COME

2ª Semana da Cozinha Regional Italiana em São Paulo

De 12 a 20/10, acontece em São Paulo a 2ª Semana da Cozinha Regional Italiana (Settimana della Cucina Regionale Italiana). Durante o período, 20 renomados restaurantes italianos da cidade oferecerão menus especiais homenageando as diferentes regiões do país com preços fechados. O grande diferencial deste ano será a presença de chefs italianos, que realizarão jantares exclusivos nos estabelecimentos participantes.

O acontecimento faz parte da Semana da Língua Italiana no Mundo, que ocorre anualmente em diversos países. O evento está em sua 13ª edição e tem como objetivo promover a língua e, através dela, a cultura italiana. O tema deste ano é "Pesquisa, descoberta, inovação: a Itália dos saberes", que abraça a diversidade das identidades regionais, muito expressa pela variedade de suas cozinhas. Confira abaixo os participantes e suas escolhas!

A gastronomia italiana é caracterizada pela diferenciação de acordo com suas 20 regiões. Confira abaixo os participantes e suas escolhas!

PARTICIPANTES/REGIÕES

- ▶ AGUZZO: Marche
- ▶ BUTTINA: Basilicata
- ▶ CIRCULO ITALIANO: Malisa
- ▶ COSI: Veneto
- ▶ FRICCO: Umbria
- ▶ LA COCOTTE: Valle D'Aosta
- ▶ LA MADONNINA: Lombardia
- ▶ LA QUOTIDIANA: Friuli Venezia Giulia
- ▶ MARENOMITI: Campania
- ▶ OSTERIA DEL PETTIROSSO: Lazio



Spätzle - Povoação de Caronni alla Seta di Caronni



Friccio - Coelho à Moda de Gubbio



Pastaie - Carpaccio de Polvo



Fidei - Agriotti dal pin



Fidei - Agriotti dal pin



Zera Cafe - Giacopertina

- ▶ FASQUALI: PUGLIA
- ▶ FISI: PIEMONTE
- ▶ GIACUCCI: CALABRIA
- ▶ SANEDDI COCORA: SARDEGNA
- ▶ SARDONIO: TRENTO ALTO ADIGE
- ▶ SPADACINO: EMILIA ROMAGNA
- ▶ TRATTORIA POCCHI: SIILIA
- ▶ TRE RICCHIARI: TOSCANA
- ▶ POCCHI: EMILIA ROMAGNA
- ▶ POCCHI: EMILIA ROMAGNA

Os menus terão alterações de acordo com o andar e cada andar vai em acordo com o horário e os preços podem variar em função das taxas (incluindo o IVA em cada um deles).

A Semana da Língua Italiana é promovida pela Academia della Cucina (a academia da língua italiana) em cooperação com o Ministério das Relações Exteriores da Itália e seus órgãos no exterior. Simpatizantes italianos de cultura embaxadas e consulados da Itália, em São Paulo, também conta com a colaboração do ICIF - Italian Culinary Institute for Foreigners, além de apoio do Consulado da Itália, Instituto Italiano de Cultura, Instituto de Comércio Exterior italiano, ENIT - Agenzia Nazionale della Cucina. A edição acontece sempre em outubro em diversos países e o Brasil é o 1º a oferecer a gastronomia como tema de expressão.

Site: www.semaweb.com.br



Gastronomia

ITÁLIA E BRASIL UNIDOS

per Gerardo Landolfi

O respeito às tradições gastronômicas é algo comum de norte a sul do país, bem antes das maridas de Giuseppe Garibaldi e da unificação de seu território, ocorrida apenas em 1861. Em razão desse fato, relativamente recente em sua história milenar, até muitos países italianos se sentem praxeologicamente vinculados à região de origem e depois à nação. As antigas e instáveis rivalidades também se manifestam durante as refeições, mas ninguém discute sobre a riqueza da cozinha nacional e todos sentem orgulho ao ver que pratos e produtos italianos são corriqueiros e apreciados em todas as partes do mundo.

Em São Paulo, de 13 a 20 de outubro, os brasileiros terão a oportunidade de conhecer todos os pratos do país durante a segunda edição do Sertano da Cucina Regionale Italiana, evento que no ano passado contou com participação de quase duas dezenas de restaurantes de todo o território italiano, do Vale d'Aosta até a Sicília. Promovida pelo Ministério das Relações Exteriores da Itália através do Instituto Italiano de Cultura, a manifestação faz parte da Settimana della Lingua Italiana nel Mondo e conta com o apoio da Academia Italiana della Cucina, do ICIF (Istituto Italiano de Cucina para Estrangeiros) e do ENIT (órgão oficial do turismo italiano).

Vinte dos melhores restaurantes da

capital paulista aceitarão o desafio e vão oferecer menus especiais com entrada, primeiro e segundo pratos e sobremesa. O queixo fontina é o destaque das receitas do Vale d'Aosta, como a polenta com a fonduta, selecionada pelo La Colette. No Piemonte, de Jacolino Berrea, um dos maiores divulgadores do Piemonte, agnolotti del pin e brasato fazem parte do menu. A Liguria é a fonte de inspiração do Zeno, onde focaccia e trovante al pesto são as principais atrações. A cozinha da Lombardia será executada pelo La Madonnina Rarisi e não vai faltar o risotto com molho entre molles. Do viés do Veneto, os rissolados da Casa Santo Antônio, a refeição pode começar com carpaccio e terminar com tiramisù. Paulo Kozart, chef do Sartorius, prepara receitas como a carne salada e risottelli: as brodia, típicas do Trentino Alto Adige, têm de seus ancestrais. E Sergio Ama, do La Quattidiana, também recordará suas raízes familiares, apresentando brodetto alla genovese e o gnocchì trionfo, característicos do Friuli Venezia Giulia.

No Abruzzo, representante da região de Marche, a primeira opção são as



elze molles, famosa antebra rechada de Ascoli. Já Sante Scarabotta, do Fricci, com a sua insistência dos molles, vai mostrar por que os molles são famosos no preparo de risos e carbonaras. Presunto cru, porchetta, terrilet e cotecchino são símbolos da Emilia Romagna e estarão presentes nos pratos executados por Paula Lazzarini, de Spadolini. A Toscana é a especialidade do The Barberi, do chef Rodrigo Queiroz, que irá preparar massas como o pappardelle al ragù de coriglio Silvia Pratesi, na sua Vineria,

utiliza o recheado agriolo do Abruzzo no preparo do gnocchì con zafferano e vedare. O Lazio, como não poderia deixar de ser, foi confiado ao romano Marco Rossetti, do Bellonno, onde o terracini cacio e pepe é um dos destaques do cardápio.

O Maremme, além da pizza Margherita, serve spaghetti alla scorpione, outro prato clássico da Campania. Entre as receitas da Calabria, no Pirovolidi, a jovem chef Elena Magliocco segue o vendicchio maccheroni a tra firma, massa artesanal com rãgo de lingua. Filomena Chiavola, do Futura, destaca o agriolo a cuturiddi, receita original do Basilicata. O Circolo Italiano prepara um dos pratos mais apreciados do Molise, o caciù con le noci e baccali, espagete caetano com molhos de rones e baccalini. No Puglia, digno representante da Puglia, é convidado por uma série de chef, incluindo o berberich gnocchias à croccosa barata. De Sardenha, o chef José Alvarez, no Sante Colomba, oferece spaghetti parberich e bottarga e prípolo bollitu. Para encerrar, não poderiam faltar as sobremesas da Sicília, como o caciù ou o semmelino al pistacchio di fiorino, que compõe o menu do Piciù.

O evento tem uma importância ainda maior porque o Brasil foi o primeiro país a incluir a gastronomia como forma de divulgação da língua no exterior. É a Settimana della Cucina Regionale Italiana, reunindo todas as regiões do país, e que tem como missão, jamais realizada em outro local. Nem Garibaldi poderia imaginar que a culinária seria capaz de unir os dois mundos.

Gerardo Landolfi é diretor do Piciù de Roberto Sano, apoiado também por um Circolo Italiano. É responsável de eventos gastronômicos e culturais para o Brasil, Itália e Itália-Latino-América. É também diretor do Curso de Inglês para Acadêmicos Italianos da Cucina della Cucina della Cucina e do curso de Inglês do Piciù de Roberto Sano.

Italia e Brasil Unidos

A partir das tradições gastronômicas é comum de norte a sul do país, bem antes das maridas de Giuseppe Garibaldi e da unificação de seu território, ocorrida apenas em 1861. Em razão desse fato, relativamente recente em sua história milenar, até muitos países italianos se sentem praxeologicamente vinculados à região de origem e depois à nação. As antigas e instáveis rivalidades também se manifestam durante as refeições, mas ninguém discute sobre a riqueza da cozinha nacional e todos sentem orgulho ao ver que pratos e produtos italianos são corriqueiros e apreciados em todas as partes do mundo.

Em São Paulo, de 13 a 20 de outubro, os brasileiros terão a oportunidade de conhecer todos os pratos do país durante a segunda edição do Sertano da Cucina Regionale Italiana, evento que no ano passado contou com participação de quase duas dezenas de restaurantes de todo o território italiano, do Vale d'Aosta até a Sicília. Promovida pelo Ministério das Relações Exteriores da Itália através do Instituto Italiano de Cultura, a manifestação faz parte da Settimana della Lingua Italiana nel Mondo e conta com o apoio da Academia Italiana della Cucina, do ICIF (Istituto Italiano de Cucina para Estrangeiros) e do ENIT (órgão oficial do turismo italiano).

Vinte dos melhores restaurantes da capital paulista aceitarão o desafio e vão oferecer menus especiais com entrada, primeiro e segundo pratos e sobremesa. O queixo fontina é o destaque das receitas do Vale d'Aosta, como a polenta com a fonduta, selecionada pelo La Colette. No Piemonte, de Jacolino Berrea, um dos maiores divulgadores do Piemonte, agnolotti del pin e brasato fazem parte do menu. A Liguria é a fonte de inspiração do Zeno, onde focaccia e trovante al pesto são as principais atrações. A cozinha da Lombardia será executada pelo La Madonnina Rarisi e não vai faltar o risotto com molho entre molles. Do viés do Veneto, os rissolados da Casa Santo Antônio, a refeição pode começar com carpaccio e terminar com tiramisù. Paulo Kozart, chef do Sartorius, prepara receitas como a carne salada e risottelli: as brodia, típicas do Trentino Alto Adige, têm de seus ancestrais. E Sergio Ama, do La Quattidiana, também recordará suas raízes familiares, apresentando brodetto alla genovese e o gnocchì trionfo, característicos do Friuli Venezia Giulia.

No Abruzzo, representante da região de Marche, a primeira opção são as



FESTIVAL | Cozinha Regional Italiana

Evento traz pratos típicos de diferentes regiões

» Camila Bianchi



O trenette com pesto genovês é uma das opções de primeiro prato no Zena Caffé

Entre os dias 13 e 20/10 será realizada a 2ª Semana da Cozinha Regional Italiana, que nesta edição reúne 20 restaurantes. No evento, algumas das casas típicas mais conhecidas da cidade criam menus baseados na cultura gastronômica da Itália — e mostram como os pratos podem mudar de região para região.

Os cardápios, servidos no almoço e no jantar, terão entrada, primeiro e segundo pratos e sobremesa, com duas sugestões para cada etapa. Diferentemente da maioria dos eventos desse tipo, não há preço fixo estabelecido: os menus definidos pelas casas custam entre R\$ 44,80 e R\$ 110.

O Zena Caffé se inspira na Ligúria (noroeste italiano) e serve trenette, massa típica da

região, com molho de pesto genovês de manjeriço, batata e vagem. Em homenagem à região de Abruzzo, a Vinheria Percussí oferece receitas como o nhoque de açafrão com legumes e, de segundo prato, o bacalhau empanado com molho de tomate.

Zena Caffé - R. Peisoto Gomide, 1.901, Jardim Paulista, tel. 3081-2158. 60 lugares. Seg. a qua. e dom.: 12h às 24h. Qui. a sáb.: 12h à 1h. CC: AE, D, E, M e V. Valet (R\$ 20). Reserva (seg. a qua.). Entrega em domicílio (12h às 15h e 18h às 23h). \$\$\$ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎

E outro endereço.

Vinheria Percussí - R. Con. Eugênio Leite, 523, Pinheiros, tel. 3088-4920. 75 lugares. Rotisseria: ter. a sáb.: 10h às 17h. Dom.: 10h às 14h. Restaurante: ter. a qui.: 12h às 15h e 19h às 23h. Sex.: 12h às 15h e 19h às 24h. Sáb.: 12h às 16h30 e 19h às 24h. Dom.: 12h às 16h30. CC: AE, D, M e V. Valet (R\$ 18). \$\$\$\$ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎

Angeline Restaurante ★

A casa franco-italiana possui decoração "clean", com móveis de madeira escura. Entre as saladas do menu, destaca-se a que leva o nome da casa, com folhas, palmito, tomate-cereja e vinagrete ao mel (R\$ 26,90). Há opções mais robustas, como o ravioloni de mozzarella de búfala ao ragu de ossobuco e linguiça e molho com mascarpone (R\$ 33).

Av. Nova Independência, 30, Brooklin Paulista, tel. 2638-5737. 92 lugares. Seg. a qua.: 11h40 às 16h. Qui. a sáb.: 11h40 às 16h e 19h às 23h. Dom.: 12h às 17h.

Menu-executivo: R\$ 37,90 (almoço de seg. a sex., exceto feriados). CC: AE, Au, D, E, M e V. T: A, Sn, V e Vv. DESC. 20% COM CUPOM CLUBEFOLHA. \$\$\$ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎

Arturito ★★|★★

A chef Paola Carosella trabalha no restaurante com três cardápios: um para o jantar, outro para o almoço dos fins de semana e o último disponível de terça a sexta. Sempre entre as opções está o peixe do dia na caixa de ferro (R\$ 62,50), acompanhado de gratin de abóbora e couve. Prove também a linguiça com salada de tomates, ovos e brioche (R\$ 24).

R. Arthur Azevedo, 542, Cerqueira César, tel. 3063-4951. 60 lugares. Seg.: 19h às 24h. Ter. a qui.: 12h às 15h e 19h às 23h30. Sex.: 12h às 15h e 19h à 24h. Sáb.: 12h30 às 16h e 19h à 24h. Dom.: 12h30 às 16h. Menu-executivo: R\$ 44 (almoço de ter. a sex., exceto feriados). CC: AE, D, M e V. T: Vv. Valet (R\$ 17).

\$\$\$\$ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎

Attimo ★★|★★

O chef Jefferson Rueda, que fez fama no italiano Pomodoro!, prepara pratos de inspiração italo-caipira. Não dispense o couvert caprichado, que vem com pães artesanais, mortadela italiana, pururuca, tomate moqueado e canja de galinha. Prove a pamonha com codegum (embutido) e queijo taleggio (R\$ 48), e o arroz camaroli com suã, linguiça, repolho, abóbora e grão-de-bico (R\$ 82).

R. Diogo Jácome, 341, Vila Nova Conceição, tel. 5054-9999. 58 lugares. Seg. a sex.: 12h às 15h e 19h às 24h. Sáb.: 12h às 16h e das 19h às 24h. Dom.: 12h às 17h. CC: AE, D, H, M e V. Valet (R\$ 17). \$\$\$\$\$ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎ | ☎



Luzes, câmeras, bom apetite!

Você nunca sabe como vai andar uma estranha...



Vittorio de Sica, Nello e Alberto Berdi



Augusto e Alberto



Aldo Fabrizi e Rina

homemagem aos heróis locais, a Festa Italiana...

estágio e o restaurante. Cada uma delas traz e...

de ao qual. O detalhe à mesa são os...

depoimento de Rina de 2012. O restaurante...



2ª Semana da Cozinha Regional Italiana



Até 30 de outubro, você...

a presença de chefs italianos...

Jantares no escuro até o fim do ano!

O restaurante Rigo promove...

e sabores desconhecidos, em...

Advertisement for Nello's restaurant, featuring a pizza and contact information.

Advertisement for TASCA restaurant, featuring a menu and contact information.

Advertisement for CANTINA GIGIO restaurant, featuring a logo and contact information.

Advertisement for PIZZARIA CORLEONE, featuring a pizza and contact information.

Advertisement for La Pannaglin restaurant, featuring glasses of wine and contact information.

Advertisement for AJ restaurant, featuring a menu and contact information.



AGENDA

12 OUTUBRO ➤ Será realizado o Punta del Leste Food & Wine 2013, até o dia 13, no Uruguai. As chefs Lígia Karazawa, do Clos de Tapas, e Morena Leite, do Capim Santo, estão entre os convidados. Mais informações: puntafoodandwine.com

12 OUTUBRO ➤ É o último dia do festival de Kobe beef, no

Cantaloup (rua Manuel Guedes, 474; tel. 0/xx/11/3078-3445). Assinado pelo chef Vladir de Oliveira, o menu especial traz seis opções do corte nobre da carne. Preços entre R\$ 40 (carpaccio de Kobe beef) e R\$ 127 (Kobe beef com polenta cremosa)

13 OUTUBRO ➤ Começa a 2ª semana da Cozinha Regional Italiana, em São

Paulo. Menus especiais que homenageiam regiões da Itália serão preparados por 20 restaurantes e serão servidos até o dia 20/10

15 OUTUBRO ➤ Primeira oficina (R\$ 420) com o chef Bruno Cabral (Donostia e mestre-queijeiro) sobre queijos, na escola de cozinha Wilma Kövesi (tel. 0/xx/11/3063-1592). A segunda aula é no dia 22. Vai das 19h às 22h



MISSÃO POSSÍVEL 2
Traz receitas fáceis e nutritivas e dicas de alimentação saudável
EDITORA Sesi SP
AUTOR Sesi SP
QUANTO R\$ 18 (60 págs.)



TABELA NUTRICIONAL*
Calorias 581 kcal
Proteínas 18,6 g
Lipídios 47,3 g
Carboidratos 29,5 mg
Fibra Alimentar 11,6 mg
Cálcio 237 mg
Magnésio 222 mg

*Valores de referência por 100 g (aproximadamente 10 unidades)
Fonte: Tabela Brasileira de Composição de Alimentos/Unicamp

GASTRUITADAS

@RodrigoOliveira No pé da serra da Cantareira, uma padaria artesanal como poucas na cidade! Pães deliciosos! #recomendo...
<http://instagram.com/p/e4jQi-gc6T/>

Dica do chef do Mocotó, Rodrigo Oliveira, sobre a Miolo Padaria Orgânica, recém-aberta no bairro da Cantareira, na região norte

@Mariobatali Como preparar pimentão assado!!!! Esqueça a versão em conserva e faça você mesmo!! #howtotuesday http://youtu.be/GkIg_NEfUz8 yummmmm!!!!*

Vídeo do chef americano Mario Batali, que ensina a fazer pimentão assado, próprio para conservas

* Tradução livre

por YASMIN ABDALLA

CADERNO COMIDA (FOLHA SP) Outubro 2013

TOUR PELA ITÁLIA

11H ÀS 17H



Até o dia 20 acontece em São Paulo a 2ª Semana da Cozinha Regional Italiana (Settimana della Cucina Regionale Italiana), com a participação de 20 renomados restaurantes italianos na cidade, que oferecerão menus especiais homenageando as diferentes regiões da Velha Bota. Cada restaurante representa uma das regiões: o Pomodori, por exemplo, traz delícias da Calábria, enquanto a Vinheria Percussi oferece pratos típicos de Abruzzo. O evento está em sua 13ª edição e o tema deste ano é Pesquisa, descoberta, inovação: a Itália dos saberes, perfeito para mostrar a diversidade das identidades regionais, claramente expressada pela variedade de suas cozinhas.

Agende: 

Convide: 

Espalhe:    

DIFERENTES QUE SE ATRAEM



Um bebê deformado é arrancado dos braços da mãe cigana e criado isolado no campanário da catedral de Notre Dame, em Paris. Vinte anos depois, Quasímodo, o corcunda, foge de seu mocó para participar da festa da Queda da Bastilha e conhece Esmeralda – linda cigana que luta para defender seu povo marginalizado. Esse é o ponto de partida de Corcunda de

om...



AGENDA GUIA MAIS

Falemos de gastronomia: x

zinhandopara2ou1.com/2013/10/14/conheca-os-sabores-da-italia-sem-sair-de-sao-paulo/

Conheça os sabores da Itália sem sair de São Paulo



Até 20 de outubro acontece em São Paulo a **2ª Semana da Cozinha Regional Italiana**. Depois da **Peru Week** e do **Festival Sud de France**, é a vez de experimentar famosos pratos italianos por **preços mais acessíveis**. Organizada pelo ICIF (Instituto de Culinária Italiana para Estrangeiros), conta com a participação de **renomados restaurantes italianos**, que prepararam menus especiais em quatro etapas (entrada, primeiro e segundo pratos e sobremesa — com duas opções para cada etapa) para o almoço e o jantar, com preços fechados **entre R\$ 44,80 e R\$ 110**.

O evento, que está em sua 13ª edição e tem como objetivo promover a língua e, através dela, a cultura italiana, faz parte da **Semana da Língua Italiana no Mundo** e acontece anualmente em diversos países. No ano passado, foi



BLOG COZINHANDO PARA

I LOVE SP

Passear, comer, comprar e se divertir na maior metrópole do Hemisfério Sul!

setembro 30, 2013

2a. Semana da Cozinha Regional Italiana

Fique de olho ;)!

De 13 a 20 de outubro, vinte restaurantes preparam menus especiais em homenagem a diferentes regiões da Itália (Puglia, Campânia, Trentino, Sicília e Lácio dentre outras).

Para saber mais, vái lá: <http://culinaria.terra.com.br/sp-veja-pratos-da-2-semana-da-cozinha-regional-italiana,ab1592e2c47b1410VgnVCM5000009c0ceb0aRCRD.html>

Postado por **KT** às 07:10

Postagens populares

- Natura e Avon com 20% a 50% de desconto
- O melhor milk shake de SP é de pistache ;)!
- Ranking das melhores coxinhas de SP
- Locais e passeios gratuitos em São Paulo
- Restaurantes
- Mestres do Renascimento no CCBB

Arquivo do blog

- ▼ 2013 (127)
 - ▶ Outubro (11)
 - ▼ Setembro (17)
 - 2a. Semana da Cozinha Regional Italiana
 - Peru Week

Postagem mais recente

Início

Postagem mais antiga



omia.com.br/bem+comer/semana+da+cozinha+regional+italiana

vinho e gastronomia

desfrutar sem complicar é o melhor de tudo

Buscar no site:



agenda | bem comer | bem beber | recomendados | viagens | receitas | notícias | abc do vinho

Semana da cozinha regional italiana



Settimana della cucina regionale italiana San Paolo - dal 13 al 20 ottobre 2013

De 13 a 20/10, acontece em São Paulo a **2ª Semana da Cozinha Regional Italiana**. Durante o período, 20 renomados restaurantes da cidade irão oferecer menus especiais homenageando as diferentes regiões do país, no almoço e jantar.

O grande diferencial deste ano será a presença de chefs italianos, como o chef **Salvatore Tassa** (convidado do chef **Marco Renzetti** da **Osteria del Pettirosso**) e **Michele D'Agostino** (convidado do chef **Pasquale Nigro** do **Pasquale**).

A destacar entre tão bons restaurantes, a cozinha bem cuidada do Petirosso, da Vinheria Percussi, do Pomodori, do Piselli; a carta de vinhos a bom preço do Pasquale; a vista fantástica do Circolo Italiano.

Os restaurantes participantes (preço por pessoa e bebidas não incluídas)

Aguzzo – Cucina Delle Marche

Pranzo/Almoço (antipasto, primo ou secondo e dolce/3 pratos): R\$ 55,00

Recomendados



A. Mano Fiano-Greco 2011
Um branco seco e refrescante!



Serras de Azeitão Rosé 2012
Super BB para abrir a primavera, floral e alegre!



I Balzini White Label 2008
Sangiovese e cabernet sauvignon bem integradas

Últimas notícias



PT

BLOG VINHO E GASTRONOMIA (Portal Uol)

om/regional/sp/comida-e-bebida/noticia/2013/10/bfestival-de-carne-bovina-japonesab-esta-nas-novidades-gastr

2ª Semana da Cozinha Regional Italiana



Strudel de Maçã com Creme de Leite e Canela, prato especial do La Quotidiana (Foto: Gladstone Campos)

Vinte restaurantes da cidade promovem menus especiais inspirados na culinária italiana durante a 2ª Semana da Cozinha Regional Italiana. Durante o período de 13 a 20/10, cada restaurante homenageia uma região da Itália: o Pomodori se inspira na Calábria, a Casa Santo Antônio em Veneto e o Tre Bichieri em Toscana, por exemplo. Chefs italianos também são convidados por casas para criar pratos especiais: Salvatore Tassa é convidado do chef Marco



//www.epochtimes.com.br/2a-semana-cozinha-regional-italiana-invade-restaurantes-paulistanos

2ª Semana da Cozinha Regional Italiana invade restaurantes paulistanos

Autor: **Epoch Times** Publicação: outubro 02, 2013 Em: **Gastronomia, Notas**

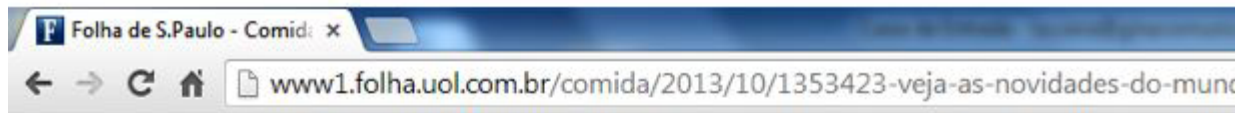


Orecchiette: massa típica da região da Puglia com alho, azeite, rúcula e tomate-cereja é servida na cantina Pasquale (Divulgação/Semana da Cozinha Regional Italiana)

Entre os dias 13 e 20 de outubro acontece a 2ª Semana da Cozinha Regional Italiana.



EPOCH TIMES



*Tradução livre



AGENDA

12 Outubro Será realizado o Punta del Leste Food & Wine 2013, até o dia 13, no Uruguai. As chefs Ligia Karazawa, do Clos de Tapas, e Morena Leite, do Capim Santo, estão entre os convidados. Mais informações: puntafoodandwine.com

12 Outubro É o último dia do festival de Kobe beef, no Cantaloup (rua Manuel Guedes, 474; tel. 0/xx/11/3078-3445). Assinado pelo chef Vlado de Oliveira, o menu especial traz seis opções do corte nobre da carne. Preços entre R\$ 40 (carpaccio de Kobe beef) e R\$ 127 (Kobe beef com polenta cremosa)

13 Outubro Começa a 2ª semana da Cozinha Regional Italiana, em São Paulo. Menus especiais que homenageiam regiões da Itália serão preparados por 20 restaurantes e serão servidos até o dia 20/10

15 Outubro Primeira oficina (R\$ 420) com o chef Bruno Cabral (Donostia e mestre-queijeiro) sobre queijos, na escola de cozinha Wilma Kövesi (tel. 0/xx/11/3063-1592). A segunda aula é no dia 22. Vai das 19h às 22h

+ NOTÍCIAS EM COMIDA

- [Veja sugestões de cardápio com os produtos das novas rotisseries paulistas](#)
- [Folha testou as receitas apontadas como especialidades das rotisseries paulistas](#)
- [Casa de carnes acima do convencional abre no Morumbi](#)

+ LIVRARIA

- [Receita de sobremesa de 1910 ainda faz sucesso em bistrô parisiense](#)
- [Especialistas elegem as melhores cervejas do mundo](#)
- [Chef ensina receita de moqueca rápida para quem não tem tempo a perder](#)

LIVRARIA DA FOLHA



folha.uol.com.br/restaurantes/2013/10/1354628-festival-de-cozinha-italiana-traz-pratos-tipicos-d

13/10/2013 - 03h30

Festival de cozinha italiana traz pratos típicos de diferentes regiões

As informações estão atualizadas até a data acima. Sugerimos contatar o local para confirmar as informações

CAMILA BIANCHI
DE SÃO PAULO

Recomendar 31

+1 0

Entre os dias 13 e 20/10 será realizada a 2ª Semana da Cozinha Regional Italiana, que nesta edição reúne 20 restaurantes.

No evento, algumas das casas típicas mais conhecidas da cidade criam menus baseados na cultura gastronômica da Itália - e mostram como os pratos podem mudar de região para região.

Os cardápios, servidos no almoço e no jantar, terão entrada, primeiro e segundo pratos e sobremesa, com duas sugestões para cada etapa.

Diferentemente da maioria dos eventos desse tipo, não há preço fixo estabelecido: os menus definidos pelas casas custam entre R\$ 44,80 e R\$ 110.

O Zena Caffé se inspira na Ligúria (noroeste italiano) e serve trenette, massa típica da região, com molho de pesto genovês de manjeriço, batata e vagem.

Em homenagem à região de Abruzzo, a Vinheria Percussi oferece receitas como o nhoque de açafão com legumes e, de segundo prato, o bacalhau empanado com molho de tomate.

[Informe-se sobre o Zena Caffé](#)

[Informe-se sobre a Vinheria Percussi](#)

Daniel Prodóssimo/Divulgação



FOLHA ONLINE

s.estadao.com.br/paladar/italia-e-homenageada-em-restaurantes-de-sp/

Paladar

 sobre o blog

 RSS | ?

 SHARE

BUSCA NO BLOG »



Itália é homenageada em restaurantes de SP

8 de outubro de 2013 | 21h51 |

Por Redação Paladar

Vinte restaurantes de São Paulo vão oferecer menus especiais de 13 a 20 de outubro, durante a **2ª Semana da Cozinha Regional Italiana**. Cada participante vai homenagear uma região diferente da Itália e cinco deles receberão em sua cozinha chefs italianos que ajudarão na criação do cardápio.

siga o **paladar** no   

O Paquale receberá Sebastiano Lombardi, chef Cielo, restaurante no interior do Hotel La Summità, em Ostuni, que possui uma estrela Michelin. O Piselli será o anfitrião para Andrea Picotti, do D'La Piccarda, em Barge (Piemonte). Giuseppe Imperatore, responsável pela cozinha do tradicional Farinella, de Nápoles, visitará o Maremonti. Já Rosanna Sartorelli, chef do Chez Braccioforte, em Imperia, passará pelo Zena Caffè e outras casas. Fecha a lista chef e sommelier Giovanni Guarneri, fundador do restaurante Camillo, na ilha de Ortigia, no centro histórico de Siracusa, que passará por diversos restaurantes como consultor.

Os menus, de preço fechado, serão oferecidos no almoço e no jantar e podem variar de acordo com o horário. Os cardápios completos podem ser vistos na [página oficial do evento](#).



PALADAR ONLINE

ria.terra.com.br/sp-veja-pratos-da-2-semana-da-cozinha-regional-italiana,ab1592e2c47b1410VgnVCM5000009c

CULINÁRIA

14 de Outubro de 2013 • 12h50

SP: veja pratos da 2ª Semana da Cozinha Regional Italiana

Preços do almoço e jantar variam de acordo com o restaurante e vão de R\$ 44,80 a R\$ 130



últimas

 NOTÍCIAS |  FOTO

12h50 SP: veja prato Regional Italiana

10h32 "O melhor res existe", diz chef Joao

09h34 Com menu de começa nesta segun

[mais notícias »](#)

SIGA O TERRA:



PORTAL TERRA

Visite São Paulo | Agenda

www.saudesobre.com.br/sp-veja-pratos-da-2a-semana-da-cozinha-regional-italiana/



Saúde Sobre
Tudo sobre saúde



VIANUTI
Suplementos & Produtos Naturais

PRINCIPAL BBC BRASIL ABC DA SAÚDE VÍDEOS MDEMULHER VI

Home » Terra Vida e Estilo »

SP: veja pratos da 2ª Semana da Cozinha Regional Italiana

14 DE OUTUBRO DE 2013 15:58 0 COMENTÁRIOS



Terra Vida e Estilo
SP: veja pratos da 2ª Semana da Cozinha Regional Italiana

Como uma das capitais gastronômicas mais diversificadas do mundo, São Paulo abre os braços para dar ainda mais atenção a tradição da comida italiana. A cidade recebe até o próximo dia 20 de outubro, a 2ª Semana da Cozinha Regional Italiana.....

Continue lendo

Compartilhe

- TWITTER
- FACEBOOK
- DELICIOUS
- DIGG
- STUMBLE
- REDDIT

Tags:

Culinária



gazetadepinheiros.com.br/gastronomia/2-semana-da-cozinha-regional-italiana-18-10-2013-htm

2ª SEMANA DA COZINHA REGIONAL ITALIANA

Publicado em 18/10/2013

Bon Gourmet



Seja o primeiro de seus amigos a curtir isso.

Compartilhar no Facebook >>> Aumentar fonte Diminuir fonte

Até 20 de outubro, vinte renomados restaurantes italianos da cidade oferecerão menus especiais homenageando as diferentes regiões do país com preços fechados. O grande diferencial deste ano é a presença de chefs italianos, que auxiliarão os participantes na elaboração dos cardápios. Todos os detalhes do evento podem ser encontrados em: facebook.com/temporadasgastronomicas.



Grupo1 Imagens



Comentar...

Comentário usando...

Plug-in social do Facebook

16:12

Acupuntura ajuda no combate ao câncer
Serviço: Clínica de Medicina Oriental



SITE GAZETA DE PINHEIROS



gestaoegastronomia.com.br/Portal/Textos/?Slider/13390/SP-tem-semana-italiana-clássica-

Home > Slider

16/10/2013

SP tem semana italiana clássica

Vinte restaurantes participam com menus típicos



Vinheria Percussi: no menu com 8 opções está o Bacalhau empanado ao molho de tomate
Foto: Tadeu Brunelli

A 2ª Semana da Cozinha Regional Italiana, que acontece entre 13 e 20 de outubro em São Paulo, está reunindo duas dezenas de restaurantes que elaboraram cardápios para almoço e jantar inspirados na gastronomia de 20 regiões da Itália.

O festival faz parte da 13ª Semana da Língua Italiana no Mundo, promovida anualmente em diversos países e organizada sempre no mês de outubro. O Brasil foi o primeiro país a utilizar a gastronomia como forma de expressão no evento que tem como objetivo promover a língua e a cultura italianas. Este ano o tema adotado foi "Pesquisa, descoberta, inovação: a Itália dos saberes", que abrange a rica diversidade das identidades regionais, bastante expressada através da variedade de suas cozinhas.

Mais detalhes do evento podem ser encontrados na [fanpage do festival no Facebook](#).

Restaurantes participantes e regiões:

- AGUZZO: MARCHE
- BUTTINA: BASILICATA
- CASA SANTO ANTÔNIO: VENETO
- CIRCOLO ITALIANO: MOLISE
- FRICCÒ: UMBRIA
- LA COCOTTE: VALLE D'AOSTA
- LA MADONNINA: LOMBARDIA
- LA QUOTIDIANA: FRIULI VENEZIA GIULIA



da x
www.destakjornal.com.br/noticias/comer/semana-da-cozinha-regional-celebra-os-sabores-italianos-211233/

O Destak | Promoções | Como anunciar? | Versão virtual | Fale conosco

Home | Mundo | Brasil | Diversão & Arte | Esportes | São Paulo | Seu Valor | Comer | Pesquisas

Você está em: São Paulo > Comer > Semana da Cozinha Regional celebra os sabores italianos

PUBLIC

<< voltar

próxima matéria >>

Comer



Semana da Cozinha Regional celebra os sabores italianos

.....14 de Outubro de 2013

Das muitas culinárias que compõem o leque de opções encontradas em São Paulo, uma das mais presentes é a vinda da Itália. Pois essas tradicionais massas e especialidades do país europeu ganham mais uma vez destaque especial na cidade, com a segunda edição da Semana da Cozinha Regional Italiana, que vai até o dia 20 de outubro.

São ao todo 20 participantes, que oferecem menus para almoço e jantar, elaborados com pratos que lembram a culinária de cada uma das regiões da Itália.

A região do Piemonte, por exemplo, é evidenciada nas receitas do Piselli (tel. 3081-6043), no Jardim Paulista. Lá, o chef Andrea Picotti criou um menu de almoço (R\$ 59) com o risoto de ervilhas e gorgonzola doce italiano.

O Pomodori (tel. 3168-3123), no Itaim, mostra a influência da Calábria nos sabores italianos. Para o jantar (R\$ 110), a casa apresenta como entrada bruschettas de atum, aliche e pimenta calabresa.

Entre os pratos principais, há opções como a massa artesanal com ragu de linguiça e ricota ralada, ravióli de bacalhau e queijo de cabra ou o atum com molho picante de alcaparras e azeitonas, servido

Destak

Seguir @destakbra



SITE JORNAL DESTAK

Rev x Grupo1 de Jornais x 2ª Semana da Cozinha Re x SP: veja pratos da 2ª Sem x
revistalounge.com.br/2a-semana-da-cozinha-regional-italiana/

Home

lounge*

lounge* gourmet

lounge* travel

S



2ª Semana da Cozinha Regional Italiana

De 13 a 20/10, acontece em São Paulo a **2ª Semana da Cozinha Regional Italiana**, promovida pelo ICIF (Italian Culinary Institute for Foreigners). Durante o período, 20 renomados restaurantes italianos da cidade oferecerão menus especiais homenageando as diferentes regiões do país com preços fechados. grande diferencial deste ano é a presença de chefs italianos, que auxiliarão os participantes na elaboração dos cardápios.



SITE LOUNGE

www.timeout.com.br/sao-paulo/restaurantes/events/1946/semana-da-cozinha-regional-italiana

Acontece

Hoje

Search

Explore

★ Recomendamos

GRÁTIS

Onde?

Centro
Consolação
Itaim Bibi & Vila Olímpia
Pinheiros
Vila Madalena
Zona Oeste
[more](#)

Cozinha

Brasileira
Espanhola
Francesa
Hambúrguer
Indiana
Italiana
Japonesa
Portuguesa
Variada
[more](#)

Siga

Newsletter

RSS feed

Semana da Cozinha Regional Italiana

13-20 Out

Festival semanal celebra a cozinha regional italiana

Divulgação



Vincisgrassi do Aguzzo

As diferentes regiões italianas, que eram autônomas antes da unificação do país, mantêm uma infinidade de costumes locais – e culinárias independentes até hoje. Celebre a gastronomia regional com os menus especiais de 20 restaurantes italianos da cidade – cada um representando uma região diferente – na segunda 'Semana da Cozinha Regional Italiana'.

Comece com a Emilia-Romagna no familiar [Spadaccino](#), depois rume ao sul para um gostinho de Abruzzo no veterano [Vineria Percussì](#). Encerre a jornada em Puglia, no [Pasquale](#), queridinho sem frescura da Vila Madalena.

Restaurantes, região por região

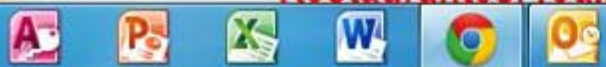


Outros e

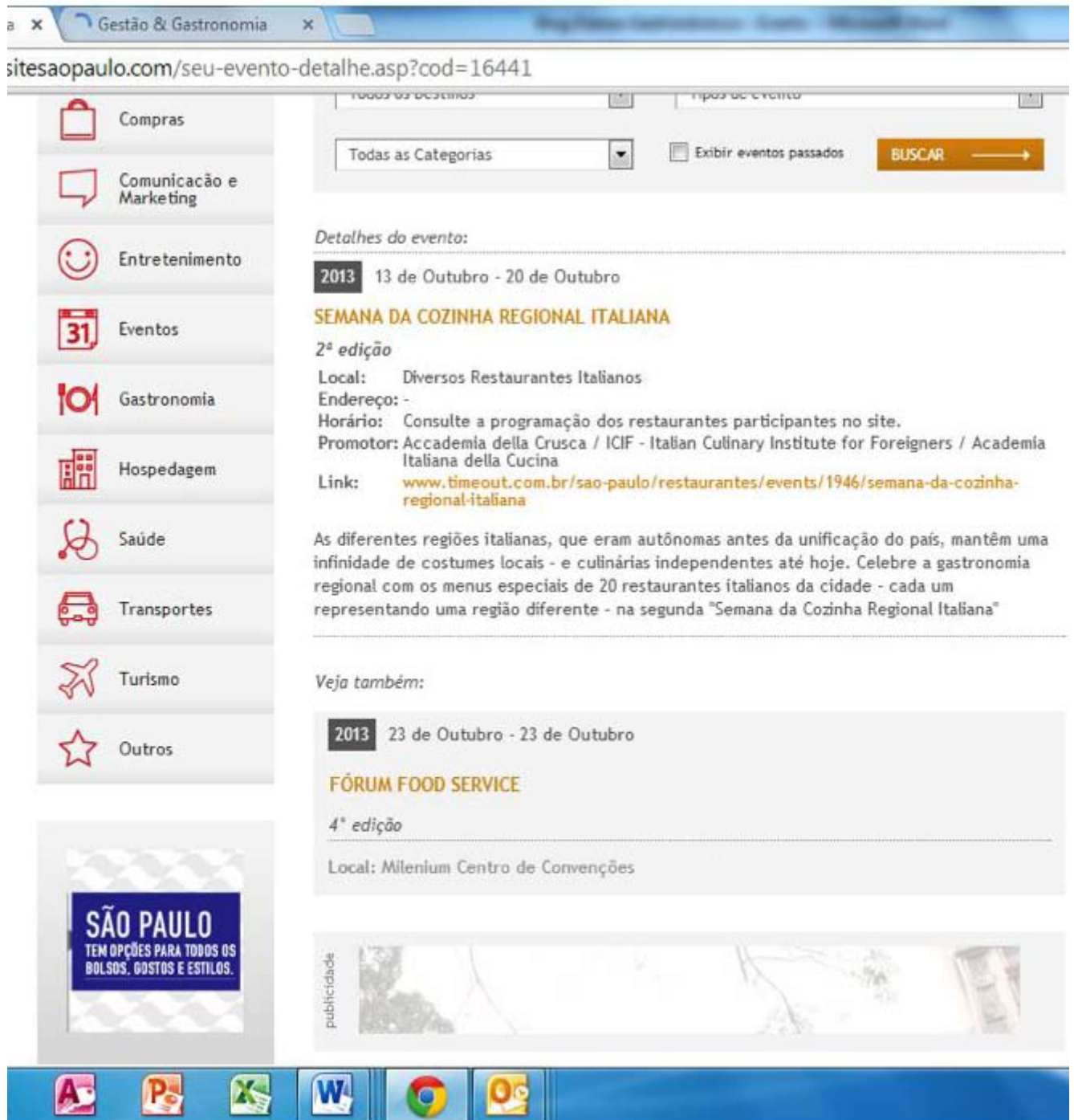
- Galinhada
- Mesa no C
- Bufê de fru
- Gastronôm
- Feirinha g
- Domingos

Outros e

- Sonho Ver
- Caixa de C
- Lucy Citti F
- Lucien Fre
- Mais de Mi
- Cidade



SITE TIME OUT SP



[Compras](#)
[Comunicação e Marketing](#)
[Entretenimento](#)
[Eventos](#)
[Gastronomia](#)
[Hospedagem](#)
[Saúde](#)
[Transportes](#)
[Turismo](#)
[Outros](#)

2013 13 de Outubro - 20 de Outubro
SEMANA DA COZINHA REGIONAL ITALIANA
 2ª edição
 Local: Diversos Restaurantes Italianos
 Endereço: -
 Horário: Consulte a programação dos restaurantes participantes no site.
 Promotor: Accademia della Crusca / ICIF - Italian Culinary Institute for Foreigners / Accademia Italiana della Cucina
 Link: www.timeout.com.br/sao-paulo/restaurantes/events/1946/semana-da-cozinha-regional-italiana

As diferentes regiões italianas, que eram autônomas antes da unificação do país, mantêm uma infinidade de costumes locais - e culinárias independentes até hoje. Celebre a gastronomia regional com os menus especiais de 20 restaurantes italianos da cidade - cada um representando uma região diferente - na segunda "Semana da Cozinha Regional Italiana"

2013 23 de Outubro - 23 de Outubro
FÓRUM FOOD SERVICE
 4ª edição
 Local: Milenium Centro de Convenções

SÃO PAULO
 TEM OPÇÕES PARA TODOS OS
 BOLSOS, GOSTOS E ESTILOS.

publicidade

A P X W Chrome

VISITE SÃO PAULO



ITALIAN CULINARY INSTITUTE
FOR FOREIGNERS
UNA STORIA ITALIANA NEL MONDO

Corsi di Cucina senza Glutine
Costigliole d'Asti, 24-29 novembre 2013

ICIF. Al via i nuovi corsi di cucina senza glutine.

BY ITALY FOOD 24 - 03/10/2013



Immagine: www.icif.it

ICIF, l'Istituto Formativo Internazionale di Cucina Italiana, da sempre sensibile alle problematiche di una società in continua evoluzione, lancia i nuovi corsi dedicati alle tematiche delle intolleranze alimentari, della cucina salutistica e del gluten free.

Le intolleranze alimentari e la celiachia sono oggi un problema di larga diffusione, destinato ad aumentare. Si pensi che in Italia 3 milioni e mezzo di persone soffrono di intolleranza al glutine. Questo fenomeno, unitamente a quello ben più grave della celiachia, condiziona pesantemente la vita di chi ne soffre e, in molti casi, costringe a cambiare non solo le abitudini alimentari, ma anche lo stile di vita: la rinuncia ai ristoranti è frequente, se non previa selezione di quelli che offrono menù dedicati.

Alcuni ristoratori, infatti, hanno inserito nei loro menù alcuni piatti con ingredienti privi di glutine, altri si sono addirittura

specializzati nella cucina gluten free.

Ma la completa esclusione del glutine dalla dieta non è facile da realizzare: l'attenzione va dedicata non solo ai cibi che non contengano glutine, ma anche alle possibili contaminazioni che possono avvenire con prodotti che lo contengono durante la lavorazione e produzione, o contaminazioni ambientali dovute a comportamenti igienici scorretti e non controllati.

Per questo è necessario avere le competenze per fare in modo che chi segue prescrizioni dietetiche possa avere la certezza della massima sicurezza quando sceglie di mangiare al ristorante: l'offerta dovrà essere garantita dal punto di vista della sicurezza e della qualità e, in più, dovrà far capire che l'assenza di ingredienti contenenti glutine non è una limitazione, ma l'occasione per scoprire nuovi piatti gustosi da assaporare senza rinunce.

I corsi di Cucina senza Glutine organizzati da ICIF, rivolti a Ristoratori, Professionisti del settore, amatori e a chiunque voglia saperne di più in materia e trasformare una problematica in un'opportunità, vogliono fare in modo che chi soffre di determinate patologie non abbia un senso di esclusione ma, anzi, che continui a godere del piacere di mangiare in piena salute e in piena sicurezza.

I corsi, della durata di 40 ore, si svolgeranno da lunedì 24 a venerdì 29 novembre presso la sede ICIF nella piacevole e suggestiva atmosfera del Castello di Costigliole d'Asti.

Docenti universitari e chef qualificati accompagnano i partecipanti attraverso un percorso didattico che prevede lezioni teorico pratiche in diversi specifici laboratori.

La parte teorica sarà dedicata a conoscere le problematiche sia di natura pratica che di natura psicologica che si trovano a dover affrontare i celiaci; i Ristoratori acquisiranno una serie di nozioni specifiche per garantire la sicurezza del cibo, evitare contaminazioni, trattare l'ambiente e, non ultimo, suggerimenti per il servizio di sala: la psicologia dell'accoglienza del cliente celiaco, il servizio di portate senza glutine, i cocktail e le bevande senza glutine.

Nel corso delle lezioni pratiche si imparerà a cucinare con prodotti senza glutine, dalla pasta fresca e secca ai dolci passando dai secondi di carne e di pesce con relativi contorni, sughi, salse e condimenti. Anche pane, grissini, pizza e focaccia senza glutine saranno oggetto delle lezioni.

Al termine del corso è previsto un esame alla presenza di una Giuria selezionata di professionisti del settore. I corsisti riceveranno infine un attestato di partecipazione: oltre a comprovare le capacità acquisite darà loro modo di segnalare che la cucina Gluten Free non è solo per celiaci, ma anche per tutti coloro che amano la buona tavola abbinata ad uno stile di vita salutare.

Per andare incontro alle esigenze degli Chef di Ristoranti o dei proprietari che hanno difficoltà ad assentarsi dal lavoro per più giorni, ICIF ha previsto anche la possibilità di frequentare singole giornate di lezione o, addirittura, mezze giornate.

Mangiare è uno dei piaceri della vita: imparare a conoscere i prodotti senza glutine è un modo per restituire il sorriso e soddisfare il palato ampliando la dieta gluten-free.

JUN
01

ICIF ITALIAN CULINARY INSTITUTE FOR FOREIGNERS PRIMO CORSO DI CUCINA SENZA GLUTINE ICIF 1ST ICIF GLUTENFREE COOKING COURSE

Tutto il senza glutine

www.mamey.it

Libera la voglia di gusto Vieni a
provarci!

▶ 2013-07-22 – Il Corso di Cucina senza glutine e' rivolto ai Ristoratori ai Professionisti del settore agli amatori e a chiunque voglia saperne di piu' in materia

Ha una durata di 1 settimana (dal lunedì al venerdì) con lezioni teorico-pratiche svolte nei diversi laboratori didattici dell'icif Scuola Internazionale di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia

Immersi nella piacevole e stiva atmosfera del Castello di Costigliole d'Asti docenti universitari e chef qualificati accompagnano i partecipanti attraverso un percorso didattico alla conoscenza di una materia nella quale ci si imbatte quotidianamente nella società moderna

Imparare a cucinare glutenfree e' un modo per avvicinarsi alle intolleranze alimentari e alle persone che ne soffrono

Lo scopo e' aiutare loro e noi stessi a convivere con una patologia che prevede una dieta specifica se non conosciuta può scoraggiare e far perdere l'appetito

Mangiare e' uno dei piaceri della vita impariamo a conoscere i prodotti senza glutine in modo da restituire il sorriso e soddisfare il palato ampliando la dieta glutenfree

per informazioni ed info GlutenCooking Course is aimed at restaurant owners professionals of the sector amateurs and anyone who wants to learn more on the subject It has a duration of 1 week (from Monday to Friday) with theoretical and practical lessons in the various laboratories of the icif the International Cooking and Oenology School of the Regions of Italy

Immersed in the pleasant and evocative atmosphere of the Castle of Costigliole d'Asti university teachers and qualified chef guide the participants through an educational course in the knowledge of a subject in which we encounter daily in modern society Learning how to cook glutenfree is a way to approach this food intolerance and people who suffer from it The purpose is to help them and ourselves to live with a disease that requires a specific diet which often can be discouraging and cause loss of appetite

Eating is one of life's pleasures lets know the glutenfree products to bring back the joy of food and satisfy the palate by broadening the glutenfree diet

contenenti glutine non è una limitazione, ma l'occasione per scoprire nuovi piatti gustosi da assaporare senza rinunce.

I corsi di Cucina senza Glutine organizzati da ICIF, rivolti a Ristoratori, Professionisti del settore, amatori e a chiunque voglia saperne di più in materia e trasformare una problematica in un'opportunità, vogliono fare in modo che chi soffre di determinate patologie non abbia un senso di esclusione ma, anzi, che continui a godere del piacere di mangiare in piena salute e in piena sicurezza.

I corsi, della durata di 40 ore, si svolgeranno da lunedì 24 a venerdì 29 novembre presso la sede ICIF nella piacevole e suggestiva atmosfera del Castello di Costigliole d'Asti.

Docenti universitari e chef qualificati accompagnano i partecipanti attraverso un percorso didattico che prevede lezioni teorico pratiche in diversi specifici laboratori.

La parte teorica sarà dedicata a conoscere le problematiche sia di natura pratica che di natura psicologica che si trovano a dover affrontare i celiaci; i Ristoratori acquisiranno una serie di nozioni specifiche per garantire la sicurezza del cibo, evitare contaminazioni, trattare l'ambiente e, non ultimo, suggerimenti per il servizio di sala: la psicologia dell'accoglienza del cliente celiaco, il servizio di portate senza glutine, i cocktail e le bevande senza glutine.

Nel corso delle lezioni pratiche si imparerà a cucinare con prodotti senza glutine, dalla pasta fresca e secca ai dolci passando dai secondi di carne e di pesce con relativi contorni, sughi, salse e condimenti. Anche pane, grissini, pizza e focaccia senza glutine saranno oggetto delle lezioni.

Al termine del corso è previsto un esame alla presenza di una Giuria selezionata di professionisti del settore. I corsisti riceveranno infine un attestato di partecipazione: oltre a comprovare le capacità acquisite darà loro modo di segnalare che la cucina Gluten Free non è solo per celiaci, ma anche per tutti coloro che amano la buona tavola abbinata ad uno stile di vita salutare.

Per andare incontro alle esigenze degli Chef di Ristoranti o dei proprietari che hanno difficoltà ad assentarsi dal lavoro per più giorni, ICIF ha previsto anche la possibilità di frequentare singole giornate di lezione o, addirittura, mezze giornate.

Mangiare è uno dei piaceri della vita: imparare a conoscere i prodotti senza glutine è un modo per restituire il sorriso e soddisfare il palato ampliando la dieta gluten-free.

INFORMAZIONI TECNICHE: CORSO DI CUCINA SENZA GLUTINE-ICIF

Data: dal 25 al 29 Novembre 2013 (tot 40 ore)

Costo: una settimana (dal lunedì al venerdì), comprensivo di 5 giorni di lezione, vitto presso l'Istituto e alloggio presso la Foresteria dell'ICIF, dispensa del Corso con tutte le ricette che verranno eseguite a lezione, una giacca da chef con logo ICIF, attestato di Partecipazione

€ 1.300,00 a persona

Costo: una giornata di lezione, comprensivo di pranzo e cena e alloggiamento per 1 notte)

€ 280,00 a persona

Costo: mezza giornata di lezione, mattino + pranzo, o pomeriggio + cena

€ 130,00 a persona

Luogo: sede ICIF del Castello di Costigliole d'Asti - Piazza Vittorio Emanuele 10
Costigliole D'Asti (AT) - Italy

Termine iscrizioni: 28 ottobre 2013

Per informazioni e prenotazioni:

Tel. +39 0141 962171 - 962772

Fax +39 0141 962993

e-mail icif@icif.com

<http://www.icif.com>

di Dino Bortone

ASTIGIANO | 23/5/2013

Costigliole d'Asti, all'ICIF aperte le iscrizioni del corso per cucinare senza glutine | Articolo

Il Corso di Cucina è rivolto ai Ristoratori, ai Professionisti del settore, agli amatori e a chiunque voglia saperne di più in materia.



FOTO GALLERY



La celiachia è sempre più diffusa, forse anche per il motivo che fino a qualche anno addietro spesso non veniva diagnosticata correttamente. Lo scopo di questa importante iniziativa dell'ICIF, è aiutare coloro che ne sono affetti a convivere con una patologia che prevede una dieta specifica che, se non conosciuta, può scoraggiare e far perdere l'appetito.

“Mangiare è uno dei piaceri della vita: impariamo a conoscere i prodotti senza glutine, in modo da restituire il sorriso e soddisfare il palato ampliando la dieta gluten-free!” Dicono dall'ICIF e non si può che essere d'accordo con questo invito.

Il Corso di Cucina senza glutine è rivolto ai Ristoratori, ai Professionisti del settore, agli amatori e a chiunque voglia saperne di più in materia.

Ha una durata di 1 settimana (dal lunedì al venerdì) con lezioni teorico-pratiche svolte nei diversi laboratori didattici dell'ICIF, Scuola Internazionale di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia.

Immersi nella piacevole e suggestiva atmosfera del Castello di Costigliole d'Asti, docenti universitari e chef qualificati accompagnano i partecipanti attraverso un percorso didattico alla conoscenza di una materia nella quale ci si imbatte quotidianamente nella società moderna.

Imparare a cucinare gluten-free è un modo per avvicinarsi alle intolleranze alimentari e alle persone che ne soffrono.



Le date del Corso senza glutine anno 2013:

-dal 22 al 26 luglio 2013

Le iscrizioni dovranno pervenire, entro e non oltre il 1° luglio 2013, dopo tale data la Direzione ICIF confermerà l'attivazione del Corso ai singoli partecipanti.

-dal 23 al 27 settembre 2013

Le iscrizioni dovranno pervenire, entro e non oltre il 04 settembre 2013, dopo tale data la Direzione ICIF confermerà l'attivazione del Corso ai singoli partecipanti.

Nel caso in cui non si raggiunga il numero minimo di partecipanti per attivare il Corso in una delle date sopra indicate, le iscrizioni verranno spostate alla data successiva in calendario.

Per informazioni ed iscrizioni al Corso :

icif@icif.com o

- Telefonare al: (+39) 0141-962171

www.icif.com

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

[Mostre](#) [Offerte](#) [Clero](#) [Annunci](#) [Appuntamenti](#) [Letture](#) [WebTv](#)

All'ICIF di Costigliole: 1° corso di cucina senza glutine

maggio 21st, 2013 by webmaster

 Like  Tweet  +1

L'ICIF di Costigliole d'Asti, Scuola Internazionale di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia, ha organizzato, **dal 22 al 26 luglio**, un corso di cucina senza glutine rivolto a Ristoratori, a Professionisti del settore, ad amatori e a chiunque voglia saperne di più in materia.

Ha una durata di 1 settimana (dal lunedì al venerdì) con lezioni teorico-pratiche svolte nei diversi laboratori didattici dell'ICIF, Scuola Internazionale di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia.

Immersi nella piacevole e suggestiva atmosfera del Castello di Costigliole d'Asti, docenti universitari e chef qualificati accompagnano i partecipanti attraverso un percorso didattico alla conoscenza di una materia nella quale ci si imbatte quotidianamente nella società moderna.

Imparare a cucinare gluten-free è un modo per avvicinarsi alle intolleranze alimentari e alle persone che ne soffrono.

Lo scopo è aiutare loro e noi stessi a convivere con una patologia che prevede una dieta specifica che, se non conosciuta, può scoraggiare e far perdere l'appetito.

Mangiare è uno dei piaceri della vita: impariamo a conoscere i prodotti senza glutine, in modo da restituire il sorriso e soddisfare il palato ampliando la dieta gluten-free!

[Postati in Informazione e Attualità](#) | [No comments](#)

vallibbt news

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

Home

Annunci



All'ICIF di Costigliole: 1° corso di cucina senza glutine

mag 21st, 2013 di webmaster.



L'ICIF di Costigliole d'Asti, Scuola Internazionale di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia, ha organizzato, **dal 22 al 26 luglio**, un corso di cucina senza glutine rivolto a Ristoratori, a Professionisti del settore, ad amatori e a chiunque voglia saperne di più in materia.

Ha una durata di 1 settimana (dal lunedì al venerdì) con lezioni teorico-pratiche svolte nei diversi laboratori didattici dell'ICIF, Scuola Internazionale di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia.

Immersi nella piacevole e suggestiva atmosfera del Castello di Costigliole d'Asti, docenti universitari e chef qualificati accompagnano i partecipanti attraverso un percorso didattico alla conoscenza di una materia nella quale ci si imbatte quotidianamente nella società moderna.

Imparare a cucinare gluten-free è un modo per avvicinarsi alle intolleranze alimentari e alle persone che ne soffrono.

Lo scopo è aiutare loro e noi stessi a convivere con una patologia che prevede una dieta specifica che, se non conosciuta, può scoraggiare e far perdere l'appetito.

Mangiare è uno dei piaceri della vita: impariamo a conoscere i prodotti senza glutine, in modo da restituire il sorriso e soddisfare il palato ampliando la dieta gluten-free!

Inserito in: [Informazioni e attualità.](#)

Tag: [Cucina](#)

fai.informazione.it

Utente Password
 ricordami

GROUPON



CHECKUP GASTROENTEROLOGICO
Totale € 300,00
€ 79,00

INFORMAZIONE.IT **COMUNICATI STAMPA** **FAI INFORMAZIONE** **MIA INFORMAZIONE** **INFORMAZIONE**

TUTTE LE SEZIONI | POLITICA | CRONACA | ESTERI | ECONOMIA | SPETTACOLO... | S

ICIF. Al via i nuovi corsi di cucina senza glutine. - *Le intolleranze alimentari e la celiachia sono oggi un problema di larga diffusione, destinato ad aumentare. Si pensi che in Italia 3 milioni e mezzo di persone soffrono di intolleranza al glutine. Questo fenomeno, unitamente a quello ben più grave della celiachia, condiziona pesantemente la vita di chi ... (italyfood24)*



FreeGlutenPoint

News, siti, luoghi e ricette per (con)vivere senza glutine

Curated by nemoravi

7.5K Views

Flag

Find



Scooped by nemoravi
onto FreeGlutenPoint



Costigliole, ICIF crea un corso di cucina senza glutine

Scoop.it!



Scooped by nemoravi

Pizzerie per celiaci... il
stesso - Newsfood.com



From www.atnews.it - July 4, 2012 5:11 PM

" Il Corso di Cucina senza glutine creato dall'ICIF (www.icif.com) in collaborazione con il primo canale televisivo online interamente dedicato al senza glutine, la Free Glutine tv (www.freeglutine.tv) è rivolto ai Ristoratori, ai professionisti del settore, agli amatori e a chiunque voglia saperne di più in materia."



Recommend

1



Tweet

0



Rescooped by nemoravi from s

ATnews

Quotidiano online di Asti e del Monferrato

HOME ULTIME NEWS AT GROUPS CRONACA POLITICA CULTURA FOTO EVENTI PA

La cucina gluten-free per i sofferenti di intolleranze alimentari si insegna alla scuola Icif di Costigliole

Giovedì, 06 Giugno 2013 | dimensione font ●● | [Stampa](#) | [Email](#)



Un corso di cucina gluten-free per avvicinarsi alle intolleranze alimentari e alle persone che ne soffrono. L'iniziativa, unica nell'astigiano, è promossa dall'ICIF, Scuola Internazionale di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia presso i laboratori, la cucina didattica e le sale del castello di Costigliole d'Asti. Le iscrizioni alla prima edizione sono aperte, le lezioni dal 22 al 26 giugno sono aperte a tutti: ristoratori, professionisti, amanti della cucina.

"Lo scopo del corso -dice Ilaria Scalet responsabile organizzativa e delle relazioni esterne Icif- è di trasmettere saperi e conoscenze sia ai professionisti della ristorazione, ma anche a coloro che soffrono di questi disturbi e alle persone che vivono insieme. Per la cucina senza glutine è prevista una dieta specifica che se non conosciuta può scoraggiare e far perdere l'appetito".

La frequenza alle lezioni ha un costo, verranno tenute da chef ed esperti in materia. Per informazioni www.icif.com oppure scrivere a icif@icif.com oppure telefonare allo 0141 962171.



ITALIAN CULINARY INSTITUTE
FOR FOREIGNERS
UNA STORIA ITALIANA NEL MONDO

PAKISTAN - Karachi

ROMANIA - Bucarest

USA - Florida

RUSSIA - Sochi

TURCHIA - Izmir

Novembre 2013

LOGIN | REGISTRATI

Mercoledì, 27 Novembre 2013

La nuova provincia.it POLIZZA AU

ASTI CANELLI E SUD NIZZA MONFERRATO COSTIGLIOLE E VALTIGLIONE MONCALVO E NORD

NEWS LETTORI FOTOGALLERY AGENDA BLOG/RUBRICHE DOSSIER SERVIZI SP

CRONACA ATTUALITÀ ECONOMIA E LAVORO TEMPO LIBERO SPORT

GOLA, VINO E FIERE | ASTI | 18 NOV 2013 | 12:30

Docenti Icif a Karachi e Bucarest per promuovere l'agroalimentare italiano

Consiglia  Invia  Tweet 1  8+1    0 - A +



Il castello di Costigliole, sede dell'Icif

Nel mese di novembre l'Icif di Costigliole sarà impegnato in Pakistan e in Romania per la promozione dei prodotti agroalimentari d'eccellenza italiani. L'enogastronomia, che è sicuramente uno dei fiori all'occhiello del nostro Paese, è **uno dei settori trainanti** per favorire gli scambi commerciali.

Il Consolato Italiano di Karachi, **Pakistan**, in occasione del Festival della Cucina Italiana previsto **dal 16 al 21 novembre**, ha richiesto la presenza di uno chef Icif, che si occuperà di promuovere in occasione delle serate di gala,

cocktail e buffet, previsti presso i principali hotel della città, i piatti della cucina tradizionale italiana. In una delle città più pericolose al mondo, l'Icif, attraverso l'esperienza dello chef Giancarlo Piccarreta, porterà il gusto e i sapori della cucina delle regioni d'Italia.

L'istituto non è nuovo a sfide del genere, **già nel 2006 aveva varcato le frontiere** di uno dei paesi più chiusi del mondo: la **Corea del Nord**, organizzando a Pyongyang un mese di formazione sulla Cucina, l'Enologia e la pasticceria italiana, per 20 cuochi della catena di hotel a cinque stelle Koryo. Inoltre **dal 25 al 28 novembre**, su invito dell'Ice (Istituto per il Commercio Estero), i docenti dell'Icif saranno a **Bucarest** per svolgere dei corsi sulla cucina e pizza italiana, in occasione dell'edizione 2013 del Festival "Cento per cento Italiano", dedicato alla promozione dei prodotti e dell'enogastronomia del nostro territorio, già particolarmente conosciuta ed apprezzata sul mercato romeno.

I corsi saranno rivolti a professionisti del settore e tenuti dallo chef istruttore **Giancarlo Piccarreta** e dal pizzaiolo **Vincenzo Spezzano**, che presenteranno alcune ricette tipiche italiane promuovendo l'uso di prodotti del nostro territorio, come elemento fondamentale per la buona riuscita di un piatto italiano.



Home » Primo Piano » eventi » Docenti Icif a Karachi e Bucarest

Docenti Icif a Karachi e Bucarest

Publicato il 12 novembre 2013



COSTIGLIOLE D'ASTI – Nel mese di novembre l'ICIF, Italian Culinary Institute for Foreigners di Costigliole d'Asti, sarà impegnato in Pakistan e in Romania per la promozione dei prodotti agro alimentari d'eccellenza italiani. L'enogastronomia, che è sicuramente uno dei fiori all'occhiello del nostro Paese, è uno dei settori trainanti per favorire gli scambi commerciali.

Il Consolato Italiano di Karachi, Pakistan, in occasione del Festival della Cucina Italiana

previsto dal 16 al 21 novembre p.v., ha richiesto la presenza di uno Chef ICIF, che si occuperà di promuovere in occasione delle serate di gala, cocktails e buffet, previsti presso i principali Hotel della città, i piatti della Cucina Tradizionale Italiana. In una delle città più pericolose al mondo, l'ICIF, attraverso l'esperienza dello Chef Giancarlo Piccarreta, porterà il gusto e i sapori della Cucina delle Regioni d'Italia. Il nostro Istituto non è nuova a sfide del genere, già nel 2006 aveva varcato le frontiere di uno dei Paesi più chiusi del mondo: la Corea del Nord, organizzando a Pyongyang un mese di formazione sulla Cucina, l'Enologia e la pasticceria italiana, per 20 cuochi della catena di Hotel a cinque stelle Koryo.

Inoltre dal 25 al 28 novembre, su invito dell'ICE (Istituto per il Commercio Estero), i docenti dell'ICIF saranno a Bucarest per svolgere dei Corsi sulla Cucina e Pizza Italiana, in occasione dell'edizione 2013 del Festival "Cento per cento Italiano", dedicato alla promozione dei prodotti e dell'enogastronomia del nostro territorio, già particolarmente conosciuta ed apprezzata sul mercato romeno.

I Corsi saranno rivolti a professionisti del settore e tenuti dallo Chef Istruttore Giancarlo Piccarreta e dal Pizzaiolo Vincenzo Spezzano, che presenteranno alcune ricette tipiche italiane promuovendo l'uso di prodotti del nostro territorio, come elemento fondamentale per la buona riuscita di un piatto italiano.

"L'attività dell'ICIF all'estero – sottolinea Piero Sassone, Presidente dell'Istituto – non si limita a Corsi di formazione sporadici: stiamo infatti lavorando per attivare dei Centri Formativi permanenti che diventeranno autentici ambasciatori del Made in Italy in campo alimentare. Crediamo che diffondere la conoscenza della vera Cucina Italiana e delle eccellenze agroalimentari che la contraddistinguono - continua Sassone – sia uno degli elementi chiave che l'Italia ha il dovere di mettere in campo per la lotta alla contraffazione".



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

Docenti Icif a Karachi e Bucarest

Gazzetta d'Asti |  1 | 2 ore fa

COSTIGLIOLE D'ASTI Nel mese di novembre l'ICIF, Italian Culinary Institute for Foreigners di Costigliole d'Asti, sarà impegnato in Pakistan e in Romania per la promozione dei prodotti agro alimentari ...

[Leggi la notizia](#)

Personae: [cucina italiana](#) [piero sassone](#)

Organizzazioni: [istituto corsi](#)

Prodotti: [festival](#)

Luoghi: [asti](#) [bucarest](#)

Tags: [prodotti](#) [hotel](#)



Home > Economia > Commercio > Ultime notizie Commercio estero

Commercio estero Mi piace < 0 Tweet

News **Foto**

Ordina le news per: Pertinenza | Data

Docenti ICIF a Karachi e Bucarest

Inoltre dal 25 al 28 novembre, su invito dell'ICE (Istituto per il Commercio Estero), i docenti dell'ICIF saranno a Bucarest per svolgere dei Corsi sulla Cucina e pizza Italiana, in occasione dell'edizione 2013 del Festival "Cento per cento Italiano", dedicato alla promozione di prodotti e dell'Enogastronomia del nostro territorio, già particolarmente conosciuta e apprezzata sul mercato romeno. I Corsi saranno rivolti a...

11 Novembre 2013 | vini.esapori.net

News su: [Enogastronomia](#), [Cucina Italiana](#), [Chef](#),



11 Novembre 2013 - 19:31
NOVITA' DAL MONDO - Letto: 85 volte

Docenti ICIF a Karachi e Bucarest

Nel mese di novembre l'ICIF, Italian Culinary Institute for Foreigners, sarà impegnato in Pakistan e in Romania per la

promozione dei prodotti agro alimentari d'eccellenza italiani. L'enogastronomia, che è sicuramente uno dei fiori all'occhiello del nostro Paese, è uno dei settori trainanti per favorire gli scambi commerciali.



Rss



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter

Il Consolato Italiano di Karachi, Pakistan, in occasione del Festival della Cucina Italiana previsto dal 16 al 21 novembre p.v., ha richiesto la presenza di uno Chef ICIF, che si occuperà di promuovere in occasione delle serate di gala, cocktails e buffet, previsti presso i principali Hotel della città, i piatti della Cucina Tradizionale Italiana. In una delle città più pericolose al mondo, l'ICIF, attraverso l'esperienza dello Chef Giancarlo Piccarreta, porterà il gusto e i sapori della Cucina delle Regioni d'Italia. Il nostro Istituto non è nuova a sfide del genere, già nel 2006 aveva varcato le frontiere di

uno dei Paesi più chiusi del mondo: la Corea del Nord, organizzando a Pyongyang un mese di formazione sulla Cucina, l'Enologia e la pasticceria italiana, per 20 cuochi della catena di Hotel a cinque stelle Koryo.

Inoltre dal 25 al 28 novembre, su invito dell'ICE (Istituto per il Commercio Estero), i docenti dell'ICIF saranno a Bucarest per svolgere dei Corsi sulla Cucina e Pizza Italiana, in occasione dell'edizione 2013 del Festival "Cento per cento Italiano", dedicato alla promozione dei prodotti e dell'enogastronomia del nostro territorio, già particolarmente conosciuta ed apprezzata sul mercato romeno.

I Corsi saranno rivolti a professionisti del settore e tenuti dallo Chef Istruttore Giancarlo Piccarreta e dal Pizzaiolo Vincenzo Spezzano, che presenteranno alcune ricette tipiche italiane promuovendo l'uso di prodotti del nostro territorio, come elemento fondamentale per la buona riuscita di un piatto italiano.

"L'attività dell'ICIF all'estero" -sottolinea Piero Sassone, Presidente dell'Istituto- non si limita a Corsi di formazione sporadici: stiamo infatti lavorando per attivare dei Centri Formativi permanenti che diventeranno autentici ambasciatori del Made in Italy in campo alimentare. Crediamo che diffondere la conoscenza della vera Cucina Italiana e delle eccellenze agroalimentari che la contraddistinguono"- continua Sassone - "sia uno degli elementi chiave che l'Italia ha il dovere di mettere in campo per la lotta alla contraffazione".

Fatti trovare con la pubblicità di Google.

Inizia Ora

Con l'offerta di €75.

food eveniment

SECRETELE BUCĂTĂRIEI ITALIENE, dezvăluite la "Cento per Cento Italiano"

NU POȚI SĂ FACI BUCĂTĂRIE ITALIANĂ CU PRODUSE ROMÂNEȘTI, A SUBLINIAT CHEF GIANCARLO PICCARRETA DE LA ITALIAN CULINARY INSTITUTE FOR FOREIGNERS, LA BUCUREȘTI, ÎN CADRUL EVENIMENTULUI "CENTO PER CENTO ITALIANO".

Diana SBĂRCEA



SCOPUL CURSULUI A FOST DE A ARĂTA BUCĂTĂRILOR ROMÂNI CUM SĂ GĂTEASCĂ CORECT REȚETELE TRADIȚIONALE ITALIENEȘTI, PĂSTRÂND IDENTITATEA MÂNCĂRII, FOLOSIND PRODUSE ORIGINALE DIN ITALIA ȘI PRODUSE DE ÎNALTĂ CALITATE. ACEASTA ESTE PRIMA REGULĂ PENTRU A FACE BUCĂTĂRIE ITALIANĂ. DACĂ EU VREAU SĂ GĂTESC ROMÂNEȘTE TREBUIE SĂ FOLOSESC INGREDIENTE LOCALE. AȘA ȘI ÎN ACEST CAZ, NU POȚI GĂTI ITALIENEȘTE DACĂ NU FOLOSEȘTI INGREDIENTE SPECIALE, ADUSE DIN ITALIA. NU MĂ REFER LA CARNE SAU LEGUME, CI LA PRODUSE PRECUM ULEI DE MĂSLINE, BRÂNZĂ, VINURI, TOMATE SAU ORICE ALTE INGREDIENTE SUNT NECESARE PENTRU A PĂSTRA IDENTITATEA PREPARATELOR. ACEȘTEA TREBUIE SĂ FIE DIN ȚARA ORIGINALĂ, ne-a declarat Giancarlo Piccarreta.



Țimp de 4 zile (25-28 noiembrie 2013), peste 60 de bucătari profesioniști și pizzari care își desfășoară activitatea în restaurante specializate în bucătăria italiană din România au participat la Centrul AROMA la cursurile de bucătărie italiană organizate de Biroul din București al ICE-Agenția Italiană pentru Comerț Exterior în

colaborare cu ICIF și cu sponsorizarea firmelor Bilancia Exim și Nordic Import Export Co.

Cursurile au avut scopul de a îmbunătăți cunoștințele de bucătărie italiană în rândul operatorilor locali din domeniu și, nu în ultimul rând, de a promova cultura gastronomiei italiene, apreciată în mod deosebit de

Acesta a subliniat că este important pentru un bucătar să poată recunoaște produsele italiene adevărate și că nu orice produs cu nume italian este italian. Astfel, un bucătar care gătește italienește trebuie



Activitatea partea ICIF Master Pizz fost structurat practice, în rețete tradiționale risotto, felul alt produs

N° 66 30 | 31

eveniment food



► În mod specific sunt produse **DOP (denumire de origine protejată)** acele produse agricole sau alimentare care provin dintr-o zonă geografică delimitată, a căror producție, procesare și elaborare are loc în acea zonă geografică și a căror calitate sau caracteristici se datorează în esență sau exclusiv mediului geografic, fiind aici incluși factorii naturali și umani.

► Sunt produse **IGP (indicație geografică protejată)** acele produse agricole sau alimentare care provin dintr-o anumită zonă geografică a cărei reputație, calitate determinată sau o altă caracteristică pot fi atribuite originii geografice și a căror producție și/sau procesare și/sau elaborare au loc în aceeași zonă. Legătura cu teritoriul este așadar prezentă în cel puțin unul din stadiile de producție, procesare sau elaborare.

Aceste mărci reprezintă practic o garanție a calității produselor care le poartă, a precizat Giancarlo Piccarreta, iar calitatea produselor folosite în bucătăriile cu specific italian vor duce la un rezultat final mai bun.

Chef Giancarlo Piccarreta crede că a găti italienește este ca atunci când studiezi limbi străine. Cineva poate vorbi perfect italiana deși nu a fost niciodată în Italia. La fel e și în cazul bucătăriei. Un român poate deveni un bucătar italian bun, dar îl trebuie multă răbdare, multă practică și întâi de toate, trebuie să înțeleagă diferențele între a găti românește și a găti în stil italian. Odată ce a înțeles aceste diferențe, cu practica, poate ajunge un bucătar italian bun.

Dacă primele 2 zile ale evenimentului au constat în cursul de bucătărie italiană

pentru bucătari profesioniști susținut de Giancarlo Piccarreta, ultimele 2 zile ale evenimentului au constat într-un curs de perfecționare pentru pizzari profesioniști, susținut de Vincenzo Spezzano, Master Pizzaiolo.

Au fost abordate subiecte precum tipuri de făină și drojdie, dospirea aluatului, tipuri de cuptoare, moduri de coacere, temperaturi și au fost dezvăluite secrete pentru a face o pizza tradițională italiană.

L-am întrebat pe Vincenzo Spezzano care sunt principalele aspecte pe care trebuie să le ia în considerare un pizzar pentru a face o pizza reușită. "Întâi de toate trebuie respectată calitatea și utilizarea ingredientelor. Este fundamental să respectăm ingredientele, să avem un cuptor ideal, pentru a putea lucra bine și pentru a coace bine pizza. Un alt aspect important de luat în considerare, pe care am încercat din răspuneri să îl explic cursanților, ține de creșterea, de dospirea aluatului. Acesta este o etapă extrem de importantă în acest proces", ne-a declarat acesta.

În cadrul cursului de perfecționare dedicat pizzarilor profesioniști, Vincenzo Spezzano le-a făcut cadou câtorva cursanți un master de o săptămână la Italian Culinary Institute for Foreigners.

"Având în vedere că programul a fost destul de amplu și nu am avut timp să tratăm toate aspectele, am decis să le ofer cadou cursanților un master gratis în școala noastră, timp de o săptămână, începând cu luna aprilie 2014. Am vrut să le dau această posibilitate pentru că am văzut că s-au implicat foarte mult. În acest sens, i-am spus pe cursanții unui concurs. Fiecare a pregătit o pizza și i-am ales pe cel care a făcut cea mai bună pizza dar și pe cel care a făcut cea mai proastă pizza, pentru că vreau să-i dau și acestuia posibilitatea să învețe", ne-a declarat Vincenzo Spezzano.

Întrebați cum li s-au părut cursurile de bucătărie italiană, cursanții ne-au declarat

că acesta a fost foarte util și că vor introduce în meniurile restaurantelor de unde vin rețetele prezentate în cadrul cursului.

"Este foarte binevenit acest curs. Sunt secrete pe care nu le aflăm și nu foarte mulți sunt dispuși să le divulge. Am reținut că nu poți să faci bucătărie italienească cu produse românești și că numai cu produse de calitate poți obține calitate. Clienții noștri sunt din ce în ce mai interesați de calitate și cred că a venit vremea să fie apreciată și la noi calitatea", ne-a declarat Georgiana Lichiardopol, proprietar și chef la restaurantul Maccheroni din centrul istoric al Bucureștilor.

"Unul dintre motivele pentru care am venit la acest curs a fost să îmbunătățim rețetarul și să devenim din ce în ce mai buni. Vom introduce cu siguranță în restaurantul nostru multe rețete prezentate în cadrul cursului", ne-a declarat și Radu Cristian de la restaurantul "La Fattoria" din Promenada Mall.



Cele două cursuri care au avut loc la sfârșitul lunii noiembrie 2013 la Centrul AROMA - Cursul de bucătărie italiană pentru bucătari profesioniști și Cursul de perfecționare pentru pizzari profesioniști - au fost organizate de Biroul din București al ICE-Agenția Italiană pentru Comerț Exterior, în cadrul Programului Promoțional 2013, în colaborare cu ICIF și cu sponsorizarea firmelor Bilancia Exim și Nordic Import Export Co.

Mulțumim doamnei Nicoleta Ștefan, traducător autorizat, care ne-a ajutat în realizarea interviurilor cu reprezentanții ICIF-Italian Culinary Institute for Foreigners.

Docenti ICIF a Karachi e Bucarest



Nel mese di novembre l'ICIF, Italian Culinary Institute for Foreigners, sarà impegnato in Pakistan e in Romania per la promozione dei prodotti agro alimentari d'eccellenza italiani. L'enogastronomia, che è sicuramente uno dei fiori all'occhiello del nostro Paese, è uno dei settori trainanti per favorire gli scambi commerciali.

Il Consolato Italiano di Karachi, Pakistan, in occasione del Festival della Cucina Italiana previsto dal 16 al 21 novembre p.v., ha richiesto la presenza di uno Chef ICIF, che si occuperà di promuovere in occasione delle serate di gala, cocktails e buffet, previsti presso i principali Hotel della città, i piatti della Cucina Tradizionale Italiana. In una delle città più pericolose al mondo, l'ICIF, attraverso l'esperienza dello Chef Giancarlo Piccarreta, porterà il gusto e i sapori della Cucina delle Regioni d'Italia. Il nostro Istituto non è nuova a sfide del genere, già nel 2006 aveva varcato le frontiere di uno dei Paesi più chiusi del mondo: la Corea del Nord, organizzando a Pyongyang un mese di formazione sulla Cucina, l'Enologia e la pasticceria italiana, per 20 cuochi della catena di Hotel a cinque stelle Koryo.

Inoltre dal 25 al 28 novembre, su invito dell'ICE (Istituto per il Commercio Estero), i docenti dell'ICIF saranno a Bucarest per svolgere dei Corsi sulla Cucina e Pizza Italiana, in occasione dell'edizione 2013 del Festival "Cento per cento Italiano", dedicato alla promozione dei prodotti e dell'enogastronomia del nostro territorio, già particolarmente conosciuta ed apprezzata sul mercato romeno.

I Corsi saranno rivolti a professionisti del settore e tenuti dallo Chef Istruttore Giancarlo Piccarreta e dal Pizzaiolo Vincenzo Spezzano, che presenteranno alcune ricette tipiche italiane promuovendo l'uso di prodotti del nostro territorio, come elemento fondamentale per la buona riuscita di un piatto italiano.

"L'attività dell'ICIF all'estero" -sottolinea Piero Sassone, Presidente dell'Istituto- "non si limita a Corsi di formazione sporadici: stiamo infatti lavorando per attivare dei Centri Formativi permanenti che diventeranno autentici ambasciatori del Made in Italy in campo alimentare. Crediamo che diffondere la conoscenza della vera Cucina Italiana e delle eccellenze agroalimentari che la contraddistinguono"- continua Sassone - "sia uno degli elementi chiave che l'Italia ha il dovere di mettere in campo per la lotta alla contraffazione".

Vini e Sapori: portale di informazione rivolto agli appassionati di enogastronomia con aggiornamenti e notizie fornite da uno staff di amanti del buon vino e dei sapori della buona tavola.

Web: www.vinlesapori.net



hot topics IT

2013 2014 Abruzzo arrestato Arrestato **Arrestato assessore** Assessore Assessore cultura Baby squillo Casa Euro Filip
 Google play Intesa sanpaolo **Ipad mini** Luigi fanis Maltempo Milano **Mini retina** Morti nelle **Nelle marche** Nov **Nover**
 Oggi Prima **Roma** Roma nov Tax area Tifone haiyan

asti

Search

Analysis realised from a sample of the messages published online, about **asti**, over the last 7 days

websites



12 nov
09:47

Pd, serve la politica non il regolamento

Giorgio Merlo - L'Unità Le squallide vicende a cui abbiamo assistito in queste settimane nei vari congressi locali del Pd e gli episodi di profondo malcostume politico equamente distribuito tra il nord e il sud - da Torino e Asti alla Sicilia confermano, per l'ennesima volta, che la politica non può mai essere schiava dei regolamenti e dello...
 partitodemocratico.it 2 hours ago

medias



12 nov
09:43

Docenti Icif a Karachi e Bucarest

COSTIGLIOLE D'ASTI - Nel mese di novembre l'ICIF, Italian Culinary Institute for Foreigners di Costigliole d'Asti, sarà impegnato in Pakistan e in Romania per la promozione dei prodotti agro alimentari d'eccellenza italiani. L'enogastronomia, che è sicuramente uno dei fiori all'occhiello del nostro Paese, è uno dei settori...
 gazzettadasti.it 2 hours ago

ITALY FOOD 24

MAGAZINE FOOD ITALIAN TASTE

martedì 12 novembre 2013. 12:13:24 Italy Food 24 è un magazine online di Web Italia Network 24 - Mont
Italy

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

asca | **ultima
ora**

12:09 - Wind: oltre 3 mln di download per l'app MyWind - 12:0!

Docenti ICIF a Karachi e Bucarest.

BY ITALY FOOD 24 - 12 NOVEMBRE 2013



Nel mese di novembre l'ICIF, Italian Culinary Institute for Foreigners, sarà impegnato in Pakistan e in Romania per la promozione dei prodotti agro alimentari d'eccellenza italiani. L'enogastronomia, che è sicuramente uno dei fiori all'occhiello del nostro Paese, è uno dei settori trainanti per favorire gli scambi commerciali. Il Consolato Italiano di Karachi, Pakistan, in occasione del Festival della Cucina Italiana previsto dal 16 al 21 novembre p.v., ha richiesto la presenza di uno Chef ICIF, che si occuperà di promuovere in occasione delle serate di gala, cocktails e buffet, previsti presso i

principali Hotel della città, i piatti della Cucina Tradizionale Italiana. In una delle città più pericolose al mondo, l'ICIF, attraverso l'esperienza dello Chef Giancarlo Piccarreta, porterà il gusto e i sapori della Cucina delle Regioni d'Italia. Il nostro Istituto non è nuovo a sfide del genere, già nel 2006 aveva varcato le frontiere di uno dei Paesi più chiusi del mondo: la Corea del Nord, organizzando a Pyongyang un mese di formazione sulla Cucina, l'Enologia e la pasticceria italiana, per 20 cuochi della catena di Hotel a cinque stelle Koryo.

Inoltre dal 25 al 28 novembre, su invito dell'ICE (Istituto per il Commercio Estero), i docenti dell'ICIF saranno a Bucarest per svolgere dei Corsi sulla Cucina e Pizza Italiana, in occasione dell'edizione 2013 del Festival "Cento per cento Italiano", dedicato alla promozione dei prodotti e dell'enogastronomia del nostro territorio, già particolarmente conosciuta ed apprezzata sul mercato romeno.

I Corsi saranno rivolti a professionisti del settore e tenuti dallo Chef Istruttore Giancarlo Piccarreta e dal Pizzaiolo Vincenzo Spezzano, che presenteranno alcune ricette tipiche italiane promuovendo l'uso di prodotti del nostro territorio, come elemento fondamentale per la buona riuscita di un piatto italiano. "L'attività dell' ICIF all'estero" -sottolinea Piero Sassone, Presidente dell'Istituto- "non si limita a Corsi di formazione sporadici: stiamo infatti lavorando per attivare dei Centri Formativi permanenti che diventeranno autentici ambasciatori del Made in Italy in campo alimentare. Crediamo che diffondere la conoscenza della vera Cucina Italiana e delle eccellenze agroalimentari che la contraddistinguono"- continua Sassone - "sia uno degli elementi chiave che l'Italia ha il dovere di mettere in campo per la lotta alla contraffazione."

c.gandini@cioss.it o ufficio.stampa@icif.com - Mobile: +39 389 1460413

LA NUOVA PROVINCIA
VENERDÌ 15 NOVEMBRE 2013

ENOGASTRONOMIA. A NOVEMBRE

Docenti Icif a Karachi e a Bucarest per promuovere i prodotti agro alimentari d'eccellenza italiani

Nel mese di novembre l'ICIF di Costigliole sarà impegnato in Pakistan e in Romania per la promozione dei prodotti agro alimentari d'eccellenza italiani. L'enogastronomia, che è sicuramente uno dei fiori all'occhiello del nostro Paese, è uno dei settori trainanti per favorire gli scambi commerciali. Il Consolato Italiano di Karachi, Pakistan, in occasione del Festival della Cucina Italiana previsto dal 16 al 21 novembre, ha richiesto la presenza di uno Chef ICIF, che si occuperà di promuovere in occasione delle serate di gala, cocktails e buffet, previsti presso i principali Hotel della città, i piatti della Cucina Tradizionale Italiana. In una delle città più pericolose al mondo, l'ICIF, attraverso l'esperienza dello Chef Giancarlo Piccarreta, porterà il gusto e i sapori della Cucina delle Regioni d'Italia. Il nostro Istituto non è nuovo a sfide del genere, già nel 2006 aveva varcato le frontiere di uno dei Paesi più chiusi del mondo: la Corea del Nord, organizzando a Pyongyang un mese di formazione sulla Cucina, l'Enologia e la pasticceria italiana, per 20 cuochi della catena di Hotel a cinque stelle Koryo.

Inoltre dal 25 al 28 novembre, su invito dell'ICE (Istituto per il Commercio Estero), i docenti dell'ICIF saranno a Bucarest per svolgere dei Corsi



CASTELLO SEDE DELL'ICIF

sulla Cucina e Pizza Italiana, in occasione dell'edizione 2013 del Festival "Cento per cento Italiano", dedicato alla promozione dei prodotti e dell'enogastronomia del nostro territorio, già particolarmente conosciuta ed apprezzata sul mercato romeno. I corsi saranno rivolti a professionisti del settore e tenuti dallo Chef Istruttore Giancarlo Piccarreta e dal Pizzaiolo Vincenzo Spezzano, che presenteranno alcune ricette tipiche italiane promuovendo l'uso di prodotti del nostro territorio, come elemento fondamentale per la buona riuscita di un piatto italiano.



RSL **RAFI SECURITIES (PVT) LTD**
Corporate Member
Karachi Stock Exchange

“Good food is about love, peace and harmony”

Chef Giancarlo Piccarreta says in an Exclusive Interview

Panel Interview by
Dr. Kashif Moten and K.B Mirza

KARACHI: “Good food is about love, peace and harmony” says, Chef Giancarlo Piccarreta. A celebrated chef with global culinary experience he shares his passion about Italian gastronomy. Bringing conviviality and joy to the hearts Chef Piccarreta takes his job very seriously. In Italy, food is always about enjoying the beauty of nature’s gifts to mankind, not about just eating, it’s a stimulation and satisfaction of all your senses.

Italian cuisine as known today has evolved through centuries of social and political changes with roots dating back to 4th century BC. Italy has always been the heart and soul of gastronomy and culture. “The Mediterranean food is not just about cooking it’s a complete life style.” Giancarlo Piccarreta began his journey at 13 years of age he wanted buy a Vespa, being of a tender age he had no option but to take his first job as dishwasher at a local restaurant. Looking at the chef’s enjoying high end delicacies, drinking wine and enjoying themselves he decided to pursue his career in the kitchen. He joined the culinary school and started working in Italian restaurants in Italy. After acquiring the diploma he started working during summer season in parts closer to the Mediterranean Sea and the winters on the north mountainous region of Italy. After 10 years of experience in Italy,

- Mediterranean Cuisine is not just food but a complete life style
- Food is just not gulping down ingredients it is about stimulating all your senses.
- Culinary expertise are a heritage and must be preserved
- Italian food is not just about recipe, it’s the technique that makes it distinguished
- Cheese is an integral part of the dishes

becoming one of the most popular chefs, he decided to share his gastronomic knowledge with the world. He spent a large part of his exciting life in Barbados, Riyadh, Nagoya Japan, Sydney, Oman, Dubai, China, Vietnam, England and many other countries across the globe. The traditional Italian cuisine is very simple with a starter for pasta course followed by the meat or fish course and then the cheese course followed by the desert or fresh fruits and coffee. Traditionally a meal was an opportunity to enjoy the blessings in life and celebration of seasonal ingredients but the young generation now has started to ignore the importance of a meal. “They just eat to fill up and not to enjoy the love of food, which is causing a grave loss to the cultural heritage” he said. During his childhood he recalled the traditional Sunday lunch always being a family day, his parents would cook all Saturday long to prepare the family feast, but now it’s a rare sight he adds. In Italian cuisine, management of the flame is very important. The temperature and techniques are vital for achieving authentic results, a number

of methods like braising, grilling, light and deep frying, baking, broiling are used to achieve different results and variations. Stressing on the temperature management he said, “It makes all the difference”. There are many variations in ingredients each specific for a specialty, some changes are required based on the local ingredients but the technique and training play a vital role in this decision. Explaining he said that a basic ingredient like flour has different grades, different kinds of pasta, breads require different specifications as with the olive oil a core ingredient in Italian cuisine, the oil from the north Italy is very light and aromatic best for salads whilst the olive oil from the south of Italy is very strong and has a spicier flavor, the use is entirely personal preference of the chef. “In Italy we rely mainly on the fresh produce and the taste of that produce varies from region to region”. He accredits hygiene as an extremely important principal in cooking.

Looking back he reflected, “20 years ago it was very different Italian menu outside Italy was very basic and lacked refinement but now it’s the



opposite, every ingredient is like a unique gem with its inbred mystery & luster that need to be refined to bring out the best”. Sharing his thoughts about the frozen food industries he said that they do not have the knowledge, expertise or the inclination to look in to the technical details and hence they are incapable of recreating the accurate taste and authenticity. As the director of the school in Shanghai in collaboration with several Chinese chefs he developed a fusion of recipes over a period of 4 years when Chinese cooking meets with Italian style and ingredients, the book is titled “Cross

Roads”. He feels a responsibility for his generation to impart the knowledge and techniques that make the cuisine special.

Speaking about the Institute of Cuisine Italy he said that it is a non-profit making organization with a distinct objective of promoting the traditions of Italian food abroad through training courses on Italian Cuisine and Oenology. Established in 1991, ICIF trains the chef’s with basic trainings from across the globe providing them the opportunity to learn about the Italian way of cooking and specializing in techniques that can make the differ-

ence in cooking fake and authentic Italian food. ICIF students require a basic level of training before moving to attend classes on cooking, bread, pastry, ice-cream and chocolate lessons along with the Italian language. Based in the medieval Castle of Costigliole d’Asti, near Alba the region most popular for white truffles, the classrooms have specially designed equipments for culinary education. A branch school in Shanghai has been developed in collaboration with the government of China and two schools are working in Brazil. These established schools are responsible for imparting basic training of the students and once the students meet the prequalification they are then provided the opportunity to come to Italy and attend the master classes. The government of Italy grants a special visa for such students and after advance trainings they are sent to Michelin star restaurants for an on job training and experience. The Italian cuisine is all about simple ingredients whilst protecting the natural taste of the produce, not masking it with sauces and over loading spices. He said that he has found the people here very friendly and willing to learn. In a message to the aspiring chefs in Pakistan, he suggested that cooking is all about passion love for food, ingredients need to be treated with respect and care to get the best results. He also said that if the basic requirements for courses can be fulfilled, ICIF can send a team to Pakistan to start courses here.

Scuola

Icif

L'alta cucina da Costigliole in Florida

Promuovere le tradizioni dell'enogastronomia e dei prodotti agroalimentari italiani all'estero attraverso la formazione. È l'obiettivo dell'Icif, la scuola di alta cucina che ha sede nel castello di Costigliole, nuovo accordo con il Lincoln Culinary Institute per la sede scolastica di West Palm Beach, in Florida. Un altro passo del progetto internazionale che conta già 14 scuole partner nel mondo. «Un percorso formativo tutto italiano - spiega il presidente Icif Piero Sassone - che rilascia crediti formativi riconosciuti nei due Paesi, con un doppio attestato, americano e italiano. Centri formativi che diventano ambasciatori del made in Italy in campo alimentare». E così gli studenti potranno iniziare il percorso di studio negli Stati Uniti, per poi specializzarsi nella Cucina Italiana seguendo il «Corso breve di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia» direttamente nelle strutture didattiche dell'Icif di Costigliole. A fine mese, su invito dell'istituto per il commercio estero, i docenti dell'Icif saranno poi a Bucarest, in occasione del festival «Cento per cento italiano, per tenere corsi sulla cucina e sull'arte della pizza. L'Icif ha anche recentemente coordinato, a San Paolo del Brasile, «settimana della cucina regionale italiana».

[E. S.C.]

Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità
sono le 14:53:54 di Lunedì 09 Dicembre 2013 - 31088 articoli presenti nell'archivio



BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE CIRCOLI

PROFESSIONI > CUOCHI

19 Novembre 2013 10:45.16

Il Lincoln Culinary Institute sceglie l'Icif La cucina italiana approda in Florida

I corsi di cucina italiana dell'Icif sono stati riconosciuti dal governo americano anche in Florida, dove il Lincoln Culinary Institute ha scelto l'istituto italiano per la formazione dei suoi ambiziosi studenti

Promuovere le tradizioni dell'enogastronomia e dei prodotti agroalimentari italiani all'estero attraverso la formazione è da sempre l'obiettivo dell'Icif, l'istituto di cucina ed enologia delle regioni d'Italia che vanta ben quattordici scuole partners nel mondo.



Tra i prestigiosi istituti che hanno scelto l'Icif per la formazione dei loro studenti spicca il Lincoln Culinary Institute, con cui è appena stato sottoscritto un nuovo accordo per la sede scolastica di West Palm Beach, in Florida, che si affianca a quello già siglato nel 2006 per la sede di Hartford (Connecticut): un importante passo che garantisce agli studenti un percorso formativo di stampo tutto italiano all'interno del loro programma educativo americano, per il quale vengono rilasciati crediti formativi riconosciuti dal governo americano con un doppio attestato, americano ed italiano.

Gli studenti potranno iniziare il percorso di studio negli Stati Uniti, per poi specializzarsi nella cucina italiana seguendo il "Corso Breve di Cucina ed Enologia dell e Regioni d'Italia" direttamente nelle strutture didattiche del l'Icif a Costigliol e d'Asti. Aumenterà quindi il numero dei giovani americani che ogni anno vengono in Piemonte: il corso di specializzazione è progettato specificatamente per esaminare le ricette regionali italiane e la loro evoluzione e/o trasformazione nella cucina classica nazionale.

Nel percorso di approfondimento presso l'Icif gli studenti, utilizzando le varie tecniche culinari e apprese al Lincoln Culinary Institute, impareranno a concentrarsi sui sapori usando prodotti autentici. La formazione prevede un processo di apprendimento comparativo che consenta agli studenti di cogliere le differenze e le sfumature tra i piatti cucinati con le autentiche materie prime di provenienza italiana e quelli non made in Italy.

Verranno anche insegnate le varie differenze tra la cucina dell e vari e regioni del nostro Paese, con un occhio di riguardo all'utilizzo di prodotto tipici e l'uso di ingredienti regionali come l'olio extravergine d'oliva, il formaggio, il prosciutto ed ovviamente i vini, con lezioni mirate con degustazioni e abbinamenti cibo-vino.

Al termine del corso gli studenti, tornando nel proprio Paese, potranno riproporre all'interno dei ristoranti italiani dove lavorano quanto appreso durante l'esperienza all'Icif, per diventare ambasciatori della cultura e della cucina italiana. Quella vera.

Icif firma un accordo per la formazione sulla cucina italiana col Lincoln Culinary Institute in Florida

Lunedì, 09 Dicembre 2013 | dimensione font ●●● | [Stampa](#) | [Email](#)



Promuovere le tradizioni dell'enogastronomia e dei prodotti agroalimentari italiani all'estero attraverso la formazione è da sempre l'obiettivo dell'ICIF, l'Istituto di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia che vanta ben quattordici scuole partners nel mondo. Tra i prestigiosi Istituti che hanno scelto l'ICIF per la formazione dei loro studenti spicca il Lincoln Culinary Institute, con cui è appena stato sottoscritto un nuovo accordo per la sede scolastica di West Palm Beach, in Florida, che si affianca a quello già siglato nel 2006 per la sede di Hartford (Connecticut)

Si tratta di un importante passo che garantisce agli studenti un percorso formativo di stampo tutto italiano all'interno del loro programma educativo americano, per il quale vengono rilasciati crediti formativi riconosciuti dal Governo Americano con un doppio attestato, americano ed italiano.

Gli studenti potranno iniziare il percorso di studio negli Stati Uniti, per poi specializzarsi nella Cucina Italiana seguendo il "Corso Breve di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia" direttamente nelle strutture didattiche dell'ICIF a Costigliole d'Asti. Aumenterà quindi il numero dei giovani americani che ogni anno vengono in Piemonte: il corso di specializzazione è progettato specificatamente per esaminare le ricette regionali italiane e la loro evoluzione e/o trasformazione nella cucina classica nazionale.

Nel percorso di approfondimento presso l'ICIF gli studenti, utilizzando le varie tecniche culinarie apprese al Lincoln Culinary Institute, impareranno a concentrarsi sui sapori usando prodotti autentici. La formazione prevede un processo di apprendimento comparativo che consenta agli studenti di cogliere le differenze e le sfumature tra i piatti cucinati con le autentiche materie prime di provenienza italiana e quelli non Made in Italy.

Verranno anche insegnate le varie differenze tra la Cucina delle varie Regioni del nostro Paese, con un occhio di riguardo all'utilizzo di prodotti tipici e l'uso di ingredienti regionali come l'olio extravergine d'oliva, il formaggio, il prosciutto ed ovviamente i vini, con lezioni mirate con degustazioni e abbinamenti cibo-vino.

Al termine del Corso gli studenti, tornando nel proprio Paese, potranno riproporre all'interno dei Ristoranti italiani dove lavorano quanto appreso durante l'esperienza all'ICIF, per diventare ambasciatori della Cultura e della Cucina Italiana. Quella vera.

host SMART
CATALOG

REGISTRATI A
SMART CATALOG

- CATALOGO PERSONALE
- MARCHI PREFERITI
- CANALI PERSONALIZZATI



SCOPRI DI PIU >

Home Video Catalog Magazine Host Personalizza



Accedi con LinkedIn

CERCA prodotti, aziende e news

Inserisci una parola per iniziare la ricerca



WEB



CATALOGO



NEWS



VIDEO

Il Lincoln Culinary Institute sceglie l'Icif La cucina italiana approda in Florida



Retweeted Italia a Tavola (@ItaliaaTavola): Il Lincoln Culinary Institute sceglie l'@ICIFitalia La #cucinaitaliana approda in #Florida <http://t.co/EDcfDsovYk> - I corsi di cucina italiana dell'Icif sono stati riconosciuti dal governo americano anche in Florida, dove il Lincoln Culinary Institute ha scelto l'istituto italiano per la formazione dei suoi ambiziosi studenti

2013-11-20

Vedi articolo originale

REGISTRATI A SMART CATALOG

ICIF - ITALIAN CULINARY INSTITUTE FOR FOREIGNERS

Vai alla scheda azienda

Città COSTIGLIOLE D'ASTI (AT) - IT

Indirizzo PIAZZA VITTORIO EMANUELE II, 10

Nazionalità  IT

Sito web www.icif.com

Padiglione 14

Stand G28 H23

fai.informazione.it

Utente Password

ricordami

DIALOGO



INFORMAZIONE.IT COMUNICATI STAMPA FAI INFORMAZIONE MIA INFORMAZIONE INFO

TUTTE LE SEZIONI POLITICA CRONACA ESTERI ECONOMIA SPETTACOLO...

L'ICIF approda in Russia per le Olimpiadi Invernali - La ristorazione di alto livello in tutto il mondo, non può prescindere da una formazione di stile italiano. È un trend in crescita, questo, che fa buon gioco all'immagine della Cucina Italiana nel mondo e alla promozione dell'autenticità dei prodotti agroalimentari del nostro territorio. In questo contesto ICIF si conferma Istituto Formativo pitagorico ricercato al mondo. Ne è un esempio la Russia: in vista delle Olimpiadi Invernali che si terranno nel 2014 a Sochi, ICE (Istituto Commercio Estero) ha affidato all'ICIF - Istituto di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia - il compito di affinare la cucina, i gusti e lo stile dei professionisti del settore con un Corso di formazione sulla Cucina Italiana ed uno sull'accoglienza turistica in occasione di grandi eventi sportivi, in collaborazione con l'Università Olimpica Internazionale Russa (RMOI). Entrambi i Corsi si svolgeranno dal 24 al 29 novembre, rivolti a... (di Corborena)

ITALY FOOD 24

MAGAZINE FOOD ITALIAN TASTE

pubblicato il 27 novembre 2013, 10:50:22 Italy Food 24 è un magazine online di Web Italia Network 24 - Monterotondo

[Home](#) | [Regioni](#) | [Eventi](#) | [Gusto](#) | [Turismo](#) | [Rubriche](#) | [Sapori d'Italia](#) |

asca | *ultima
ora*

10:45 - Istat: fecondita' in calo, nel 2012

L'ICIF approda in Russia per le Olimpiadi Invernali.

BY ITALY FOOD 24 - 25 NOVEMBRE 2013



La ristorazione di alto livello in tutto il mondo, non può prescindere da una formazione di stile italiano. E' un trend in crescita, questo, che fa buon gioco all'immagine della Cucina Italiana nel mondo e alla promozione dell'autenticità dei prodotti agroalimentari del nostro territorio. In questo contesto l'ICIF si conferma l'Istituto Formativo più

ricercato al mondo. Ne è un esempio la Russia: in vista delle Olimpiadi Invernali che si terranno nel 2014 a Sochi, l'ICE (Istituto Commercio Estero) ha affidato all'ICIF - Istituto di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia - il compito di affinare la cucina, i gusti e lo stile dei professionisti del settore con un Corso di formazione sulla Cucina Italiana ed uno sull'accoglienza turistica in occasione di grandi eventi sportivi, in collaborazione con l'Università Olimpica Internazionale Russa (RMOU). Entrambi i Corsi si svolgeranno dal 24 al 29 novembre, rivolti a proprietari, dirigenti, capi dipartimento, top-manager e responsabili di gestione delle strutture ricettive, al fine di non farsi trovare impreparati nell'organizzazione di grandi eventi sportivi che coinvolgono flussi di turisti provenienti da tutto il mondo, con esigenze diverse.

L'ICE e l'Università Olimpica hanno scelto come partner l'ICIF, che si è già occupato della gestione dei 6 siti per i giornalisti predisposti a Torino in occasione delle Olimpiadi Invernali 2006.

UFFICIO STAMPA ICIF E-mail: c.gandini@cioss.it o ufficio.stampa@icif.com -
Mobile: +39 389 1460413

Scuola

Inviare segnalazioni e foto a: asti@lastampa.it
oppure 0141-390811; fax 0141-530224

Icif

Trasferta in Russia

■ Trasferta russa per l'Icif, la scuola di alta cucina che ha sede a Costigliole che fino a fine mese coordinerà un corso di formazione sulla Cucina Italiana ed uno sull'accoglienza turistica in occasione di grandi eventi sportivi in vista delle olimpiadi invernali del 2014. [E.S.C.]

NanoPress Società

[HOME](#)[SPORT](#)[TECNOLOGIA](#)[SPETTACOLI](#)[CULTURA](#)[SALUTE](#)[CASA](#)[CUCINA](#)[MODA](#)[LUSSO](#)[MOTO](#)

Dal Web

L'ICIF approda in Russia per le Olimpiadi Invernali

La ristorazione di alto livello in tutto il mondo, non può prescindere da una formazione di stile italiano. E' un trend in crescita, questo, che fa buon gioco all'immagine della Cucina Italiana nel mondo e alla promozione dell'autenticità dei prodotti agroalimentari del nostro territorio. In questo contesto l'ICIF si conferma...

vinesapori.net | 23 Novembre 2013

fai.informazione.it

Utente

Password

ricordami

INVIA



INFORMAZIONE.IT

COMUNICATI STAMPA

FAI INFORMAZIONE

TUTTE LE SEZIONI

POLITICA

CRONACA

ESTERI

L'ICIF approda in Russia per le Olimpiadi Invernali

69

Voti

VOTAI

24/11/2013 La ristorazione di alto livello in tutto il mondo, non può prescindere da una formazione di stile italiano. E' un trend in crescita, questo, che fa buon gioco all'immagine della Cucina Italiana nel mondo e alla promozione dell'autenticità dei prodotti agroalimentari del nostro territorio. In questo contesto l'ICIF si conferma l'Istituto Formativo più ricercato al mondo. Ne è un esempio la Russia: in vista delle Olimpiadi Invernali che si terranno nel 2014 a Sochi, l'ICE (Istituto Commercio Estero) ha affidato all'ICIF - Istituto di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia - il compito di affinare la cucina, i gusti e lo stile dei [...]

inserita da  [dinobortone](#) - Sezione: [Economia](#) - fonte: <http://www.viniesapori.net>

[Segnala se offensiva](#)



vini e sapori.net

Scegli Tu! ▶

▶ Corsi di cucina

▶ Cucina italiana

HOME

CHI SIAMO

CONTATTI

MAPPA SITO

NEWS

Vini e Sapori: News dal mondo e



23 Novembre 2013 - 12:13

NOVITA' DAL MONDO - Letto: 118 volte

L'ICIF approda in Russia per le Olimpiadi Invernali

**La ristorazione di alto livello in tutto
il mondo, non può prescindere da**

una formazione di stile italiano.



Rss



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter

E' un trend in crescita, questo, che fa buon gioco all'immagine della Cucina Italiana nel mondo e alla promozione dell'autenticità dei prodotti agroalimentari del nostro territorio.

In questo contesto l'ICIF si conferma l'Istituto Formativo più ricercato al mondo.

Ne è un esempio la Russia: in vista delle Olimpiadi Invernali che si terranno nel 2014 a Sochi, l'ICE (Istituto Commercio Estero) ha affidato all'ICIF - Istituto di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia - il compito di affinare la cucina, i gusti e lo stile dei professionisti del settore

con un Corso di formazione sulla Cucina Italiana ed uno sull'accoglienza turistica in occasione di grandi eventi sportivi, in collaborazione con l'Università Olimpica Internazionale Russa (RMOU).

Entrambi i Corsi si svolgeranno dal 24 al 29 novembre, rivolti a proprietari, dirigenti, capi dipartimento, top-manager e responsabili di gestione delle strutture ricettive, al fine di non farsi trovare impreparati nell'organizzazione di grandi eventi sportivi che coinvolgono flussi di turisti provenienti da tutto il mondo, con esigenze diverse.

L'ICE e l'Università Olimpica hanno scelto come partner l'ICIF, che si è già occupato della gestione dei 6 siti per i giornalisti predisposti a Torino in occasioni delle Olimpiadi Invernali 2006.

di Dino Bortone

✓ **Annuncio disattivato.**
[Annulla](#)

Faremo del nostro meglio per mostrarti annunci più pertinenti in futuro.

Aiutaci a mostrarti annunci migliori aggiornando le tue [impostazioni degli annunci](#).

Google™

LA NUOVA PROVINCIA
MARTEDÌ 3 DICEMBRE 2013

SCUOLA DI FORMAZIONE. ALL'ESTERO

I gelati dell'Icif ospiti in Turchia

Finiti i due corsi agli addetti in Russia per l'accoglienza alle Olimpiadi invernali

Sarà l'Icif di Costigliole l'ospite d'onore del concorso internazionale per cuochi più seguito e quotato in Turchia, lo Izmir International Food Competition. Nel corso del campionato, che si terrà dal 5 all'8 dicembre a Izmir, l'Icif si esibirà come ospite d'onore fuori concorso in una serie di specialità preparate dai maestri gelatieri dell'istituto. Questo mentre il presidente Icif Piero Sassone è stato chiamato a far parte della giuria del concorso. Oltre alla partecipazione all'Izmir Food Competition, l'Icif ha attivato altre relazioni in territorio turco e sta definendo un accordo con le Federazioni e Associazioni dei cuochi, la Camera di Commercio ed altri Enti per la realizzazione di una Scuola di Cucina capitanata da Icif destinata ad assumere un ruolo di primo piano nel contesto della ristorazione e dell'accoglienza in Turchia. Tutto questo mentre è arrivato un altro importante riconoscimento per l'Istituto formativo fra



più ricercati al mondo. Nei giorni scorsi, infatti, l'Icif è stato in Russia per affinare la cucina, i gusti e lo stile dei professionisti del settore con un corso di formazione sulla cucina italiana e uno sull'accoglienza turistica in previsione delle Olimpiadi Invernali che si terranno nel 2014 a Sochi.

Ai corsi hanno partecipato proprietari, dirigenti, capi dipartimento, top manager e responsabili di gestione delle strutture ricettive interessati ad accogliere il flusso di sportivi e pubblico del prossimo anno.

AT

44

Asti e provincia

LA STAMPA

MERCOLEDÌ 4 DICEMBRE 2013

Scuola

ICIF

Gli chef della scuola di Costigliole ospiti della «competition» turca

— La scuola di alta cucina Icif che ha sede nel castello di Costigliole sarà l'ospite d'onore dal 5 all'8 dicembre del «III Izmir International Food Competition», il concorso internazionale per cuochi più quotato in Turchia. La scuola preparerà fuori campionato una serie di specialità dei maestri gelatieri. Il presidente Piero

Sassone farà parte della giuria internazionale del concorso. Un altro tassello alle iniziative che Icif sta portando avanti in Turchia: si sta anche formalizzando l'accordo con federazioni e associazioni dei cuochi, Camera di Commercio ed altri enti per la realizzazione di una scuola di cucina dal sapore tutto italiano. [E. SC.]



vini e sapori.net

a t

Scegli Tu! ▶

▶ Viaggio Turchia

▶ Corsi di cucina

HOME

CHI SIAMO

CONTATTI

MAPPA SITO

NEWS

Vini e Sapori: News dal mondo dell'Enogastronomia



28 Novembre 2013 - 11:12

NOVITA' DAL MONDO - Letto: 73 volte

Icif ospite d'onore a Izmir in Turchia

La Turchia oggi rappresenta una delle realtà economiche mondiali più dinamiche.



Rss



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter

Nonostante la crisi finanziaria globale, l'economia turca ha dimostrato una notevole capacità di ripresa: la crescita del Pil mostrata sia nel 2010 (+9 per cento) che nel 2011 (+8,5 per cento) ne sono la testimonianza concreta. Le previsioni del Fondo Monetario Internazionale per i prossimi anni stimano una crescita notevole del paese, con un Pil pro capite che nel 2017 dovrebbe raddoppiare il valore registrato nel 2006, grazie ad una crescita del Pil che tra il 2013 e il 2017 è stimata tra il 3,2 e il 4,6 per cento annuo.

Le relazioni commerciali dell'Italia con la Turchia si sono andate

sviluppando di pari passo con la crescita economica del paese e la Turchia sta sempre di più diventando estimatrice dello stile italiano nel campo della moda, degli accessori per la casa e anche nell'alimentare.

Non a caso gli organizzatori del "III. Izmir International Food Competition", il concorso internazionale per cuochi più seguito e quotato in Turchia, hanno voluto ICIF, Istituto Formativo Internazionale di Cucina Italiana, come ospite d'onore. Nel corso del Campionato, che si terrà dal 5 all'8 dicembre a Izmir presso il Centro Congressi İZFAŞ, in collaborazione con la Federazione Cuochi della Turchia, Associazione Cuochi di Izmir e Viaggi Turchia, ICIF si esibirà come ospite d'onore fuori concorso in una serie di specialità preparate dai mastri gelatieri dell'Istituto. Inoltre il Presidente di ICIF Piero Sassone, come indiscussa voce autorevole nell'ambito della cucina di alto livello, è stato chiamato a far parte della giuria del Concorso.

Sono numerose le iniziative che ICIF, a parte questo lusinghiero invito all'Izmir International Food Competition, sta attivando sul territorio turco; si sta infatti prospettando l'accordo con le Federazioni e Associazioni dei cuochi, la Camera di Commercio ed altri Enti coinvolti, per la realizzazione di una Scuola di Cucina, capitanata da ICIF, che potrebbe assumere un ruolo di primo piano nel contesto della ristorazione e dell'accoglienza in Turchia, dal sapore e dallo stile tutto italiano.

"Un altro tassello" - commenta Piero Sassone Presidente di ICIF - "per proseguire il percorso di promozione della cucina e dei prodotti agro-alimentari italiani nel mondo, un progetto sul quale ICIF si sta dedicando con successo da anni".

di Dino Bortone

✓ **Annuncio disattivato.**
Annulla

Faremo del nostro meglio per mostrarti annunci più pertinenti in futuro.

Aiutaci a mostrarti annunci migliori aggiornando le tue [impostazioni degli annunci](#).

Google

[Home](#) > [Cucina](#) > [Cuochi](#) > [Ultime notizie Associazioni cuochi](#)

Associazioni cuochi Mi piace 0 Tweet

News

Ordina le news per: [Pertinenza](#) | [Data](#)

Icif ospite d'onore a Izmir in Turchia

Nel corso del Campionato, che si terra dal 5 all'8 dicembre a Izmir presso il Centro Congressi İZFAŞ, in collaborazione con la Federazione [cuochi](#) della Turchia, **Associazione cuochi** di Izmir e [Viaggi](#) Turchia, ICIF si esibira come ospite d'onore fuori concorso in una serie di specialita preparate dai mastri gelatieri dell'Istituto. Inoltre il Presidente di ICIF Piero Sassone, come indiscussa voce autorevole...

28 Novembre 2013 | [viniesapori.net](#)

News su: [Crisi finanziaria](#), [Economia turca](#), [PIL](#),

LA STAMPA.it ASTI

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

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

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

 Vodafone ADSL solo online a un prezzo speciale

 Consiglia


1

 Tweet

1

 g+1

1

 indoona









SCUOLA

17/05/2013

All'Icif arrivano gli allievi chef del gruppo Carluccio's

La scuola di Alta cucina di Costigliole

ELISA SCHIFFO

Saggio finale degli chef del gruppo Carluccio's Restaurant alla scuola di alta cucina Icif che ha sede nel castello di Costigliole. Erano presenti il Prefetto di Asti Pierluigi Faloni, il legale rappresentante della scuola Guido Colonna, il vice Sindaco di Costigliole Luigi Baldi e il Presidente di Unioncamere Italiane D Ferruccio Dardanello. Il gruppo londinese ha 85 ristoranti nel territorio britannico ma anche a Dubai, Turchia e Kuwait.



Turchia oggi



UNDERSECRETARIAT OF THE PRIME MINISTRY
FOR FOREIGN TRADE

Fiere e mercati



Bollettino di informazione sulla Turchia ed i suoi rapporti con l'Italia

Spazi per vivere

Turchia com'era

Una meta al giorno

- » Homepage
- » Ambiente
- » Blob
- » Confronti Istanbul
- » Confronti Roma
- » Flash
- » Il punto del direttore
- » In evidenza
- » Notizie da Cipro Nord
- » Curiosità
- » Scienza e medicina
- » Accadeva Oggi
- » Attualità
- » Blog economico
- » Cultura/Arte
- » In primo piano
- » Turismo e Viaggi
- » Musica
- » Società
- » Economia/agricoltura
- » Spettacoli/Cinema
- » Moda
- » Cronaca
- » Sport
- » Ist. Italiano di Cultura
- » Roma Basin

Musavirligi

- » Viaggio in Turchia

» Istanbul Cafè

» All news

Turkish Press

- News Agencies
- Newspapers
- Periodicals
- Televisions
- Radios

Scavi
Musel

- » Angoli nascosti

- » Libro degli ospiti

Economia/agricoltura

16:30:50

TURCHIA

ICIF Ospite d'onore ad Izmir

Giovedì, Novembre 28, 2013

IZMIR - Dino Bortone/VinieSapori.net

Foto - logo

Un campionato che si terrà dal 5 all'8 dicembre nella terza città della Turchia in collaborazione con la Federazione cuochi.....



Istituto Formativo Internazionale di

Cucina Italiana (Icif)

Nonostante la crisi finanziaria globale, l'economia turca ha dimostrato una notevole capacità di ripresa: la crescita del Pil mostrata sia nel 2010 (+9 per cento) che nel 2011 (+8.5 per cento) ne sono la testimonianza concreta.

Le previsioni del Fondo Monetario Internazionale per i prossimi anni stimano una crescita notevole del paese, con un Pil pro capite che nel 2017 dovrebbe raddoppiare il valore registrato nel 2006, grazie ad una crescita del Pil che tra il 2013 e il 2017 è stimata tra il 3.2 e il 4.6 per cento annuo.

Le relazioni commerciali dell'Italia con la Turchia si sono andate sviluppando di pari passo con la crescita economica del Paese e la Turchia sta sempre di più diventando estimatrice dello stile italiano nel campo della moda, degli accessori per la casa e anche nell'alimentare.

Non a caso gli organizzatori del "III. Izmir International Food Competition", il concorso internazionale per cuochi più seguito e quotato in Turchia, hanno voluto Icif, Istituto Formativo Internazionale di Cucina Italiana, come ospite d'onore. Nel corso del Campionato, che si terrà dal 5 all'8 dicembre a Izmir presso il Centro Congressi YZFAB, in collaborazione con la Federazione Cuochi della Turchia, Associazione Cuochi di Izmir e Viaggi Turchia, Icif si esibirà come ospite d'onore fuori concorso in una serie di specialità preparate dai mastri gelatieri dell'Istituto.

Inoltre il presidente di Icif Piero Sassone, come indiscussa voce autorevole nell'ambito della cucina di alto livello, è stato chiamato a far parte della giuria del Concorso.

Sono numerose le iniziative che Icif, a parte questo lusinghiero invito all'Izmir International Food Competition, sta attivando sul territorio turco; si sta infatti prospettando l'accordo con le Federazioni e Associazioni dei cuochi, la Camera di Commercio ed altri Enti coinvolti, per la realizzazione di una Scuola di Cucina, capitanata da Icif, che potrebbe assumere un ruolo di primo piano nel contesto della ristorazione e dell'accoglienza in Turchia, dal sapore e dallo stile tutto italiano.


"Un altro tassello" - commenta Piero Sassone Presidente di Icif - "per proseguire il percorso di promozione della cucina e dei prodotti agro-alimentari italiani nel mondo, un progetto sul quale Icif si sta dedicando con successo da anni".

Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità
sono le 14:43:11 di Giovedì 31 Ottobre 2013 - **30621** articoli presenti nell'archivio

BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO

PUBBLICITÀ SITEMAP CONTATTI POLICY

CERCA IN ARCHIVIO:  Per parole chi

RICERCA

La ricerca ha prodotto 7 risultati.

Pagine: 1



Settimana della cultura italiana in Brasile I nostri piatti regionali a San Paolo

10/10/2013 09:51:29

Icif porta la cucina italiana alla "Settimana della cultura italiana in Brasile". 20 tra i migliori ristoranti di San Paolo serviranno per l'occasione dei menu speciali con piatti tipici regionali italiani



I corsi Icif aprono al mercato estero Iniziativa tra Brasile e Repubblica Ceca

24/09/2013 16:42:40

Icif, l'Italian culinary institute for foreigners, inaugura il master breve di cucina italiana dedicato al Brasile, e apre le porte alla formazione sulla cucina italiana al mercato dei giovani cuochi in Repubblica Ceca



Icif porta la cucina italiana alla Fiera internazionale di Salonicco

12/09/2013 12:31:34

Icif (Italian culinary institute for foreigners), con il coordinamento di Confcommercio Cuneo, per tutta la durata della Fiera internazionale di Salonicco, in Grecia, è presente con una serie di eventi e cooking show



Icif offre una formazione all'avanguardia per futuri manager del food & beverage

01/07/2013 14:11:01

Icif, il prestigioso istituto di cucina ed enologia delle regioni d'Italia, ha presentato i suoi progetti futuri: moderni laboratori, corsi su pizza, panetteria, cucina salutistica e creazione del blog Icif



DA CANADÀ, MESSICO E COREA A COSTIGLIOLE

Un master per chef nelle cucine dell'Icif

■ I tredici chef del master in lingua inglese e spagnola provenienti da Canada, Perù, Messico, Corea, Russia e Venezuela hanno dato prova delle loro abilità nel saggio di fine corso alla scuola di alta cucina Icif che ha sede nel castello di Costigliole. Domani partiranno per i tirocini nei ristoranti delle varie regioni d'Italia. [E. SC.]

Dalla Corea all'Honduras per il master di cucina

Consiglia Invia Tweet 1 8+1 0 Pin it 0 - A +



Cuochi da ogni parte del mondo all'Istituto Culinario Italiano per Stranieri di Costigliole

FOTO: Cuochi da ogni parte del mondo all'Icif di Costigliole

Sembra di essere a Masterchef, ma qui non si tratta di una gara fra chef più o meno professionisti: è l'investimento della vita di **cuochi stranieri** che hanno un solo desiderio, quello di imparare a cucinare bene i piatti italiani. A sfornare continuamente ambasciatori della cucina italiana, quella doc, è l'Icif che ha la sua **sede italiana a Costigliole**, altre tre a Shangai e in Brasile e 38 uffici di rappresentanza in tutto il mondo. Da quando è nato, l'Icif ha diplomato oltre 5 mila chef che, in ogni angolo del pianeta, sono in grado di cucinare olive all'ascolana o le acciughe al bagnetto verde come se si fosse in un'osteria italiana. Impossibile elencare le nazionalità degli studenti: in questo master prenatalizio ci sono **cuochi che arrivano dall'Inghilterra, dalla Corea, dalla Romania,**

Stati Uniti, Russia, Honduras, Spagna. Tanto per citarne qualcuno.

Un melting pot nella cucina al piano terra dello splendido castello di Costigliole dove ogni allievo passa due dei **quattro mesi previsti dal master**. Due mesi di lezioni teoriche e pratiche per imparare a cucinare dagli antipasti ai dolci tipici regionali italiani (comprese lezioni di panetteria, pasticceria, gelateria, pizzeria), di degustazione di vini e oli prima di passare i successivi quattro in stage presso ristoranti di tutta Italia. E poi il ritorno a casa pronti per avanzare nella carriera interna nel ristorante dal quale provengono oppure **pronti per aprire un ristorante italiano**. Il castello di Costigliole, fra i fumi e i profumi, rappresenta un piccolo spaccato di mondo concentrato in una cucina, con i ragazzi guidati dagli chef Simone Murru, Paola Bogetto e Giacarlo Piccarreta oltre ai tanti ristoratori di altissima professionalità che si alternano in lezioni ad hoc: Alessandro Giachino, Franco Giacomino, Walter Ferretto, Diego Bongiovanni, Ugo Alciati, Andrea Ribaldone e gli esperti dell'Ais per il **corso da sommelier**. Accanto all'insostituibile presenza di quattro interpreti, uno per ogni ceppo linguistico.

«Fra le cose più difficili da spiegare -racconta lo chef Murru- vi è la **presentazione di ingredienti a molti di loro totalmente sconosciuti** e l'importanza degli aromi, dei profumi, della loro intensità nei piatti che deve essere esatta». Una lezione che, a ben vedere, è anche uno straordinario strumento di lotta alla contraffazione e alla **frode alimentare del Made in Italy**: se i ragazzi imparano bene a distinguere un olio di oliva buono da uno taroccato, sarà più difficile per gli impostori diffondere la loro merce. Divertente osservare come gli chef cosmopoliti fissano le tante nozioni che i maestri di cucina impartiscono loro. Ogni postazione è dotata di piccolo lavandino, tagliere, cassetto porta ingredienti, due fuochi elettrici e uno stipetto. Le posate, per essere a maggior portata di mano, vengono infilate in una tasca esterna sulla manica sinistra del camice.

Ognuno ha le sue tecniche. Come Jon, coreano, che al posto delle forchette e dei cucchiari **usa le bacchette anche per cucinare piatti tipici piemontesi**: un bell'accostamento che non sposta di nulla l'ottimo risultato finale. Proprio lui, ad esempio, lavora con un taccuino e una matita accanto al tagliere per poter prendere appunti che sono poi essenzialmente **disegni di come spinare un'acciuga o tagliare l'oliva per riempirla di impasto**. Altri sono decisamente più tecnologici e fotografano la ricetta, passo dopo passo con l'i-phone in modo da avere anche appunti in immagini delle ricette per quanto torneranno nel loro ristorante e dovranno riproporre un piatto italiano nella sua totale origine. Perché questa è la grande forza dell'Icif: quella di **insegnare a cucinare i piatti come da originale ricetta tradizionale**, senza contaminazioni "moderne". E' per questo che è più facile mangiare un piatto di agnolotti tradizionali a Bangkok che in qualche trattoria piemontese in vena di novità.



LOGIN | REGISTRATI

cerca nel sito

Martedì, 17 Dicembre 2013

La provincia.it BELLA



ASTI CANELLI E SUD **NIZZA MONFERRATO** COSTIGLIOLE E VALTIGLIONE MONCALVO E NORD VILLANOVA E SAN DAMIANO

TUTTI I COMUNI

NEWS LETTORI **FOTOGALLERY** AGENDA BLOG/RUBRICHE DOSSIER SERVIZI SPOTLIGHT CHI SIAMO



Entra in una delle nostre 133 filiali!



Fotogallery

HOME | TORNA INDIETRO

FOTO: Cuochi da ogni parte del mondo all'Icif di Costigliole

Inghilterra, Corea, Honduras: arrivano da ogni parte del mondo gli aspiranti cuochi che seguono il master di cucina italiana dell'Icif. Il castello di Costigliole, fra i fumi e i profumi, rappresenta un piccolo spaccato di mondo concentrato in una cucina, con i ragazzi guidati dagli chef Simone Murru, Paola Bogetto e Giacarlo Piccarreta oltre ai tanti ristoratori di altissima professionalità che si alternano in lezioni ad hoc (foto Pletosu)

[Consiglia](#)
[Invia](#)
[Tweet](#)
[0](#)
[St](#)
[Pin.it](#)



CUOCHI DA OGNI PARTE DEL MONDO ALL'ISTITUTO CULINARIO ITALIANO PER STRANIERI DI COSTIGLIOLE

Cerca nelle gallery »

NATALE

il magazine delle feste de **La cucina** *provincia*

A TAVOLA



L'Italia a tavola con ricette DOC

Cinque piatti regionali tipici spiegati,
passo dopo passo, dagli chef dell'Icif di Costigliole
che ogni anno diplomano cuochi
provenienti da tutto il mondo
per imparare a cucinare italiano

NATALE

il magazine delle feste de **La Provincia**

Il mondo vuole cucinare italiano

Sembra di essere a Masterchef, ma qui non si tratta di una gara fra chef più o meno professionisti: è l'investimento della vita di cuochi stranieri che hanno un solo desiderio, quello di imparare a cucinare bene i piatti italiani.

A sfornare continuamente ambasciatori della cucina italiana, quella doc, è l'Icif che ha la sua sede italiana a Costigliole, altre tre a Shanghai e in Brasile e 24 uffici di rappresentanza in 34 Paesi del mondo. Da quando è nato, l'Icif ha diplomato oltre 5 mila chef che, in ogni angolo del pianeta, sono in grado di cucinare olive all'ascolana o le acciughe al bagnetto verde come in un'osteria italiana.

Impossibile elencare le nazionalità degli studenti: nel master prenatalizio ci sono cuochi che arrivano dall'Inghilterra, dalla Corea, dalla Romania, Stati Uniti, Russia, Honduras, Spagna. Tanto per citarne qualcuno. Un melting pop nella cucina al piano terra dello splendido castello di Costigliole dove ogni allievo passa due dei quattro mesi pre-

«Fra le cose più difficili da spiegare - racconta lo chef Murru - vi è la presentazione di ingredienti a molti di loro totalmente sconosciuti e l'importanza degli aromi, dei profumi, della loro intensità e misura nei piatti».

Una lezione che, a ben vedere, è anche uno straordinario strumento di lotta alla contraffazione e alla frode alimentare del Made in Italy: se i ragazzi imparano bene a distinguere un olio di oliva buono da uno taroccato, sarà più difficile per gli impostori diffondere la loro merce.

Divertente osservare come gli chef cosmopoliti fissano le tante nozioni che i maestri di cucina impartiscono loro. Ogni postazione è dotata di piccolo lavandino, tagliere, cassetto porta ingredienti, due fuochi elettrici e uno stipetto. Le posate, per essere a maggior portata di mano, vengono infilte in una tasca esterna sulla manica sinistra del camice. Ognuno ha le sue tecniche. Come Jon, coreano, che al posto delle forchette e dei cucchiaini usa le bacchette anche per

Master prenatalizio all'Icif di Costigliole che ha diplomato oltre 5 mila chef provenienti da ogni parte del pianeta. Tutti pronti ad imparare le ricette regionali italiane doc

visti dal master. Due mesi di lezioni teoriche e pratiche per imparare a cucinare dagli antipasti ai dolci tipici regionali italiani (comprese lezioni di panetteria, pasticceria, gelateria, pizzeria), di degustazione di vini e oli prima di passare i successivi quattro in stage presso ristoranti di tutta Italia. E poi il ritorno a casa pronti per avanzare nella carriera interna nel ristorante dal quale provengono oppure pronti per aprire un ristorante italiano.

Il castello di Costigliole, fra i fumi e i profumi, rappresenta un piccolo spaccato di mondo concentrato in una cucina, con i ragazzi guidati dagli chef **Simone Murru**, Paola Bogetto e Giancarlo Piccarreta oltre ai tanti ristoratori di altissima professionalità che si alternano in lezioni ad hoc: Alessandro Giachino, Franco Giacomino, Walter Ferretto, Diego Bongiovanni, Ugo Alciati, Andrea Ribaldone e gli esperti dell'Ais per il corso da sommelier. Accanto all'insostituibile presenza di quattro interpreti, uno per ogni ceppo linguistico.

cucinare piatti tipici piemontesi: un bell'accostamento che non sposta di nulla l'ottimo risultato finale. Proprio lui, ad esempio, lavora con un taccuino e una matita accanto al tagliere per poter prendere appunti che sono poi essenzialmente disegni di come spinare un'acciuga o tagliare l'oliva per riempirla di impasto.

Altri sono decisamente più tecnologici e fotografano la ricetta, passo dopo passo con l'i-phone in modo da avere anche appunti in immagini delle ricette per quanto torneranno nel loro ristorante e dovranno riproporre un piatto italiano nella sua totale origine. Perché questa è la grande forza dell'Icif: quella di insegnare a cucinare i piatti come da originale ricetta tradizionale, senza contaminazioni "moderne". E' per questo che è più facile mangiare un piatto di agnolotti tradizionali a Bangkok che in qualche trattoria piemontese in vena di novità.



Daniela Peira

NATALE

il magazine delle feste de **La Nuova Provincia**

Acciughe farcite con bagnetto verde



**INGREDIENTI
PER 4 PERSONE**
Acciughe fresche n. 1
Prezioso fresco gr.
Mollica di pane raffero
Olio extravergine d'oli
Aglio gr. 5
Peperoncini lunghi n.
Aceto di vino rosso gr.
Sale q.b.
Acciughe salate gr. 11
Cetrioli sott'aceto gr. 1
Uovo intero n. 2
Farina 00 q.b.
Pane grattato q.b.
Olio extravergine d'oli

Guazzetto di cardi, uovo croccante e salsa al Grana Padano



Eliminate le foglie esterne
un cubetto, rosolate le
Mettete i pezzi puliti a bagno
In questo modo non annebbiano
Sbollentate i cardi in acqua
Rosolate nel burro la cipolla
di sale, pepe e timo al cui
accolata e salata fate cuocere
acqua fredda. Rifinite l'ollé
quinto sotto sbattuto e poi
Fate bollire la pasta con
tante al caldo. Friggete la
carta assorbente, disponi
e condite con la salsa al G

Timballo di riso con ragù di anatra



**INGREDIENTI
PER 4 PERSONE**
Riso Carnaroli gr. 200
Burro gr. 80
Petto di anatra gr. 300
Fondo bruno gr. 50
Scalegno gr. 40
Burro gr. 20
Salsiccia gr. 10
Funghi porcini secchi gr. 10
Brodo di carne q.b.
Aglio n. 1 spicchio
Timo n. 2 rametti
Sale e pepe q.b.

Tagliate a cubetti 200 gr di petto d'anatra,
ne con il burro e un filo di olio extravergine
preziosi, fate rosolare velocemente, unite i
te rinvenuti in acqua fredda, il fondo bruno
cucchiaio di brodo; fate cuocere per 30 mi
In un tegame con olio extravergine d'olivo
brodo caldo, mettete a cuocere in forno co
dote su un piano e condite con olio e sale,
Ungete quattro timballi, foderateli con il
mettete al centro di ognuno un cucchiaio d
riso facendo in modo che il sugo rimanga
maria a 140°C.
In una padella con olio extravergine d'olivo
rimanente petto d'anatra.
Porrete i timballi su piatti piani, decorateli
tra affettato sottile.

Caciucco alla livornese



Insaporite il pesce. Con le teste dei pesci e gli scarti preparate un bro-
doscello maturo e metà della cipolla, sedano e carota. Salsiccia. Il
risultato molto denso. A cottura ultimata filtratelo con un colino
e un battuto di cipolla carota e sedano, rosolatelo in olio extraver-
gine, i totani e le seppie tagliate a fet-
te il vino rosso e lasciatelo evaporare;
cuocere. Aggiungete a questo punto i
che a fuoco moderato fino a completa
pesce ristretto.
Stile con aglio; servite la zuppa calda
jungere anche pesci tipo: rana pesci-
nale angusta e capponi.

**INGREDIENTI
PER 4 PERSONE**
Cozze gr. 400
Tigelle gr. 200
Mozzarelli gr. 200
Scorlano gr. 200
Nasello gr. 200
Seppie gr. 200
Totani gr. 200
Olio extravergine gr. 150
Cipolla bianca gr. 150
Carote gr. 100
Sedano gr. 80
Pomodori gr. 120

Cassata cremosa con salsa d'arancia e scaglie di cioccolato



Per la cassata

Unite le ricotte, lo zucchero, la vaniglia, la scorza di arancia e l'arancia candita,
in una bacinella, mescolate bene gli ingredienti fino a che sia un composto omoge-
neo. Incorporate la pasta montata. Versate negli stampini, e lasciate riposare
in frigorifero.

Per la salsa alle arance

Pelate le arance, tagliate la scorza a julienne. Spremete il succo di due arance.
In abbondante acqua bollente, bollite per 20 minuti le scorze d'arancia. Ripetete
due volte l'operazione, cambiando l'acqua di cottura.
Preparate un caramello con 100 gr di acqua, lo zucchero, il succo delle arance
e il Gran Marnier. Unite le scorzette scolate e fate bollire per 35 minuti. Lasciate
raffreddare e tenete da parte.
Tagliate a pezzetti piccoli il cioccolato fondente, e passatelo alla raffinatrice fino
ad ottenere una lamina di cioccolato.
Sformate gli stampi e guarnite con la salsa alle arance e le scaglie di cioccolato
fondente.

INGREDIENTI PER LA CASSATA (4 PERSONE)

Ricotta di capri gr. 100
Ricotta vaccina gr. 50
Zucchero gr. 25
Arance candite gr. 25
Arance (scorze grattugiate) n. 2
Vaniglia n. 1 bacche
Farina gr. 300

INGREDIENTI PER LA SALSA DI ARANCE

Arance n. 4
Acqua gr. 300
Zucchero gr. 100
Gran Marnier gr. 50
Succo di arance n. 2
Cioccolato fondente gr. 300