



ICIF • ITALIAN CULINARY INSTITUTE FOR FOREIGNERS

COMUNICATO STAMPA – Costigliole d’Asti, 16 maggio 2014

ICIF FORMA I MIGLIORI CHEF DEL GRUPPO INGLESE “CARLUCCIO’S REASTAURANT” UN CONNUBIO CHE DURA DA 10 ANNI

Il 1991 è un anno da ricordare per il successo della cucina italiana nel mondo. È l’anno in cui prendono vita due realtà destinate a scrivere le migliori pagine della storia dell’enogastronomia italiana: ICIF - Istituto di Cucina Italiana per Stranieri- e Carluccio’s Restaurant.

La prima nasce a Torino, e si trasferisce successivamente a Costigliole d’Asti, per formare gli chef di tutto il mondo con la specializzazione in cucina italiana; la seconda nasce a Londra, su iniziativa di Antonio Carluccio e della moglie Priscilla, nativa proprio di Costigliole d’Asti, per diventare la catena di ristoranti simbolo dell’enogastronomia e dell’enologia italiana di qualità.

I loro destini incrociano nel 2004, quando Carluccio’s Restaurant sceglie ICIF iscrivere i propri Chef ad un Corso di perfezionamento in cucina italiana presso la sede di Costigliole. Da allora i corsi dedicati ai nuovi Chef di Carluccio’s si ripetono ogni anno.

Sono passati dieci anni e tanti, tanti successi. Oggi ICIF è l’Istituto formativo in cucina Italiana più affermato nel mondo, e la catena Carluccio’s Restaurant è presente con 85 ristoranti a Londra, Manchester, Cardiff, Leicester, Stratford-upon-Avon, Windsor, Oxford, tra cui 8 ristoranti tra DUBAI, la Turchia e il Kuwait ed è quotata alla Borsa di Londra.

Nel decennale del loro connubio, dal 19 al 30 maggio, l’ICIF ospita l’annuale Corso di perfezionamento in cucina italiana per gli Chef del Gruppo Carluccio’s Restaurant.

Sotto la guida dello Chef a capo della formazione, Malcom Fogg e del Capo dell’Ufficio delle Risorse Umane, Aileen Moodie, 10 giovani chef inglesi, responsabili di altrettanti ristoranti “Carluccio’s”, sono guidati dagli istruttori dell’ICIF e da chef stellati Michelin piemontesi nella conoscenza della cucina italiana e nella preparazione di ricette che coniugano la tradizione piemontese e regionale italiana con gli aspetti innovativi e moderno-creativi apportati dall’esperienza e dal valore dei nostri istruttori “stellati”, in un percorso didattico teorico-pratico che utilizza materie prime d’eccellenza, rigorosamente italiane.

Gli Chef che si alternano nella Cucina dell’ICIF sono:

Franco Giacomino de “LA BETULLA” di San Bernardino di Trana (TO), Damiano Nigro di “VILLA D’AMELIA” di Benevello (CN) con 1 Stella Michelin, Luca Zecchin di “GUIDO DA COSTIGLIOLE” presso il Relais San Maurizio a Santo Stefano Belbo (CN) con 1 Stella Michelin, Walter Ferretto de “IL CASCINALE NUOVO” di Isola d’Asti (AT) con 1 Stella Michelin, Stefano Gallo del Ristorante “LA BARRIQUE” di Torino con 1 Stella Michelin, Alessandro Giachino di “CASCINA MARTINI” di Corteranzo di Murisengo (AL), il Campione del mondo di Gelateria 2012, Filippo Novelli, affiancati da esperti, quali il pizzaiolo Cristian Zaghini, il salumiere Gianni Necco di Nizza Monferrato e l’esperto oleario Marco Fasoli.

Il programma prevede anche le visite ad alcune aziende per capire i processi di produzione: un caseificio di produzione del Grana Padano, un’Azienda di produzione del Culatello di Zibello e di salumi Italiani e un’ Acetaia produttrice di Aceto balsamico tradizionale di Modena.

Venerdì 30 maggio il Saggio Finale: gli chef di “Carluccio’s” si cimenteranno nella creazione di un menu tipico stagionale italiano, che sarà degustato e valutato dagli chef stellati loro docenti, da giornalisti del settore e dalle aziende che hanno messo a disposizione le materie prime.

Si concluderà con la consegna degli attestati di partecipazione al Corso di perfezionamento ICIF in Cucina Italiana 2014.

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