



ICIF · ITALIAN CULINARY INSTITUTE FOR FOREIGNERS

COMUNICATO STAMPA – Costigliole d’Asti, gennaio 2016

CAFFETTERIA, CUCINA SENZA GLUTINE, CIOCCOLATERIA

Tre corsi aperti a italiani e stranieri; professionisti e amatori. Una nuova conferma dell’impegno di Icif per la promozione della cultura, della professionalità e del gusto Made in Italy,

Un **febbraio** all’insegna del gusto: al bar, a tavola e con il cioccolato. Sono questi gli argomenti dei corsi attivati per questo mese dell’**Italian Culinary Institute for Foreigners**.

Un caffè espresso o un cocktail? Fate voi. La cultura del buon bere è il risultato di diversi saperi. Il **Corso Internazionale di Caffetteria e Barman, 1° livello** – si tratta della prima edizione – si propone di affrontare a 360° il mondo del caffè e del beverage. Il corso è aperto al pubblico del settore e a semplici amatori. L’obiettivo è la formazione completa di barman e professionisti della caffetteria italiana: figura sempre più richiesta sul mercato nazionale ed estero.

Il corso permette, tra le altre cose, di conoscere le attrezzature, le **tecniche** di versaggio, degustazione e miscelazione. Ed ancora: la preparazione dei **principali drink** nazionali, internazionali e di tendenza per soddisfare ogni tipo di cliente.

Celiachia? Bene, perché rinunciare al piacere della tavola e dei sapori Made in Italy? Impariamo, quindi, la **Cucina senza glutine**. Questo è il fine del corso Icif dedicato a ristoratori e appassionati. La cucina gluten-free è uno strumento indispensabile per avvicinarsi alle intolleranze. Lo scopo è aiutare a tavola chi ne soffre con una **dieta specifica** che, se non conosciuta, può scoraggiare e far perdere l’appetito. Il corso prevede lezioni teorico-pratiche svolte nei laboratori didattici di Icif su diverse tematiche: lezioni sulla pasta fresca e ripiena, sul pane e i grissini, sulla pizza e la focaccia e anche sui dolci. Tutto, naturalmente, **gluten free**.

Protagonista del terzo corso Icif è il **cioccolato**: dalla bacca di cacao alle diverse declinazioni. A condurre le lezioni è il mastro cioccolatiere **Silvio Bessone**. Il corso prevede, inoltre, approfondimenti di esperti del **Laboratorio Accademico dei Mastri Cioccolatieri**; visite ad alcune fabbriche di produzione del cioccolato; stage in pasticcerie e aziende di settore.

Gusto, sapori, saperi, ma anche internazionalità. Come sempre, i **corsi Icif** offrono l'occasione ai partecipanti italiani di confrontarsi con colleghi di altre nazionalità. Questa volta partecipano anche studenti che provengono da **Egitto, Israele, Libano**: nuovi mercati in cui Icif si sta insediando con successo, divenendo un **brand** di riferimento per la didattica e la promozione del Made in Italy in cucina.

Tutte le info sui corsi su icif.com

UFFICIO STAMPA ICIF E-mail: ufficio.stampa@icif.com/ g_trichilo@yahoo.it - Mobile: +39 339 83 73 090

www.icif.com <http://blog.icif.com> www.facebook.com/ICIFItaly
<http://twitter.com/ICIFitalia> www.youtube.com/ICIFCulinarySchool