



ICIF - ITALIAN CULINARY INSTITUTE FOR FOREIGNERS

COMUNICATO STAMPA – Costigliole d’Asti, 20 febbraio 2015

23-24 FEBBRAIO: COOKING SHOW IN TURCHIA CON LO CHEF PLURIPREMIATO WALTER EYNARD

Prosegue l’attività dell’**ICIF (Italian Culinary Institute for Foreigners)** di promozione della cucina, dei prodotti e dello stile italiano a tavola. Questa volta si fa tappa in **Turchia**.

Appuntamento a **Istanbul (23-24 febbraio)** per il **Cooking Show presso The Galliard**, uno dei ristoranti più innovativi e aperti al dialogo tra le culture enogastronomiche del Mediterraneo.

A poche ore dalla trasferta, il presidente ICIF **Piero Sassone** tiene a sottolineare le molteplici finalità di quest’iniziativa che vede la struttura di **Costigliole d’Asti (At)** ancora in primo piano come ambasciatore della cucina del nostro Paese.

«Da sempre Turchia e Italia hanno espresso affinità che risalgono ai secoli passati - afferma **Sassone** - oggi questo rapporto è in grado di sviluppare una partnership commerciale ricca di opportunità per il made in Italy. Istanbul, inoltre, è una città che storicamente svolge una funzione di ponte culturale e commerciale tra Asia e Europa. Attualmente questo ruolo di crocevia è si è rafforzato ».

Il quadro è quanto mai positivo. Ancora **Sassone**: «La Turchia è tra i Paesi che hanno conosciuto la miglior performance del tasso di crescita. Questo significa maggior innalzamento del reddito medio pro capite e, quindi, maggior potere d’acquisto individuale».

La cucina e i prodotti Italiani hanno, pertanto, ampi margini di possibilità per posizionarsi in una fascia di mercato medio-alta che nel Paese della Mezzaluna sta diventando sempre più importante. Ne sono testimonianza il buon esito dell’export verso la Turchia e l’aumento di investimenti italiani.

Ma torniamo al **Cooking Show**, a cura dell’ICIF. L’**Italian Culinary Institute for Foreigners** gioca anche questa volta un ruolo strategico per combinare l’**aspetto commerciale** a quello strettamente **educational-didattico**. Su questo punto pone l’attenzione il **presidente**: «La cucina italiana è apprezzata all’estero, ma per amarla fino in fondo si devono appropriare delle filosofia, delle tecniche e dei sapori anche gli chef stranieri».

È la missione che porta avanti con determinazione l’**ICIF** con l’intento di formare i professionisti e i giovani chef. In questa prospettiva il **Cooking Show** è un’occasione importante. Con un maestro di eccezione: lo chef **Walter Eynard**.

Al ristorante turco The Galliard, Eynard presenterà un menu quanto mai ricco di suggestioni: curiosando tra i piatti, si va dal **risotto mantecato alla zucca e capesante** per passare al **capretto al fieno e patate alla cenere** fino ad arrivare **crème brûlée al tabacco** come dessert.

In Turchia, **Walter Eynard** porta anche la sua idea di cucina che fa tutt'uno con quella della vita: «Non credo che occorra inventare nulla. Il vecchio contadino piemontese diffidente, che custodisce, gelosamente, i prodotti del suo orto, è il tuo interlocutore d'obbligo. In cucina, come nell'esistenza, camminiamo, passo dopo passo, sulla terra, in modo naturale con le scarpe giuste. È importante andare sempre a caccia dei prodotti naturali che le stagioni ti offrono».

L'evento è stato organizzato dall'Ufficio di rappresentanza di **ICIF Turchia**, referente **Perihan Demir**, in collaborazione con **l'Associazione dei Cuochi e degli Chefs Turchi**.

WALTER EYNARD

Nato a Torre Pellice (Torino) il 13 febbraio 1958.

Nel 1981, assieme a Gisella Pizzardi che nel 1987 diventerà sua moglie, Eynard rileva il ristorante Flipot (Torre Pellice), rendendolo uno dei ristoranti migliori d'Italia, conquistando due stelle Michelin e tanti preziosi riconoscimenti. Walter e Gisella non si sono mai arresi ai menu anonimi o stravaganti; nel loro lavoro hanno guardato alle consuetudini alimentari di una valle in cui sono profondamente radicati.

Alla fine del 2011, il celebre chef di Torre Pellice ha saputo raccogliere la sfida del lussuoso hotel quattro stelle di Cherasco (Cuneo), ricavato in un ex monastero settecentesco dei Padri Somaschi. Qui, nel Ristorante Marachella, Walter esprime la cucina che l'ha reso famoso, rivolta al recupero della storia gastronomica, alla valorizzazione dei prodotti delle Langhe e alla cucina povera.

La sala da pranzo (con quinta teatrale e soffitti affrescati), elegante e sontuosa, è stata ricavata al primo piano dell'hotel, gestita con competenza da Ferruccio Rivolta, mentre altri tre ambienti consentono di seguire il servizio per catering e convegni, curato ancora una volta da Eynard. La cucina è una certezza: prodotti delle Langhe, stagionalità, ricerca, ma anche serate e tema storico, con la cena Sabauda o quella Futurista e la rievocazione del pranzo di Babette. Una nuova storia contraddistinta dal talento di Walter Eynard.

Egli ha sempre mantenuto i piedi per terra, come è stato sinora nella sua vita e nella sua arte: il cibo come "rispetto verso quanto la natura mette a disposizione ogni giorno". Da questa concezione prendono ispirazione i libri del pluristellato chef, prima e dopo il successo de "La cucina valdese" edito da Claudiana e la pubblicazione dell'edizione moderna di un quaderno di ricette del primo Ottocento, lasciato in eredità da Madame Jahier-Muston che ora potrebbe dare il là al trittico che rievoca cento anni di storia della cucina, dal 1809 agli inizi del Novecento, tra le valli italiane e quelle francesi.

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