



**ICIF** - ITALIAN CULINARY INSTITUTE FOR FOREIGNERS

COMUNICATO STAMPA – Costigliole d’Asti, aprile 2015

### **CON ICIF A EXPO MILANO 2015**

*È l’esperienza condivisa da cinque Paesi che si sono affidati all’esperienza e al know-how ICIF per la gestione delle aree food and beverage alla kermesse milanese. Una nuova occasione che vede l’Italian Culinary Institute for Foreigners ambasciatore del Made in Italy nel mondo e conferma il suo ruolo di primo piano come player a livello enogastronomico internazionale.*

**Angola, Argentina, Bahrein, Israele, Messico.**

**Cinque Paesi**, cinque tradizioni enogastronomiche che provengono da cinque continenti, riunite a **EXPO MILANO 2015** da un comune denominatore: essere **‘nazioni ICIF’**.

L’**Italian Culinary Institute for Foreigners** si presenta all’appuntamento milanese confermando il doppio ruolo che l’Istituto ha sviluppato in questi anni: da una parte **interlocutore di primo piano** per una cucina di qualità, in grado che sappia trasmettere a livello internazionale i **valori** e il **know-how made in Italy**; dall’altro **ambasciatore** dei **prodotti italiani** all’estero.

Un’autorevolezza che **ICIF** ha conquistato sul campo: come rappresentante dell’**Alta Ristorazione Italiana** ha partecipato alle ultime edizioni degli **EXPO (Aichi 2005 in Giappone; Saragoza 2008 in Spagna; Shanghai 2010 in Cina, Yeosu 2012 in Corea del Sud; Venlo 2012 in Olanda)** curando la ristorazione del Padiglione Italia. In questi ambiti **ICIF** si è messo in primo piano come polo dell’**eccellenza formativa** della cultura enogastronomica e dell’**Alta Cucina italiana**.

Forte di questo prestigio e dei suoi requisiti - veri e propri fiori all’occhiello nel panorama nazionale di settore - **ICIF** figura tra i protagonisti di **EXPO MILANO 2015**, gestendo a 360° il **food&beverage** dei padiglioni delle cinque nazioni. In primo piano, l’incontro dei sapori italiani con diverse radici culinarie.

Un’ulteriore occasione, quindi, per promuovere i **territori** e **prodotti** del nostro Paese, sottolineando la loro capacità di sposarsi con le cucine di tutto il mondo, garantendo un valore aggiunto di personalità e di eccellenza.

La gestione **ICIF** si arricchisce di iniziative collaterali con un ritorno sicuro in termini di marketing e possibilità di **new business** per i marchi italiani coinvolti. **ICIF** in questo senso è un catalizzatore di incontri, spinte motivazionali, di sinergie tra operatori.

In particolare saranno organizzati:

- incontri a tema sui prodotti italiani e valorizzazione dei territori;
- incontri commerciali;
- eventi social;
- news e servizi su **Nutrito <nutritomagazine.com>**, il web magazine a cura di **ICIF** con il patrocinio del **Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali** e di **EXPO MILANO 2015**.

Tra gli eventi in programma spicca il **BARBERA NATIONAL DAY**, a cura di **ICIF** in collaborazione con il **Comune di Costigliole d'Asti (At)**. **6 giornate** dedicate alla **Barbera d'Asti** che si svolgeranno nell'ambito di **EXPO MILANO 2015**, con il patrocinio della **Regione Piemonte**, del **Consorzio per la Tutela dei Vini di Asti** e della **Comunità delle Colline tra Langa e Monferrato**.

Le **cinque nazioni** ospiteranno la **Barbera d'Asti** nei loro ristoranti all'interno dei loro stand in abbinamento ai piatti della loro cucina tradizionale da **giugno a ottobre 2015**.

Attraverso **Barbera National Day** i produttori della **Barbera d'Asti** puntano a comunicare un messaggio che esalti le qualità di un vino in grado di abbinarsi ai gusti del mondo. L'iniziativa conferma l'impegno di **ICIF** nel valorizzare la qualità enogastronomica del suo territorio d'origine - **Astigiano, Piemonte** - in una dimensione globale.

#### **I NUMERI DI ICIF A EXPO MILANO 2015**

**150 addetti**; oltre **500.000 coperti** in sei mesi: questi numeri esprimono la dimensione dell'attività ICIF durante il periodo di **EXPO MILANO 2015**. Dietro questi numeri vi sono anni di **preparazione**, una pianificazione dettagliata e una **strategia** pensata in ogni particolare per trasformare l'impegno di tutti in un successo.

#### **UN GIOCO DI SQUADRA PER METTERE A SEGNO UN GRANDE RISULTATO**

Grazie alla forza del suo brand e al suo prestigio internazionale, **ICIF** ha saputo coinvolgere ben **100 aziende italiane**, dal **Piemonte** alla **Sicilia**, nell'esperienza **EXPO MILANO 2015**. Sono **brand** che operano nel settore agroalimentare e nelle attrezzature per la ristorazione e sono presenti a Milano come collaboratori e sponsor tecnici di **ICIF**. Si tratta di un'opportunità per sottolineare con forza in questa straordinaria vetrina l'**eccellenza** e l'unicità del **Made in Italy**, con **sicure** e **positive ricadute** sul **piano commerciale a livello internazionale**.

## ANGOLA



### **IL PADIGLIONE A EXPO MILANO 2015**

**Paula Nascimento**, con **Antonio Gameiro**, è la progettista e direttrice artistica del padiglione dell'Angola a Milano: dedicato a 'C'ibo e cultura'. Educare per innovare: è un motivo in più per tenere d'occhio questo padiglione che si propone di raccontare cultura, anima e capacità di espressione del **Paese centrafricano** attraverso la ricchezza della sua cultura culinaria.

### **ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL**

Molto efficace sia graficamente, sia per i contenuti, è la campagna di sensibilizzazione sulle abitudini alimentari '**Alimentação saudável**', uno splendido manuale per immagini, disegnato sempre per **EXPO MILANO 2015**.

### **IL RUOLO DELLA DONNA**

Fondamentale appare il **ruolo delle donne nella società angolana**, in quanto detentrici della tradizione: dalla preparazione del cibo all'economia familiare, dall'igiene della famiglia all'educazione.

### **UN PAESE IN CRESCITA**

Una nazione giovane e vibrante, orgogliosa delle sue radici ma con uno sguardo verso il futuro anche grazie alla crescita economica degli ultimi anni. Questa l'immagine dell'Angola a **EXPO MILANO 2015**. In programma: **spettacoli, eventi culinari, workshop, presentazioni di libri, mostre di arti visive**. La proposta sarà estesa oltre i confini del sito espositivo attraverso piccoli eventi nella città di Milano, forum e programmi di scambio interculturale.

## **ARGENTINA**



### **IL PADIGLIONE A EXPO MILANO 2015**

Il padiglione, che sorgerà accanto a quelli di Cina e Colombia, è strutturato su due piani. «Siamo contenti sia della partecipazione dell'**Argentina** sia del concept su cui il Paese ha lavorato» ha spiegato il sottosegretario agli Affari esteri italiano, **Mario Giro**, partecipando alla presentazione del padiglione a **Buenos Aires**.

### **EFFETTO 'PAPA FRANCESCO'**

Sui **trecentomila biglietti** già venduti entro marzo 2015, ha pesato anche il '**fattore Francesco**': molti connazionali di **Papa Bergoglio** hanno infatti deciso di unire la visita all'Expo di Milano con un viaggio a Roma per vedere il Pontefice. In programma anche visite nei luoghi di origine della famiglia del Papa: **Asti** e **l'Astigiano**.

### **MADE OF ITALIANS' SPOPOLA IN ARGENTINA**

Il progetto '**Made of Italians**' sta avendo una grande richiesta in **Argentina**. Si tratta di un programma grazie al quale, tramite sconti e agevolazioni di diverso tipo, gli italiani residenti all'estero e i loro discendenti potranno partecipare a **EXPO MILANO 2015**, visitare l'Italia, e avere la possibilità di conoscere il luogo di nascita dei genitori o dei nonni. Il **Piemonte** è una delle tappe principali.

## **BAHREIN**



### **IL PADIGLIONE A EXPO MILANO 2015**

Un grande padiglione per il piccolo **Bahrain** a **EXPO MILANO 2015**. La struttura esprime un'interpretazione delle relazioni che legano insieme il patrimonio agrario del Paese e la sua cultura. Il cuore del padiglione rende omaggio a questo ricco patrimonio: dieci frutteti distinti, ognuno dei quali porterà i suoi frutti, in tempi diversi, durante il lungo semestre di **EXPO MILANO 2015**.

### **TUTTO IL GUSTO DI UNA STORIA MILLENARIA**

Il padiglione presenterà anche dei manufatti storici risalenti a migliaia di anni fa, ognuno dei quali legato alle tradizioni agrarie e alle leggende che circondano il **Bahrain**, raccontandolo come il **Giardino dell'Eden** e la **Terra da un Milione di Palme**.

### **CRESCE LA VOGLIA DI EXPO**

Il **Ministero della Cultura del Regno** ha comunicato di aver già ricevuto centinaia di candidature da parte di cittadini interessati a un'esperienza da volontari. «Siamo immensamente felici delle risposte ricevute fino a questo momento. Il nostro programma volontari è molto in linea con il mandato che abbiamo ricevuto di sviluppare **turismo sostenibile** attraverso pratiche culturali e rispettose dell'ambiente. Solo mantenendo un dialogo che promuova la comprensione internazionale, proteggendo la nostra eredità e aiutando a creare opportunità di lavoro possiamo contribuire allo **sviluppo nazionale economico e sociale**» ha dichiarato il commissario generale **Shaikha Mai Bint Mohammad Al-Khalifa**.

## ISRAELE



### IL PADIGLIONE A EXPO MILANO 2015

All'interno del padiglione, che occupa un'area di **2369 metri quadri**, grazie ai migliori strumenti e metodi di **edutainment** il visitatore è immerso in un'immediata esperienza visiva che presenta un meraviglioso viaggio nell'ingegneria agricola con uno sguardo verso il futuro dell'umanità.

### ALLA SCOPERTA DELLA CUCINA ISRAELIANA

La **cucina israeliana** è un mix di piatti locali tipici del Medio Oriente e di quelli portati dagli ebrei emigrati in **Israele** da tutto il mondo. Tra i cibi considerati specificatamente israeliani, troviamo il **Ptitim**, noto anche come cuscus israeliano. Diffusi anche gli **sformati di riso** (preparati disponendo sul fondo del recipiente di cottura delle verdure su cui viene sovrapposto il riso e poi dell'acqua in modo che la cottura sia a vapore) e molti antipasti freddi, soprattutto vegetali. E non dimentichiamo, poi, il **pane azzimo**, pane non lievitato tipico della tradizione ebraica, che va cotto a bassa temperatura per due minuti, tre al massimo per evitare il seppur minimo inizio di lievitazione.

### ISRAELE , LEADER NELLA SCIENZA E NELL'INNOVAZIONE

Un **Paese giovane**, ma con una **tradizione di tremila anni**. Attraverso dedizione, lavoro, ricerca e sviluppo ha saputo rendere fertili moltissimi terreni aridi. Questa dedizione lo ha portato ad essere dagli ultimi settanta anni uno dei Paesi leader nel campo della **scienza** e nell'**innovazione**. **EXPO MILANO 2015** è l'occasione per Israele di far conoscere ai visitatori le competenze acquisite in questi anni, come un grande **'granaio di conoscenze'**.

## MESSICO



### **IL PADIGLIONE A EXPO MILANO 2015**

Il padiglione del **Messico** avrà spazi tra l'altro per conferenze e laboratori sul tema dell'alimentazione e della nutrizione, un centro affari, un ristorante e uno snack bar, esposizioni di arte contemporanea, mostre di cinema, spettacoli di acrobazia indigena e di lotta libera. L'architetto **Lopez Guerra**, che ha tra l'altro progettato la Basilica di Guadalupe, lo stadio 'Azteca' e il Museo di Antropologia della capitale, ha ricordato che il padiglione messicano accoglierà il 10-13% dei visitatori dell'Esposizione. «Siamo una potenza sul fronte della cultura e della mega-diversità. Questa è la nostra forza» ha sottolineato.

### **LA CUCINA MESSICANA È PATRIMONIO UNESCO**

Nel 2010 la **cucina messicana** è stata dichiarata **Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità dall'Unesco**: è stata riconosciuta come una manifestazione di usanze tramandate di generazione in generazione sia nella coltivazione dei prodotti tipici sia nella trasformazione in numerosi piatti tradizionali usando tecniche e conoscenze che sono rimaste simili nella storia. Le pietanze che si mangiano oggi in **Messico** conservano intatte le tracce del passato: **mais, peperoncini, fagioli** erano i cibi che mangiavano i **Maya**, quelli che i coloni hanno conosciuto, assaggiato e portato in Europa e che hanno creato un ponte tra culture, sino ad oggi. Caratteristico nel patrimonio messicano è il legame tra la cucina e la simbologia rituale: la **cucina** si fonde con la **magia** e la **ritualità**. Il **provvedimento Unesco** tende a proteggere la gastronomia messicana dalle contaminazioni portate dalla globalizzazione e dalle colture Ogm.