



**ICIF** · ITALIAN CULINARY INSTITUTE FOR FOREIGNERS

COMUNICATO STAMPA – Costigliole d’Asti, giugno 2015

## **ICIF, STORIA, VALORI, MISSION**

*Italian Culinary, Institute for Foreigners: dalla tradizione di eccellenza enogastronomica piemontese,  
una realtà dinamica, un player con vocazione internazionale, un ambasciatore dei sapori  
Made in Italy nel mondo.*

**ICIF** è un’associazione senza fini di lucro nata nel 1991 al fine di tutelare e qualificare l’immagine della **cucina** e dei **prodotti italiani** presso i professionisti che operano nella ristorazione all’estero. Da allora organizziamo **master** (due mesi di apprendimento teorico-pratico in sede e quattro mesi di stage presso ristoranti selezionati) e **Corsi Brevi** (generici e tematici) per gruppi di giovani professionisti italiani e stranieri (Chef, Sommelier, ristoratori) che intendano acquisire una specializzazione “italiana”.

In questi anni abbiamo diplomato studenti provenienti da **Australia, Bermuda, Brasile, Canada, Cina, Cipro, Corea, Filippine, Germania, Grecia, Olanda, Hong Kong, India, Turchia, Giappone, Libano, Messico, Perù, Russia, Ucraina, Georgia, Iran, Stati Uniti, Singapore, Svezia, Thailandia, Indonesia, Taiwan, Venezuela, Honduras, El Salvador, Cile, Colombia, Santo Domingo**, oltre ovviamente dall’Italia.

Nel **1997** ICIF apre una nuova pagina della sua storia con il trasferimento della sede nel prestigioso **Castello di Costigliole d’Asti**, restaurato in funzione dell’Istituto e delle sue attività di formazione grazie ad un contributo dell’Unione Europea destinato all’ICIF dalla Regione Piemonte. Accanto alle aule attrezzate con i più sofisticati impianti per una **moderna attività didattica**, sono state allestite un’enoteca ed un’elaioteca, dove i migliori produttori italiani espongono i propri prodotti. A fianco è ospitata una modernissima sala degustazione. La promozione delle nostre attività ed il conseguente reperimento degli studenti avviene grazie alla rete capillare degli **uffici di rappresentanza** all’estero, attualmente presenti in oltre 27 Paesi, divisi tra Europa, Asia, America del Nord e America del Sud.

Nel **2004** ICIF ha compiuto un ulteriore passo ampliando le proprie attività all’estero, con l’apertura di due nuove sedi in **Brasile** ed in **Cina**. La prima nel sud del Brasile, nella Regione di Rio Grande do Sul, a Flores da Cunha, nata in collaborazione con l’Università di Caxias do Sul. La seconda a Shanghai, presso il campus universitario Shanghai Lingang Science and Technology School e la terza, inaugurata nel 2013, sempre in Brasile a San Paolo presso il Centro Paula Souza.

Il **29 marzo 2014** è stata inaugurata l’Orangerie, la nuova struttura didattica interamente costruita in vetro e metallo, con aule moderne e tecnologia all’avanguardia.

### Un motore di cultura che trasmette valori

Il fine di **ICIF** è quello di qualificare, tutelare e promuovere l'immagine della **Cucina Italiana**, dei **prodotti di eccellenza del territorio** e della cultura enogastronomica regionale italiana, diffondendone la conoscenza presso i professionisti di tutto il mondo. Valorizzare la vera cucina italiana e le eccellenze agroalimentari che la contraddistinguono è uno degli obiettivi principali dell'ICIF per promuovere il Made in Italy.

### Stile di vita, ospitalità, autenticità

Da sempre **ICIF** porta nel mondo i valori dell'enogastronomia, dell'ospitalità italiana e dello stile di vita italiano grazie alle iniziative a cui partecipa sia in **Italia** che all'**estero**. La **promozione della cucina italiana** e dei **prodotti agroalimentari italiani** di eccellenza avviene attraverso la formazione di giovani cuochi presso la sede italiana nel Castello di Costigliole d'Asti, in quella cinese di Shanghai, nelle due sedi in Brasile a Flores da Cunha e a San Paolo e anche attraverso la collaborazione con le Scuole e Università di Gastronomia in diversi paesi del mondo.

### Formazione

Formazione per **giovani cuochi italiani e stranieri** per acquisire una specializzazione professionale sulla **Cucina Regionale Italiana**; il percorso formativo include anche un training sulla sicurezza alimentare e sulle politiche ecosostenibili nella gestione della catena alimentare.

### Focus sul Made in Italy

- Promozione della cucina e dei prodotti di eccellenza italiani all'estero attraverso l'attivazione di corsi di formazione e la diffusione della conoscenza del Made in Italy e l'applicazione presso gli chef professionisti e i ristoratori di tutto il mondo.
- Promozione dell'enogastronomia e dei prodotti agroalimentari italiani all'estero all'interno di fiere di settore ed eventi internazionali.
- Organizzazione di tour enogastronomici alla scoperta dei sapori italiani, della cucina e delle culture, dei prodotti di eccellenza e delle bellezze culturali delle Regioni d'Italia.

### Grandi eventi

ICIF è in prima linea in eventi internazionali che richiedono una voce autorevole nel campo della ristorazione fornendo consulenze per iniziative di promozione della cultura e della Cucina Italiana.

### Lotta alla contraffazione alimentare

Lo chiamano "**Italian Sounding**", l'imitazione o contraffazione dei prodotti agro alimentari italiani all'estero. È il falso gastronomico, un prodotto che presenta un mix di nomi italiani, loghi, immagini e slogan chiaramente riconducibili al nostro Paese. Oltre allo scopo formativo, l'ICIF nasce con l'intento di qualificare, tutelare e promuovere l'immagine della cucina e dei prodotti di eccellenza italiani all'estero, proteggendone le produzioni artigianali, difendendo i consumatori da adulterazioni e falsificazioni e diffondendone la conoscenza e l'applicazione presso gli Chef professionisti e i ristoratori di tutto il mondo.

**UFFICIO STAMPA ICIF** E-mail: [ufficio.stampa@icif.com](mailto:ufficio.stampa@icif.com)/ [g\\_trichilo@yahoo.it](mailto:g_trichilo@yahoo.it) - Mobile: +39 339 83 73 090

[www.icif.com](http://www.icif.com) <http://blog.icif.com> [www.facebook.com/ICIFItaly](http://www.facebook.com/ICIFItaly)  
<http://twitter.com/ICIFItalia> [www.youtube.com/ICIFCulinarySchool](http://www.youtube.com/ICIFCulinarySchool)