

COMUNICATO STAMPA – Torino, 11 novembre 2013

DOCENTI ICIF A KARACHI E BUCAREST

Nel mese di novembre l'ICIF, Italian Culinary Institute for Foreigners, sarà impegnato in Pakistan e in Romania per la promozione dei prodotti agro alimentari d'eccellenza italiani. L'enogastronomia, che è sicuramente uno dei fiori all'occhiello del nostro Paese, è uno dei settori trainanti per favorire gli scambi commerciali.

Il Consolato Italiano di Karachi, Pakistan, in occasione del Festival della Cucina Italiana previsto dal 16 al 21 novembre p.v., ha richiesto la presenza di uno Chef ICIF, che si occuperà di promuovere in occasione delle serate di gala, cocktails e buffet, previsti presso i principali Hotel della città, i piatti della Cucina Tradizionale Italiana. In una delle città più pericolose al mondo, l'ICIF, attraverso l'esperienza dello Chef Giancarlo Piccarreta, porterà il gusto e i sapori della Cucina delle Regioni d'Italia. Il nostro Istituto non è nuovo a sfide del genere, già nel 2006 aveva varcato le frontiere di uno dei Paesi più chiusi del mondo: la Corea del Nord, organizzando a Pyongyang un mese di formazione sulla Cucina, l'Enologia e la pasticceria italiana, per 20 cuochi della catena di Hotel a cinque stelle Koryo.

Inoltre dal 25 al 28 novembre, su invito dell'ICE (Istituto per il Commercio Estero), i docenti dell'ICIF saranno a Bucarest per svolgere dei Corsi sulla Cucina e Pizza Italiana, in occasione dell'edizione 2013 del Festival "Cento per cento Italiano", dedicato alla promozione dei prodotti e dell'enogastronomia del nostro territorio, già particolarmente conosciuta ed apprezzata sul mercato romeno.

I Corsi saranno rivolti a professionisti del settore e tenuti dallo Chef Istruttore Giancarlo Piccarreta e dal Pizzaiolo Vincenzo Spezzano, che presenteranno alcune ricette tipiche italiane promuovendo l'uso di prodotti del nostro territorio, come elemento fondamentale per la buona riuscita di un piatto italiano.

"L'attività dell' ICIF all'estero" –sottolinea Piero Sassone, Presidente dell'Istituto- "non si limita a Corsi di formazione sporadici: stiamo infatti lavorando per attivare dei Centri Formativi permanenti che diventeranno autentici ambasciatori del Made in Italy in campo alimentare. Crediamo che diffondere la conoscenza della vera Cucina Italiana e delle eccellenze agroalimentari che la contraddistinguono"- continua Sassone – "sia uno degli elementi chiave che l'Italia ha il dovere di mettere in campo per la lotta alla contraffazione."

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