



ICIF • ITALIAN CULINARY INSTITUTE FOR FOREIGNERS

COMUNICATO STAMPA – Costigliole d'Asti, 14 marzo 2014

**29 E 30 MARZO, ICIF INAUGURA L'ORANGERIE:
LA STRUTTURA OSPITERÀ I NUOVI LABORATORI FORMATIVI SULLA CUCINA ITALIANA**

Era stato annunciato con il recente cambio di governance ed ora è realtà: l'ICIF -Istituto Formativo Internazionale di Cucina Italiana-, ha terminato l'Orangerie, il tempio della formazione sull'enogastronomia italiana a Costigliole d'Asti.

Verrà inaugurata il 29 e 30 marzo: due giorni interamente dedicati al valore della cucina italiana e ai protagonisti che l'hanno resa grande nel mondo. Chef stellati che hanno fatto scuola ed ex allievi provenienti da ogni parte del mondo che oggi sono delle vere "star" della cucina italiana, si troveranno a Costigliole d'Asti insieme alle più alte autorità delle Istituzioni italiane, agli Istituti internazionali che collaborano con ICIF, ai referenti ICIF di 32 paesi nel mondo, a giornalisti, opinion leader, operatori, pubblico...

Tutti insieme per celebrare uno step importante nel processo di crescita ed espansione annunciato dal Presidente di ICIF Piero Sassone: *"La realizzazione di questo progetto è una tappa che abbiamo fortemente voluto. Ci siamo impegnati con dedizione e costanza per portarlo a termine nel migliore dei modi e nei tempi stabiliti; l'Orangerie costituisce la base per lo sviluppo futuro di ICIF in una direzione dinamica, competitiva ed efficace. E' stata progettata e realizzata per ospitare i nuovi laboratori di cucina sul Food&Beverage Management, mastri cioccolatai, gelatieri ed altri, dedicati a professionisti di tutto il mondo."*

La nuova struttura si colloca nel parco del Castello di Costigliole d'Asti, storica sede dell'ICIF; costruita in vetro e metallo con le caratteristiche architettoniche e tipologiche delle Orangerie, che costituivano gli elementi funzionali e decorativi delle sistemazioni a verde delle grandi dimore storiche, è un esempio di modernità nel pieno rispetto del luogo.

Gli spazi, le aule e le attrezzature sono state pensate per svolgere al meglio le diverse discipline previste dal programma dei corsi, in progressivo ampliamento, e per favorire l'apprendimento da parte degli allievi, sia dal punto di vista pratico che da quello teorico.

Le nuove aule ospiteranno i nuovi laboratori di cucina sul Food&Beverage Management, mastri cioccolatai e gelatieri; prenderanno il via anche corsi specifici sulla pizza, la panetteria e la cucina salutistica, in affiancamento agli ormai consolidati Master e Corsi Brevi in Cucina Regionale Italiana ed enologia dedicati a professionisti di tutto il mondo.

Nei giorni di inaugurazione si potrà "toccare con mano" come una realtà formativa come ICIF, con i suoi 23 anni di storia, i suoi oltre 5.000 studenti diplomati provenienti da ogni parte del pianeta e la sua determinazione a rinnovarsi guardando al futuro, abbia saputo farsi apprezzare in tutto il mondo e possa, oggi più che mai, portare una ricaduta positiva su tutto il territorio piemontese e non solo.

Il momento dell'inaugurazione sarà anche l'occasione per ringraziare i soci fondatori di ICIF che nel 1991, a seguito di un finanziamento del Ministero dell'Agricoltura hanno realizzato a Torino il primo Master di Cucina Italiana rivolto a trenta cuochi statunitensi. Dal quel momento hanno avuto la capacità e la costanza di far crescere struttura formativa fino ad affermarla presso i professionisti di tutto il mondo.

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

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