



27° CONGRESSO NAZIONALE
Federazione Italiana Cuochi



METAPONTO (Mt) 7-10 | OTTOBRE | 2013

LOCATION



Magna Grecia
Hotel Village



Moderna struttura, dotata di tutti i confort, è collegata con i principali assi viari nazionali ed aeroportuali; dista 40 minuti in auto da Taranto ed è a soli 45 km dai Sassi di Matera. Ubicata a 10 minuti a piedi dal Lido di Metaponto, offre una piscina circondata da una terrazza solarium e da palme, nonché un parcheggio gratuito. Le camere, così

come gli appartamenti sono climatizzate e dotate di TV con canali satellitari, minibar e patio.

Situata a pochi metri dalla pineta della Riserva Naturale di Metaponto, dispone di ristoranti al chiuso e all'aperto, bar, reception aperta 24 ore su 24 e campi di calcio e da tennis.



FORMAZIONE

Il tema del Congresso sarà incentrato sulla pesca sostenibile ed in particolare sulla valorizzazione dei prodotti ittici poco utilizzati nelle cucine, ovvero il cosiddetto "pesce povero dei nostri mari".

Gli chef partecipanti avranno modo di assistere e partecipare a una serie di show cooking di alto profilo tecnico, tenuti dalla Nazionale Italiana Cuochi, dall'Ateneo della Cucina Italiana F.I.C. e dai Maestri di Cucina ed Executive Chef della F.I.C.



PROMOZIONE

Rinomate aziende del settore food avranno modo di presentare agli chef italiani, e non solo, i loro prodotti e le loro più recenti innovazioni.

Una vetrina eccezionale consentirà a Regioni, Province, Camere di Commercio e Enti Pubblici, di mostrare e promuovere la bellezza e le risorse enogastronomiche dei loro territori.



RELAX



Sono previste visite guidate nelle città e nei siti storico-archeologici più belli della Basilicata.

All'interno del Magna Grecia Hotel Village sarà possibile godere dei servizi offerti dalla struttura quali: animazione, campo da tennis, palestra, massaggi, area giochi, ping-pong, canoa, piscina all'aperto.

I partecipanti avranno modo di vivere il Congresso in modo dinamico, senza dover essere vincolati a programmi prestabiliti, potendo seguire gli eventi previsti nella massima libertà.



GASTRONOMIA



L'offerta gastronomica sarà incentrata sui prodotti tipici regionali e della pesca.

Ristoranti e bar della struttura seguiranno gli ospiti in ogni momento della giornata, senza orari prestabiliti, assicurando un servizio continuo in modo da garantire a tutti la partecipazione ai tanti eventi principali e collaterali previsti nel programma dell'evento.



una presenza radicata e autorevole SU TUTTO IL TERRITORIO NAZIONALE

È l'unica associazione di categoria giuridicamente riconosciuta. Opera per promuovere l'immagine della cultura enogastronomica italiana, apprezzata in tutto il mondo.

Delegazioni F.I.C. nel Mondo:

Belgio
Francia
Germania
Regno Unito
Brasile
Canada
Costarica
Giappone

20 ASSOCIAZIONI REGIONALI

110 ASSOCIAZIONI PROVINCIALI

500 INIZIATIVE OGNI ANNO

18.000 CUOCHI ISCRITTI

La Federazione Italiana Cuochi è riconosciuta dalla WACS, World Association of Chefs Societies e partecipa:

OGNI DUE ANNI AL CONGRESSO MONDIALE | ALLE RIUNIONI WACS EUROPEE | A TUTTE LE PIÙ IMPORTANTI COMPETIZIONI MONDIALI.



www.fic.it

PORTABANDIERA DELLA PRODUZIONE E DELLA CULTURA
ENOGRASTRONOMICA ITALIANA NEL MONDO

Organizzazione a cura del Dipartimento F.I.C. "Manifestazioni ed Eventi" e dell'Unione Regionale Cuochi Lucani