



F.I.C. - Federazione Italiana Cuochi
piazza delle Crociate, 15/16 • 00162 Roma
tel. +39 06 4402178 / +39 06 4420209 • fax +39 06 44246203
www.fic.it • e-mail: fic@fic.it
PEC fic@legalmail.it • P.IVA / C.F. 01194610158



TIPICITÀ E
SOSTENIBILITÀ
A TAVOLA

1° RADUNO GASTRONOMICO INTERREGIONALE

UNIONE REGIONALE CUOCHI CALABRIA

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI COSENTINI

Crotone 15 - 16 - 17 MARZO 2014

ASSOCIAZIONE CUOCHI SAN GIOVANNI IN FIORE

DELEGAZIONE CUOCHI CROTONE

in collaborazione con

Federazione Italiana Cuochi



Vice Presidenza Area Sud

Organizzano

1° RADUNO GASTRONOMICO INTERREGIONALE

PROGRAMMA

Sabato 15 Marzo 2014

ore 14- 17 Arrivo e sistemazione presso il complesso alberghiero Baia degli Dei (cocktail di benvenuto)
ore 18.00 Visita al Castello Aragonese - Le Castella – Kr con aperitivo e degustazione di prodotti tipici
ore 19,00 Incontro fra le delegazioni regionali per la presentazione dei piatti che verranno preparati e serviti lunedì in occasione della cena di gala. Ogni regione avrà a disposizione 10 minuti per esporre il proprio piatto avvalendosi di slide o altro materiale informativo.
Ore 19,00 Concorso di intaglio su zucca – Premio “ Città di Pitagora ”
ore 21,00 Cena e intrattenimento

Domenica 16 Marzo 2014

Ore 8,00 colazione
ore 09.00 Partenza per San Giovanni in Fiore –Visita Abbazia Florense
ore 11.00 Partenza - Camigliatello Silano –percorso naturalistico in cabinovia - Monte Curcio
mt 1800 s.l.m.
ore 13,00 Pranzo buffet
ore 15.30 Rientro nella struttura
ore 17,30 Conferenza area sud Fic
ore 20.30, Cena . Visita alla città di Pitagora

Lunedì 17 Marzo 2014

ore 07.00 alle 09,00 Colazione
ore 9.30 workshop - esposizione delle eccellenze agroalimentari calabresi
ore 10,00

Convegno “Calabria : cultura della Dieta Mediterranea ”

1. Moderatore CONGRESSO CIBO GIUSTO: Dr. **Mimmo Vita** Presidente UNAGA (Unione Nazionale delle Associazioni Giornalisti Agricoltura, Alimentazione, Ambiente, Territorio, Foreste, Pesca, Energie Rinnovabili) – Firma protocollo D’intesa ARGA e URCC;

2. Saluto di apertura e benvenuto a cura della FIC *Paolo Caldana* e dell'URCC: *A. Macri; G. Congi; C. Fabbricatore;*

3. Introduzione a cura del Vice Pres. FIC Area sud Prof. Giacomo Giancaspro;

4. Relatore: Dott Antonio Leonardo Montuoro - Presidente Accademia della Dieta Mediterranea - L'intervento sul tema della "Seven Country Studies - La Dieta Mediterranea Italiana di Riferimento di Nicotera " – Protocollo d'Intesa tra Accademia e URCC;

5. Intervento da parte di un/una giornalista di settore: RELATORE CONGRESSO CIBO GIUSTO: Dr.ssa **Manuela Lacaria** Segretario ARGA Calabria (Associazione Regionale Giornalisti Agricoltura, Alimentazione, Ambiente, Territorio, Foreste, Pesca, Energie Rinnovabili)

6.USR Regione Calabria

7. Dirigente Scolastico IIS “ Mancini” – Cs

8. Intervento Prof. Università

9. Intervento Presidente Coldiretti Calabria

ore 13.00 Pranzo Buffet “ Calabria un postoda tavola ”

ore 15.00 Foto ufficiale di gruppo (in divisa completa FIC)

“Le vie del gusto” Agroalimentare di qualità per lo sviluppo del turismo enogastronomico

ore 15.30 laboratorio del gusto – lezione tecnica con esperti di settore

“I prodotti d'eccellenza del territorio calabrese ”

Consorzio fichi dottato del cosentino

Associazione Olivicola Cosentina

Ais Calabria

Consorzio suino nero di Calabria

Consorzio pecorino Crotonese e caciocavallo silano

Consorzio della patata silana Dop

“Le vie del gusto” Agroalimentare di qualità per lo sviluppo del turismo enogastronomico

ore 15.30 laboratorio del gusto – lezione tecnica con esperti di settore

“I prodotti d'eccellenza del territorio calabrese ”

Consorzio fichi dottato del cosentino

Associazione Olivicola Cosentina

Ais Calabria

Consorzio suino nero di Calabria

Consorzio pecorino Crotonese e caciocavallo silano

Consorzio della patata silana Dop

ore 20.30 Cena di Gala **“La cucina mediterranea a confronto”**

Gli chef delle sette regioni si confronteranno attraverso la preparazione di piatti che avranno come base le eccellenze dei prodotti dei rispettivi territori. I diversi piatti verranno degustati durante la cena di gala.

Durante la cena verranno consegnati dei premi di riconoscimenti alle autorità ed ai professionisti che sono intervenuti alla manifestazione.

ore 22.30 Spettacolo d'intrattenimento

Martedì 18 Marzo 2014

Ore 8,00 Colazione e partenza x le rispettive sedi

Quota di partecipazione

La quota di partecipazione IVA compresa, a persona da versare il giorno stesso del convegno

A - tariffe per il periodo 4 giorni 3 notti € 120,00 a pax.

B - tariffe per il periodo 3 giorni 2 notti € 90,00 a pax

Riduzioni:

- 0-3 anni free (si richiede documento di riconoscimento)
- 4-12 anni in 3° letto gratis
- 4-12 anni in 4° letto 60%
- 13-17 anni in 3° letto 50%
- Adulto in 3° 4° letto 30%

Tutte le adesioni devono pervenire entro il 05/03/2014,

La quota di partecipazione comprende:

- Pacchetto A o B
- Pranzi e cene compresa la cena di gala e spettacoli d'intrattenimento
- Partecipazione ai lavori compresa la degustazione
- Ingresso spazio fieristico ed eventuale degustazione prodotti in esposizione

La quota non comprende tutto ciò che non è espressamente specificato

Carissimi amici,

Nell'ambito delle iniziative di preparazione promosse dalla Federazione Italiana Cuochi in occasione all'EXPO 2015 abbiamo ritenuto dover soffermare la nostra attenzione sulle problematiche globali legate alla fame e alla povertà, sui temi della sicurezza alimentare, sulla crisi dei prezzi degli alimenti e sul diritto al cibo, favorendo la condivisione e la diffusione delle informazioni e promuovendo la partecipazione collettiva dei professionisti di settore. Pertanto, sotto il titolo di "Il Cibo Giusto" abbiamo voluto dar vita al 2° raduno gastronomico interregionale con l'obiettivo di offrire a tanti colleghi un doppio evento: culturale e professionale. Siamo certi che oltre che far luce sugli aspetti legati all'identità territoriale e nazionale del cibo si potranno intravedere punti in comune e nuovi scenari operativi. Sono grato, pertanto, agli amici dell'**Associazione Provinciale Cuochi di Cosenza e Cuochi di San Giovanni in Fiore** che hanno voluto organizzare questo evento insieme con tutti i cuochi del Sud Italia aderenti alla Federazione Italiana Cuochi e che, malgrado i tanti impegni, spero veda la partecipazione calorosa di tante associazioni. Durante queste giornate, visto il nutrito palinsesto di iniziative organizzate sarà l'occasione per informarsi e confrontarsi



sulle problematiche legate all'alimentazione, sulle loro conseguenze a livello internazionale, nazionale e locale e sulle possibili soluzioni, affinché sia possibile imparare ad adottare stili di vita, anche individuali, sostenibili dal punto di vista alimentare e ambientale. La spesso vituperata cucina mediterranea ha oggi un ruolo importante nel panorama gastronomico italiano ed internazionale. Da sempre essa è stata considerata un qualcosa da imitare per il suo equilibrio nutrizionale e per la capacità di metter in evidenza la cultura delle popolazioni che hanno abitato nei suoi territori. Siamo consapevoli di dover difendere il grande valore del patrimonio gastronomico mediterraneo di cui – nella modestia delle nostre persone – siamo eredi e quindi della responsabilità che ci spetta di esserne custodi e continuatori. Oggi in Italia il modo di alimentarsi è profondamente cambiato, a noi dunque la capacità di andare oltre i localismi e di proiettare la nostra storia culinaria verso nuovi e più ambiti traguardi. Siamo passati da un territorio a forte vocazione migratoria ad un territorio che ospita immigrati, segno della profonda trasformazione che l'economia e la società hanno conosciuto. Non vanno sottaciute, però, le nuove sfide a cui siamo chiamati: **tutelare e difendere il grande patrimonio enogastronomico dei nostri territori**. In un'epoca di radicale e incessante cambiamento della realtà culturale ed economica mondiale i cuochi sono chiamati a recitare la loro parte. L'arte culinaria è il ritratto segreto di un popolo che va difeso e salvaguardato. Sono certo che, pur nelle difficoltà del momento, la vostra presenza al raduno testimonierà l'amicizia e la fiducia nella Federazione Italiana Cuochi.

Prof. Giacomo Giancaspro
Vice Pres. Area Sud

Carissimi colleghi,

organizzare questo evento nell'ambito delle iniziative di preparazione all' EXPO 2015, non è stato casuale. L'obiettivo è quello di creare una felice occasione di incontro, di scambi professionali e culturali, di unità di intenti proprio qui nel sud Italia, patria della dieta mediterranea e salutistica, ma non solo, patria anche della buona amicizia, dei buoni rapporti interpersonali, della buona accoglienza. Essere nati e cresciuti protetti e temprati dalla nostra "madre terra", e dal calore del sole calabrese, ha accentuato, il nostro grande senso dell'ospitalità, che sapremo, con gioia, trasmettervi durante questo raduno. Siamo, quindi, certi della vostra gradita e numerosa partecipazione. Con amici

Gustavo Congi

Presidente Cuochi San Giovanni In Fiore

Carmelo Fabbricatore

Presidente Associazione Cuochi Cosentini



SCHEDA DI ADESIONE

- ◆ Per una migliore organizzazione del Convegno si invitano cortesemente i partecipanti a voler far pervenire la scheda di partecipazione allegata al presente modulo. Al fine di consentirci una più efficace organizzazione dei servizi, Vi preghiamo di compilare la presente scheda di adesione e di inviarla entro il 05/03/2014 al **Centro prenotazioni:**

➤ tel +390962 795235; fax +390962 795643;
E-mail: booking@baiadeglidei.com;
sito: www.baiadeglidei.com

Nome: _____

Cognome: _____

Associazione di Appartenenza: _____

Ruolo: _____

Via: _____ n° _____

Città: _____ Cap: _____ Prov: _____

Telefono: _____ Fax: _____

Mail: _____

Pacchetto prenotato A B persone n° _____

Tipologia di camera

Doppia letto matrimoniale	<input type="checkbox"/>
Doppia 2 letti	<input type="checkbox"/>
Singola	<input type="checkbox"/>
Tripla	<input type="checkbox"/>
Quadrupla	<input type="checkbox"/>

Firma _____

Si autorizza l'utilizzo dei dati contenuti nel presente documento ai sensi del D.lgs. 196/2003.

Data _____ Firma _____



SCHEDA DI PARTECIPAZIONE CONCORSO INTAGLIO SU ZUCCA

- ◆ Per una migliore organizzazione del Concorso si invitano cortesemente i partecipanti a voler far pervenire la presente scheda di partecipazione , compilata in ogni sua parte e inviarla entro il 10/03/2014 ai seguenti indirizzi mail cmfabbricatore@gmail.com cell 3356720353
- ◆ Congi Gustavo - mail congust@virgilio.it cell 3293838592

Nome: _____

Cognome: _____

Associazione di Appartenenza: _____

Regione _____

Socio : Professionista Allievo

Via: _____ n° _____

Città: _____ Cap: _____ Prov: _____

Telefono: _____ Fax: _____

Mail: _____

Firma _____

Si autorizza l'utilizzo dei dati contenuti nel presente documento ai sensi del D.lgs. 196/2003.

Data _____ Firma _____