



Festa del Cuoco

Bari 24.25.26 Ottobre 2023

Festa del Cuoco

Bari 24.25.26 Ottobre 2023



La Federazione Italiana Cuochi, l'Unione Regionale Cuochi Puglia e l'Associazione Cuochi Baresi presentano l'edizione 2023 della "Festa Nazionale del Cuoco", una ricorrenza celebrata dall'intera categoria con l'atteso raduno annuale: numerosissime le presenze di chef e maestranze professionali, allievi ed operatori del settore da tutta Italia e dall'estero.

L'evento quest'anno si terrà a Bari, nelle giornate di **martedì 24**, **mercoledì 25** e **giovedì 26 ottobre** per il programma giovani, con iniziative previste presso il "Mercato del Pesce" di Piazza Ferrarese, nel centro storico di Bari Vecchia, e nelle strutture del Nicolaus Hotel - HO Collection, in zona Poggio Franco (BA).

La scelta della Puglia e della città di Bari per il tradizionale raduno non è casuale, considerate le peculiarità e versatilità della tradizione culinaria pugliese, un'attualissima vetrina della cultura enogastronomica nazionale e territoriale.

Quest'edizione, in modo particolare, con l'esteso coinvolgimento di tanti allievi e giovani professionisti, mira a consolidare in loro la consapevolezza del ruolo del cuoco moderno, di fatto ambasciatore ed emblema in patria o all'estero del Made in Italy, ma anche protagonista dell'ambizioso programma che vede il nostro paese candidare "**La Cucina Ita-**

liana a patrimonio immateriale UNESCO".

Sotto il cappello di questa candidatura, voluta con forza dalle nostre Istituzioni, saranno molti i temi toccati nelle iniziative previste dalla manifestazione: l'attenzione alle risorse della terra e del mare, i modelli sostenibili di produzione e ristorazione locale, la sicurezza e salute dei consumatori come obiettivo prioritario d'ogni vero professionista e, non da ultimo, le tempestive risposte che impone a imprenditori e chef un mercato in continua trasformazione, con le esigenze e gli stili alimentari del consumatore.

Un contesto nel quale, l'informazione e la formazione professionale continua saranno il cardine di ogni sfida futura.

Dibattiti con autorità e specialisti del settore, masterclass e interventi degli chef, cercheranno di coinvolgere la più ampia platea, anche attraverso dirette streaming sui canali Web. Attesi giornalisti e rappresentanti delle istituzioni nazionali e regionali, sigle del settore e importanti organizzazioni d'esercenti o produttori dell'agroalimentare italiano, partner FIC; da Coldiretti a CNA Agroalimentare, da Confcommercio-FIPE ai numerosi partner aziendali.



Federazione Italiana

spaglin

Antonio

Federazione Italiana

leaf

I FOCUS E ATTIVITÀ PREVISTE

PRODOTTI TIPICI E TRADIZIONI CULINARIE LOCALI DI MARE E TERRA. LA CUCINA MADE IN ITALY A CONFRONTO CON MODELLI GLOBBALIZZATI DI RISTORAZIONE E CIBI STANDARDIZZATI

Le filiere corte e i legami solidali fra chi produce, trasforma e opera nella ristorazione sono caratteri propri della cucina italiana, in profonda simbiosi con il territorio di riferimento. L'agroalimentare e l'allevamento locale, la piccola pesca costiera e l'acquacoltura, oltre a favorire uno sviluppo sostenibile dal punto di vista ambientale, sono elementi caratterizzanti l'offerta della nostra cucina e il suo valore aggiunto. È con questa peculiarità di "cucina territoriale" varia e versatile, che la cucina italiana si candida a "**Patrimonio immateriale dell'umanità Unesco**". Quale partita giocherà l'Italia per rispondere alla globalizzazione imperante di modelli ristorativi e nuove materie prime standardizzate, come la produzione e l'impiego di carni sintetiche, le farine iperproteiche con integrazione d'insetto o l'incursione massiva di specie aliene nei nostri ecosistemi marini, come la diffusione incontrollata del granchio Bleu e la necessità di conseguenti consumi?

IRUOLI PROFESSIONALI NELL'ACCOGLIENZA MODERNA

La professione del cuoco e l'educazione dei giovani in sala o in cucina per prepararli consapevolmente agli scenari di un mercato del lavoro in rapida trasformazione. L'orizzonte della didattica e della formazione professionale per esplorare le opportunità future del sistema italiano dell'accoglienza, connesso alle potenzialità dei nostri territori, come mostra l'esempio del recente "turismo esperienziale" o le mutate esigenze del consumatore finale. Interventi previsti di rappresentanti delle Istituzioni, degli enti e istituti di formazione, delle organizzazioni del settore scuola (es. Re.Na.ia).

CONTEST ALLIEVI ISTITUTI ALBERGHIERI

Presentazione ed esposizione di piatti originali o tradizionali curati dagli allievi delle scuole alberghiere. A tema la valorizzazione del pescato locale o dell'acquacoltura di specie ittiche e molluschi. Cenni di formazione ed istruzioni per una corretta presentazione dei piatti nella "cucina da concorso", rivolte a giovani allievi dagli chef della Nazionale Italiana Cuochi.

FORMAZIONE, MASTER CLASS, COOKING SHOW E DIMOSTRAZIONI

Elaborazioni a tema di chef stellati e professionisti di richiamo, accompagnati dal commento di giornalisti e opinion leader del settore.

Azioni informative, dimostrazioni ed uno spazio vivo di confronto con importanti chef per ogni giovane che intenda intraprendere percorsi professionali virtuosi e innovativi.

DEGUSTAZIONI E PROPOSTE CULINARIE DAI TERRITORI REGIONALI

Promozione al consumo con degustazioni a cura degli chef nazionali FIC e delle sue Unioni Regionali. Preparazioni della cucina mediterranea territoriale, del pescato costiero o d'acquacoltura. Uno spaccato della grande varietà di tradizioni culinarie e varietà biologiche dei nostri territori e dei nostri mari.



Bari *in alto*: Mercato del pesce - *in basso*: The Nicolaus Hotel



Aree: **Mercato Del Pesce** **Centro Convegni Nicolaus Hotel**

Spazi espositivi **Superficie nuda - € 160/mq**

Comprensiva di servizi strumentali

Quali: allacci idrici ed elettrici, Consumo energia, pulizie, etc.

Altri servizi
(da determinare a parte)

Allestimenti, attrezzature e servizi tecnici quali:
pannelli graficizzati e desk informativi, impianti e regia audio-video,
forniture corner o aree degustative etc;

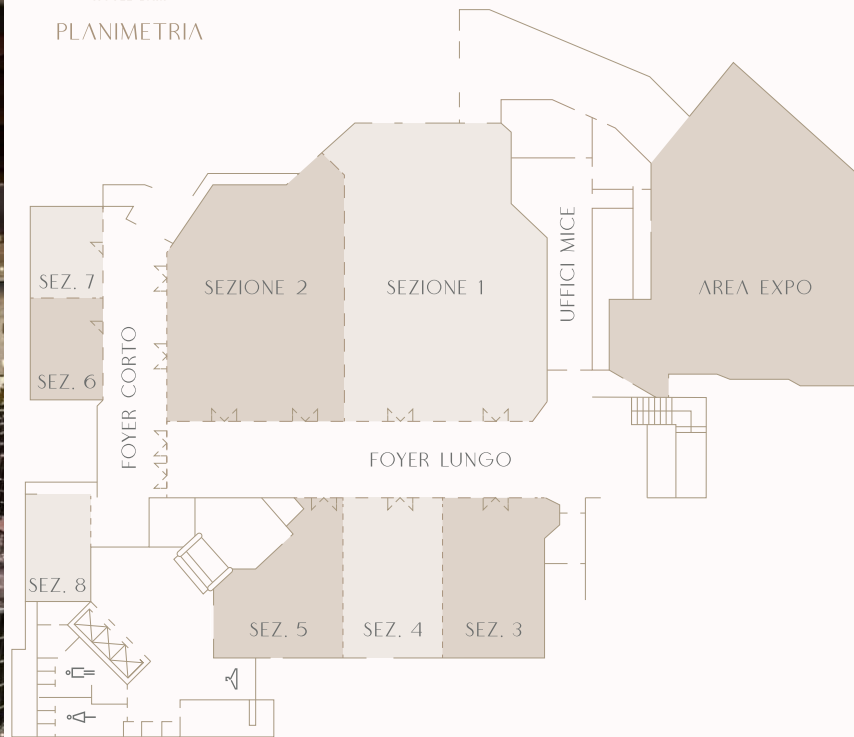
Servizi di comunicazione e promozione:
Immagine grafica coordinata, servizi fotografici e/o video, comunicazione web con materiali informativi e/o promozionali: brochure, booklet etc..



THE
NICOLAUS

HOTEL BARI

PLANIMETRIA



Programma orientativo

martedì

24 Ottobre

- 14:00 | Accreditalamento partecipanti presso l'area del Mercato del Pesce di Bari (P.zza Del Ferrarese)
- 15:00 | **Raduno in Piazza del Ferrarese**, saluto delle Autorità e sfilata degli chef in divisa ufficiale per Bari vecchia.
- 17:00 | Funzione Religiosa presso la Basilica di San Nicola (L.go Abate Elia 13).
- 18:30 | Visita vicoli di Bari Vecchia con guide turistiche e ritorno al Mercato del Pesce (P.zza Del Ferrarese)
- 19:30 | Rientro strutture alberghiere (*servizio navetta*)
- 20:30 | **Cena Conviviale** a cura dell'Apulia Cooking Team (Nicolaus Hotel - zona Poggiofranco)



mercoledì

25 Ottobre

- 10:00 Accoglienza partecipanti **centro congressi Nicolaus Hotel** (Zona Poggiofranco)
- 10:30 **Formazione: Master Class**
Rivisitazioni della Cucina di Mare con i professionisti della Federazione Italiana Cuochi
- 11:00 **Assemblea Sodalizio Lady chef** (sala riservata Nicolaus Hotel)
- 11:30 **Dibattiti, incontri e talk show** con interventi delle Autorità:
- o La Cucina Italiana candidata a Patrimonio Immateriale Unesco: il ruolo di istituzioni e cuochi nella promozione della cultura gastronomica italiana.
 - o Modelli produttivi sostenibili, filiere e prodotti del territorio da valorizzare nell'offerta ristorativa;
 - o Il Mare come "Bene Comune da tutelare" e le nuove risorse ittiche dell'Acquacoltura certificata.
- 12:30 Assegnazione **Premi Ambasciatore della Cucina Pugliese nel Mondo:**
riservato a Cuochi e Ristoratori all'estero che impiegano le eccellenze pugliesi nei loro menu.
- 13:30 **Buffet delle Regioni** a cura delle Unioni Regionale Cuochi Fic (Nicolaus Hotel)
- 15:00 Formazione giovani chef a cura del Compartimento Giovani FIC
Contest "Mondo Scuola": Esposizione di piatti con prodotti della pesca costiera o acquacoltura sostenibile, a cura degli Allievi delle scuole Alberghiere.
- 15:00 **Dibattito-Talk show - Raccontiamo un Territorio:**
Il turismo attraverso nuovi strumenti esperienziali:
il ruolo dei GAL dei Consorzi e delle altre Attività Produttive nello sviluppo del territorio:
le masserie didattiche, le città dell'olio, strade del vino, prodotti caseari ed eccellenze Pugliesi .
- 17:30 Premiazioni Contest Allievi migliori elaborati a base di pesce
- 20:00 **Buffet delle province pugliesi** con loro tipicità, a cura degli chef dell'Unione Regionale Cuochi Puglia.

giovedì

26 Ottobre

- 9:00 | Visite Guidate con pranzo: Trani e Castel del Monte; Valle D'Itria Martina Franca e Locorotondo
- 10:00 | **Festa del Cuoco Scuola** (sala convegni Nicolaus Hotel):
la formazione professionale con gli chef, dibattiti, interventi e incontri con le istituzioni:
l'educazione alimentare, la sostenibilità ambientale e la promozione di una sana alimentazione
- 13:00 | Buffet con prodotti Pugliesi a cura degli chef dell'Unione Regionale Cuochi Puglia.
Consegna Gadget della nostra terra a tutti i partecipanti.





Piazza delle Crociate, 15 | 00162 ROMA

Tel. 06 4402178 - 06 44202209

fic.it