



F.I.C. - Federazione Italiana Cuochi
piazza delle Crociate, 15/16 • 00162 Roma
tel. +39 06 4402178 / +39 06 44202209 • 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 ”

- Introduzione a cura del Vice Pres. FIC Area sud Prof. Giacomo Giancaspro
- Intervento da parte di un/una giornalista di settore
- USR Regione Calabria
- Dirigente Scolastico IIS “ Mancini” – Cs
- Intervento Prof. Università
- 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

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 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 _____



Hotel Baia degli Dei

Immerso nella meravigliosa ed incontaminata macchia mediterranea, sorge il Beach Resort Baia degli Dei, in splendida posizione panoramica unica fra i villaggi vacanze in Calabria. Un'oasi affacciata sul mare cristallino della Costa Ionica, a due passi dal centro di Le Castella, antico borgo di pescatori. Da ogni angolo spicca in mezzo al mare il Castello Aragonese, icona della Calabria ed orgoglio di un popolo ricco di tradizione. Per la famiglia, consigliato per gruppi di amici, un paradiso per chi ama il mare; finalmente il posto ideale dove trascorrere le vacanze. Il Beach Resort Baia degli Dei si sviluppa all'interno della rigogliosa e stupenda vegetazione che lo caratterizza. Intorno alla piazza prende vita il villaggio con le piscine, i ristoranti, il bar e piano bar.

Il resort dispone di 3 piscine di cui una per bambini, centro benessere con piscina coperta riscaldata, idromassaggio, sauna, bagno turco e con la possibilità di effettuare massaggi e trattamenti estetici a pagamento; anfiteatro per spettacoli di animazione, campo da calcetto, bocce, pingpong e palestra attrezzata; 1 bar principale in piscina e 1 chiosco in spiaggia, internet point, bazar con rivendita giornali e tabacchi, parrucchiere su prenotazione, servizio medico (a chiamata), parcheggio privato esterno incustodito.

Link foto: <https://www.dropbox.com/sh/3k7jg503wbgiza0/ygaKEXLpqm>

<https://www.dropbox.com/sh/3k7jg503wbgiza0/ygaKEXLpqm>