



Associazione Provinciale
Cuochi Etnei



Associazione Provinciale Cuochi Etnei
in collaborazione con
Federazione Italiana Cuochi
Vice Presidenza Area Sud

organizzano



La Dieta Mediterranea nel Regno delle Due Sicilie

1° Raduno Gastronomico Interegionale

Zafferana Etnea
6 - 7 - 8 Novembre 2011

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA
Associazione Provinciale Cuochi Etnei
Via delle Ginestre, 1 - 95019 - Zafferana Etnea (CT)
Tel. +39 095.7082335 • +39 095.7082335 • Fax +39 095.7081990
assocuochiednei@tiscali.it - segretriocuochiednei@tiscali.it



La Dieta Mediterranea nel Regno delle Due Sicilie

“Cibo Nostrum, la dieta mediterranea nel Regno delle Due Sicilie” è il titolo che abbiamo voluto dare al 1° raduno gastronomico interregionale. Nell’ambito delle celebrazioni per il 150° anniversario dell’Unità d’Italia intendiamo promuovere questo raduno per offrire ai tanti professionisti di settore un doppio evento culturale e professionale. Siamo certi che oltre che far luce sugli aspetti legati all’identità territoriale e nazionale si potranno intravedere punti in comune e nuovi scenari operativi. Sono grato, pertanto, agli amici dell’Associazione Provinciale Cuochi Etnei che hanno voluto celebrare 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. 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.

Giacomo Giancaspro

Vice Pres. FIC Area Sud



La Dieta Mediterranea nel Regno delle Due Sicilie

Carissimi colleghi,

organizzare questo evento nel 150° anniversario dell'Unità d'Italia, non è stato casuale. L'obiettivo è quello di creare una felice occasione di incontro, di scambi professionali e culturali, di unità di intenti.

Il Regno delle due Sicilie, 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 Etna", e dal calore del sole di Sicilia, 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 amicizia
Seby Sorbello

Programma

domenica 06 novembre 2011:

ore 12.00	Arrivo a Zafferana etnea presso l' Hotel Esperia Palace (cocktail di benvenuto)
dalle 13.00 alle 14.30	Pasta party di benvenuto
dalle 14.30 alle 16.00	Registrazione e assegnazione delle camere
ore 16.30	Apertura dei lavori con i saluti delle autorità
ore 17.00	Convegno "A tavola nel Regno delle Due Sicilie" Introduzione redatta dal vice presidente Fic area sud <i>Moderatore dott. Franco Lo Popolo</i> Presentazione da parte di ogni regione del piatto che verra' preparato l'indomani alla cena di gala Ogni regione avra' a disposizione 10 minuti per esporre il proprio piatto avvalendosi di slide o altro materiale informativo. Intervento da parte di un/una giornalista di settore
ore 20.00	Cena "La cucina catanese"
ore 22.00	Partenza con pulman per il centro storico di Catania, spettacolo folcloristico, con degustazione di dolci tipici Rientro e pernottato in Hotel

lunedì 07 novembre 2011:

dalle 07.00 alle 08.30	Colazione
ore 08.45	Foto ufficiale di gruppo (in divisa FIC)
ore 09.30	Convegno "Le vie del gusto". Agroalimentare di qualità per lo sviluppo del turismo gastronomico del Mediterraneo" Intervento di autorità politiche e tecniche
dalle 11.30 alle 11.45	Pausa caffè
ore 12.00	Degustazioni mirate dei prodotti del territorio a cura della SOAT; le degustazioni andranno prenotate con un apposito modulo che verra' consegnato al momento della registrazione.
dalle 13.00 alle 14.30	Verra' servita una colazione di lavoro a base di rosticceria "Catanese"
dalle 15.00 alle 16.30	Assemblea FIC area sud
ore 17.00	Tavola Rotonda : "Le malattie professionali del cuoco" Intervento di autorità politiche e tecniche
ore 20.30	Cena di Gala "La cucina mediterranea a confronto" (le sei regioni si confrontano con l'eccellenza dei prodotti del proprio territorio) Durante la cena verranno consegnati dei premi di riconoscimenti alle autorità ed ai professionisti che sono intervenuti alla manifestazione.
ore 22.00	Spettacolo d'intrattenimento

martedì 08 novembre 2011:

ore 09.00	Partenza per l' Etna e foto in giacca bianca
ore 11.30	Aperitivo sull'Etna
ore 12.30	pranzo a buffet "il pesce azzurro" presso l'osteria "Pane, Olio e Sale" di Mascalucia (CT)
ore 16.00	Trasferimento in aeroporto e partenze per le rispettive sedi.

Quota di partecipazione

La quota di partecipazione è pari a € 120,00 IVA compresa, a persona da versare il giorno stesso del Convegno

La quota di partecipazione comprende:

- Pernotto di due notti con prima colazione
- Pranzi e cene compresa la cena di gala e spettacoli d'intrattenimento
- Partecipazione ai lavori compresa da degustazione SOAT
- Ingresso spazio fieristico ed eventuale degustazione prodotti in esposizione
- Ingresso gratuito al centro benessere per le mogli/mariti dei soci intervenuti (esclusi massaggi e trattamenti estetici)

La quota non comprende tutto ciò che non è espressamente specificato

Per una migliore organizzazione del Convegno si invitano cortesemente i partecipanti a voler far pervenire la scheda di partecipazione allegata al presente modulo.

Scheda di adesione

Al fine di consentirci una più efficace organizzazione dei servizi, Vi preghiamo di compilare la presente scheda di adesione e di inviarla entro il 20/10/2011 all'indirizzo e-mail: **sebsorb@alice.it**

Oppure via fax al n. **+39 095.7081990**

Nome: _____

Cognome: _____

Ass. di Appartenenza: _____

Ruolo: _____

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.

Firma _____