

## Comunicato stampa del 24 /04/ 2013

### Firmato il protocollo d'intesa e collaborazione tra **Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca** e la **Federazione Italiana Cuochi**.

Il Presidente della **Federazione Italiana Cuochi, Paolo Caldana**, nella giornata di oggi ha firmato a Roma il protocollo di intesa e collaborazione con il **Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca**. Si tratta di un accordo in cui le parti rafforzano il raccordo tra scuola e mondo del lavoro. Con questa intesa si vogliono offrire agli studenti nuove opportunità formative di alto e qualificato profilo per l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro. Il protocollo garantirà importanti riflessi educativi e formativi per gli studenti spendibili direttamente nel mercato del lavoro e consentirà di promuovere la qualificazione del servizio scolastico attraverso la formazione del personale docente e amministrativo grazie all'apporto anche di esperti esterni segnalati dalla Federazione Italiana Cuochi. *Come categoria – commenta il Presidente della Federazione Italiana Cuochi, Paolo Caldana - auspichiamo da sempre che gli Istituti Alberghieri siano messi in grado di creare professionalità di elevato profilo, che possano diffondere, a livello nazionale ed internazionale, una immagine altamente qualificata della nostra cultura enogastronomica*". Soddisfatto per l'intesa sottoscritta, che ha richiesto non poco impegno di tempo ed energia, si è detto anche il responsabile del Dipartimento Tecnico – Professionale, Giacomo Giancaspro. *"La firma del protocollo d'intesa tra FIC e MIUR segna un passaggio epocale nella storia della Federazione. Aver riconosciuto la forte valenza educativa e formativa della cultura gastronomica italiana significa riconoscere la professionalità di tanti associati che, in Italia ed all'estero, si spendono giornalmente e silenziosamente nella conoscenza del forte valore interdisciplinare della meravigliosa enogastronomia italiana. Un ringraziamento particolare va rivolto a chi ha creduto con caparbietà al raggiungimento di tale obiettivo mettendo a disposizione tempo e competenze. Ai dirigenti periferici della FIC è affidato ora il compito di dare piena attivazione a quanto riportato nel protocollo d'intesa mettendo a servizio di tante istituzioni scolastiche le proprie esperienze tecnico professionali con conseguente importanti ricadute educative e formative per tanti giovani allievi"*. Nelle attività di scambio saranno coinvolte, grazie alla loro esperienza sul campo le 120 Associazioni Provinciali, le 20 Unioni Regionali e le numerose Associazioni e Delegazioni Estere, di cui la FIC è composta.

### **Un successo il Meeting dei Presidenti Europei WACS**

La **Federazione Italiana Cuochi** ha ospitato nella bella cornice di Abano Terme il “**Meeting dei Presidenti Europei WACS**”. Alla presenza del **presidente mondiale della WACS, Gissur Gudmundsson** e del direttore Centrale per l’Europa, **Srečko Koklič**, tutti i dirigenti europei hanno discusso del futuro della categoria nei prossimi anni. I lavori si sono tenuti presso lo storico **Grand Hotel Trieste & Victoria di Abano Terme** ed hanno visto il prezioso supporto di aziende di grande spessore e livello come **CONSERVE ITALIA** con il suo marchio **CIRIO, DELVERDE** e **LAINOX** attraverso le quali è stato possibile proporre ai tanti ospiti internazionali una serie di piatti tra i più significativi della cucina italiana. Gli stessi intervenuti hanno voluto tessere le lodi della nostra cucina e dei suoi prodotti di eccellenza ben rappresentati dalle aziende presenti al meeting. In particolare i prodotti **CIRIO** sono stati impiegati per la realizzazione dell’aperitivo e di un primo piatto in occasione della serata di gala; **DELVERDE** per la realizzazione di un primo piatto sempre in occasione della serata di gala e **LAINOX** ha presentato i suoi nuovi forni. “Per l’azienda è fondamentale la condivisione e il dialogo con gli chef, considerati una imprescindibile fonte di ispirazione per lo sviluppo di nuove soluzioni in grado di supportare al meglio le loro attività culinarie.” Questo il commento della stessa **LAINOX** al termine del meeting di Abano Terme. I presidenti continentali hanno potuto prendere atto dei nuovi articoli e delle nuove tecnologie sviluppate sui forni combinati. Le aziende hanno avuto a disposizione delle postazioni, che hanno garantito grande visibilità, nella hall dell’hotel ed hanno consegnato ai convegnisti campioni e brochure e nel contempo hanno mostrato loro anche video sulla loro attività. “*La nostra azienda – spiega l’export manager e responsabile internazionale Food Service della DELVERDE, **Fabrizio Molinari** - ha partecipato con piacere a quest’importante incontro in cui sono presenti gli chef professionisti di tutta Europa. Da sempre Delverde è vicina al mondo della ristorazione e dell’alta gastronomia. Abbiamo una linea dedicata agli chef più esigenti con un’ampia scelta di formati realizzati con la nostra classica ricetta: pregiati grani duri, acqua pura di sorgente e essiccazione a basse temperature, per esaltare le proprietà organolettiche del prodotto e venire incontro alle esigenze degli chef. Siamo presenti in oltre 62 Paesi, sia nel canale retail che nel canale Food Service e tutta la nostra strategia punta alla valorizzazione del brand, alla costanza qualitativa ed all’innovazione di prodotto, per cui ben vengano questi preziosi momenti di scambio con i professionisti della ristorazione*”. I lavori dei presidenti **WACS** hanno consentito di tracciare il futuro assetto della cucina continentale. Una cucina incentrata sul come nutrire il pianeta rispettando l’ambiente, la salute del consumatore, e valorizzando le eccellenze del territorio. Una cucina di cui **CIRIO** è parte integrante grazie ai suoi prodotti di grande pregio, che ogni giorno gli chef FIC propongono sulla tavola dei clienti italiani e stranieri. “*La collaborazione con la F.I.C. – ha affermato **Angel Sanchez**, direttore Generale del gruppo Conserve Italia – ci inorgoglisce perché è l’ulteriore dimostrazione, da parte di un ente quanto mai professionale ed autorevole, che la produzione Cirio è sinonimo di qualità, di valore intrinseco delle materie prime e di rispetto della tradizione alimentare italiana, conosciuta in tutto in mondo*”.

Ufficio Stampa F.I.C.

**Cav. Pietro Roberto Montone**

**Responsabile del Dipartimento Comunicazioni e P.R.**

3476322809 - 3385355214

e-mail: [ficufficiostampa@virgilio.it](mailto:ficufficiostampa@virgilio.it)



Ai sensi del D.Lgs 196/2003 La informiamo che il suo indirizzo e-mail è stato reperito attraverso fonti di pubblico dominio o attraverso e-mail o adesioni da noi ricevute. Tutti i destinatari della mail sono in copia nascosta (D.Lgs 196/2003). Qualora il messaggio pervenga anche a persona non interessata, preghiamo volerlo cortesemente segnalare rispondendo “cancellami” all'e-mail [ficufficiostampa@virgilio.it](mailto:ficufficiostampa@virgilio.it) precisando l'indirizzo che desiderate sia immediatamente rimosso dalla mailing list. Tendiamo ad evitare fastidiosi invii multipli, ma laddove ciò avvenisse La preghiamo di segnalarcelo e ce ne scusiamo sin d'ora. Grazie.