



27° CONGRESSO NAZIONALE Federazione Italiana Cuochi

METAPONTO [MT]
7/10 ottobre 2013

Magna**Grecia HotelVillage

Lunedì 7 ottobre 2013

Mattina Arrivo

Accoglienza e registrazione dei partecipanti

12.00 - 15.30 / Colazione di lavoro - Degustazione buffet con prodotti tipici delle regioni italiane

16.00 / Santa Messa in onore del Patrono dei Cuochi "San Francesco Caracciolo"

17.00 / Apertura Congresso - Sfilata degli chef in divisa con gonfaloni. Presentazione Delegazioni Estere, Unioni Regionali e Associazioni Provinciali. Saluto autorità e consegna riconoscimenti "Collegium Coorum" ed "Amici dei Cuochi"

19.00 / Aperitivo in anfiteatro a cura dei produttori e degli chef regionali - Degustazione guidata a cura di GAL finger food e aperitivo "Amaro Lucano"

21.00 / Cena a buffet con prodotti tipici dei territori regionali italiani

23.00 / Spettacolo intrattenimento con artisti lucani: direttamente da Zelig il gruppo di cabaret - La Ricotta

24.00 / Intrattenimento serale, disco, show cocktail "Lucano" e lounge bar

Martedì 8 ottobre 2013

7.00 - 10.00 / Prima colazione curata dagli chef lucani con prodotti tipici locali e di diverse regioni

10.00 / Apertura Lavori Convegno "I prodotti ittici - varietà, consumo e trasformazione" con la partecipazione di esperti della filiera ittica (Federpesca, Osservatorio Nazionale sulla Pesca, FEP) Intervento della trasmissione Rai "Linea Blu"

11.30 / Degustazioni guidate in anfiteatro a cura dei produttori e degli chef regionali con il supporto di un presentatore

12.00 Ripresa Lavori Convegno

13.30 - 15.30 / Colazione di lavoro - A buffet con prodotti tipici delle regioni e prodotti ittici

16.00 / Seminario didattico: Opportunità del Fondo Sociale Europeo in Basilicata
Show Cooking "Il Prodotto ittico in cucina"
Performance chef F.I.C. e chef stellati nazionali ed internazionali.

18.00 / Degustazione guidata a cura di GAL - riprese dello show cooking

20.30 / Cena di gala a cura del Team Basilicata - Premiazioni

24.00 / Intrattenimento serale, disco e wine bar

Mercoledì 9 ottobre 2013

7.00 - 9.00 / Prima colazione curata dagli chef lucani con prodotti tipici locali e di diverse regioni

9.00 - 10.30 / Tavola Rotonda Didattica e Professioni (interverranno esponenti del MIUR, Istituti Alberghieri, CNA professioni, Enti Regionali)

11.00 / Show Cooking "Il Prodotto ittico in cucina"
Performance chef F.I.C. e chef stellati nazionali ed internazionali

13.00 - 15.00 / Colazione di lavoro
A buffet con prodotti tipici delle regioni

15.30 / Escursione a Matera
visita dei Sassi e delle Chiese rupestri
Accoglienza da parte del Sindaco ed altre autorità locali - Degustazione di prodotti tipici locali

19.30 / Partenza per Magna Grecia Village

21.00 / Cena a buffet con prodotti tipici dei territori regionali italiani

24.00 / Passaggio testimone prossimo congresso in Toscana - piccola degustazione di prodotti toscani
Intrattenimento serale, disco, show cocktail "Lucano" e lounge bar

Giovedì 10 ottobre 2013

7.00 - 10.00 / Prima colazione curata dagli chef lucani con prodotti tipici locali e di diverse regioni

Partenza per le rispettive sedi

- Il Congresso gode del patrocinio di Enti ed Istituzioni Pubbliche Nazionali e verrà trasmesso in diretta streaming.
- Durante le giornate del Congresso, a favore dei giovani cuochi e dei docenti, uno spazio informativo sarà riservato al tema "Scuola-Lavoro" in collaborazione con il MIUR.
- I Buffet regionali saranno liberi e programmati secondo percorsi informativi sul prodotto tipico delle Regioni Intervenute.

ULTERIORI ATTIVITÀ EXTRA GRATUITE

Escursioni e visite presso aziende agricole del territorio (a richiesta) / Area benessere e Fitness / Animazione / Piscina / Spiaggia / Percorsi ginnici in pineta / Pesca in barca e dalla riva.



www.fic.it

mail: fic@fic.it
infoline: 06 4402178

27° CONGRESSO NAZIONALE
Federazione Italiana Cuochi

METAPONTO^{MT}
7/10 ottobre 2013

