

PROGRAMMA DI MASSIMA - XXVII CONGRESSO NAZIONALE F.I.C.

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 <i>artisti lucani</i> : direttamente da Zelig il gruppo di cabaret - La Ricotta
24,00	Intrattenimento serale, disco, show cocktail “Lucano” e lounge bar

Mercoledì 9 ottobre 2013

7,00 - 9,00	1^ 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” - (degustazioni guidate) Performance chef F.I.C. e chef stellati nazionali ed internazionali spazio
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

Martedì 8 ottobre 2013

7,00- 10,00	1^ 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 – ripresa dello show cooking
20,30	Cena di gala a cura del Team Basilicata - Premiazioni
24,00	Intrattenimento serale, disco e wine bar

Giovedì 10 ottobre 2013

7,00 - 10,00	1^ 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 Interventute.

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.