



# 28° Congresso Nazionale Federazione Italiana Cuochi



Firenze | stazione leopolda | 8-11 Novembre 2015



Un congresso all'insegna dell'apertura e del confronto, per essere protagonisti preparati di un mondo in continua evoluzione.

La Federazione Italiana Cuochi e L'Unione Regionale Cuochi Toscani nei giorni 8-9-10 Novembre 2015 organizzano il XXVIII Congresso della Federazione Italiana Cuochi.

Tre giornate dedicate a dibattiti, convegni didattici, cooking show, master, incontri con le Istituzioni, con produttori agroalimentari, con produttori di vini, ristoratori, sommeliers, barman ed altri attori del mondo dell'offerta enogastronomica Italiana.

Partnership speciale della Manifestazione l'AIS Toscana con "Eccellenza di Toscana" e Italian Barman Style con "Mixology ed erbe Aromatiche".

La manifestazione sarà aperta al pubblico e agli addetti del settore.



# una presenza radicata e autorevole SU TUTTO IL TERRITORIO NAZIONALE

È l'unica associazione di categoria giuridicamente riconosciuta.  
Opera per promuovere l'immagine della cultura  
enogastronomica italiana apprezzata in tutto il Mondo.



Delegazioni F.I.C.  
nel Mondo:  
Belgio  
Francia  
Germania  
Regno Unito  
Lussemburgo  
Brasile  
Canada  
Giappone



La Federazione Italiana Cuochi è riconosciuta dalla WACS, World Association of Chefs Societies e partecipa:  
OGNI DUE ANNI AL CONGRESSO MONDIALE | ALLE RIUNIONI WACS EUROPEE | A TUTTE LE PIÙ IMPORTANTI COMPETIZIONI MONDIALI.

## IN COLLABORAZIONE CON



UNIONE  
REGIONALE  
CUOCHI  
TOSCANI



il mercato  
**CENTRALE**  
FIRENZE

L'Unione Regionale Cuochi Toscani è un'associazione nata da circa 70 anni, per promuovere e qualificare la professionalità dei propri associati.

Tra le attività svolte ci sono:

- Premio Caterina de Medici, di rilevanza mondiale, viene assegnato a professionisti di tutti i settori, che con il proprio lavoro contribuiscono alla valorizzazione dell'enogastronomia;
- Premio Commis Toscana, atto a promuovere la professione, è rivolto agli allievi delle scuole Alberghiere e dei centri di formazione professionale.

Il Mercato Centrale Firenze nasce il 23 aprile 2014, con la riapertura del primo piano del mercato coperto di San Lorenzo, struttura ottocentesca opera dell'architetto Giuseppe Mengoni.

Una food hall innovativa, un concept inedito dove il fulcro sono le botteghe con gli artigiani del gusto, sotto il segno dell'eccellenza. Umberto Montano e Claudio Cardini (ECV Group) scommettono su una formula dove il cibo e il luogo sono sinonimi di star bene e centrano tre obiettivi: ricollegare alla città un luogo centralissimo nella geografia di Firenze e nel cuore dei fiorentini; rivitalizzare il primo piano del Mercato Centrale, dismesso da anni; restituire centralità agli artigiani del gusto, unici detentori del saper fare bene e buono.



L'Associazione Italiana Sommelier, sezione territoriale della Toscana, contribuisce in modo significativo alla valorizzazione responsabile della cultura del vino e dell'enogastronomia, grazie anche a pubblicazioni quali la rivista ufficiale Sommelier Toscana, la guida dei vini Vitae, l'organizzazione e la partecipazione ad eventi come degustazioni guidate, seminari a tema, visite ad aziende vitivinicole, congressi e simposi, fiere di riferimento del settore.

Con oltre 1.500 partecipanti ai corsi ogni anno, oggi è punto di riferimento in Toscana. Questi propongono un percorso didattico strutturato su tre livelli, al completamento del quale viene rilasciato il titolo di Sommelier per entrare nell'affascinante mondo del vino.



L'acronimo I.B.S. è composto da tre semplici lettere che, opportunamente mixate, si tramutano in SBI, ossia "Stile di Bere Italiano", come ama rimarcare sempre Danny Del Monaco; da molti definito "genio dello shaker" è uno dei "padri fondatori" della Cocktail in the World Mixology, una rivoluzionaria scuola votata alla formazione e selezione dei migliori elementi al servizio di una corrente che già sta inesorabilmente cambiando le abitudini degli italiani amanti del buon bere.



## STAZIONE LEOPOLDA - FIRENZE

Sede strategica dell'evento, la splendida cornice della stazione Leopolda. Situata a pochi metri dal centro storico di Firenze è facilmente raggiungibile da ogni direzione. Ben quattro aree saranno allestite nei suoi quattromila metri.

### Prima Area: **Congresso Federazione Italiana Cuochi**

Durante i tre giorni si alterneranno ai fornelli i più prestigiosi cuochi del panorama Nazionale che cucinando in diretta racconteranno al pubblico le proprie esperienze e filosofie gastronomiche.

Esibizione della Nazionale Italiana Cuochi in dimostrazioni e preparazioni che evidenziano le più affinate tecniche della cucina moderna.

Una giornata sarà dedicata alla stesura del documento Etico del Cuoco:

Cuoco 3.0 Valori - Visioni - Vantaggi

Nel corso dell'evento cuochi, dirigenti FIC, giornalisti enogastronomici, cuochi stellati e autorità del mondo gastronomico redigeranno insieme "La carta di Firenze".

### Seconda Area : **AIS Toscana con "Eccellenza di Toscana"**

- I migliori vini delle 150 Aziende vinicole toscane, evidenziate nella guida "VITAE" 2016, in degustazioni guidate da sommeliers AIS.
- Area dedicata alla degustazione di selezioni speciali e verticali di particolari annate.
- Master e degustazioni di abbinamento cibo-vino.



### Terza Area: **IBS Italian Barman Style**

Cocktail in the world con Italian Barman Style offriranno un progetto di royalty volto a creare una vetrina per la promozione del bere responsabilmente, creare una rete di professionisti solida, offrire formazione e supporto nella comunicazione ad aziende del settore. Il taglio dei singoli eventi, sarà focalizzato all'abbinamento cocktail/ cibo e Mixology con Erbe Aromatiche Toscane. Il motto sarà "qualità e non quantità".

### Area commerciale:

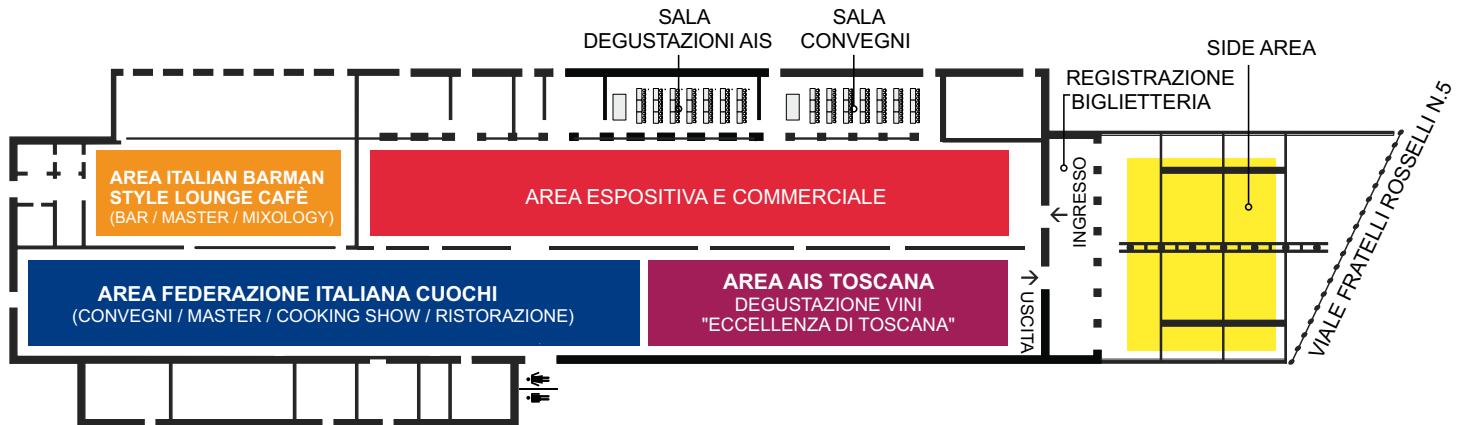
- Esposizione e vendita di prodotti che rappresentano l'eccellenza della toscantità in Italia e nel mondo nel rispetto della piramide alimentare; in esclusiva dei consorzi IGP, DOP... e aziende medio piccole quali rappresentanti la qualità .
- Esposizione piccoli macchinari e attrezzature tecnologiche moderne per operatori del settore Food e Wine.

Il calendario degli eventi, è a dir poco ricco e si propone l'obiettivo di presentare la Toscana e le sue eccellenze legate al mondo del vino e della cucina in una nuova chiave, che vede la sinergia dei vari comparti e guarda al futuro; un futuro dove la piramide alimentare e la ricerca della qualità sono must imprescindibili.





# STAZIONE LEOPOLDA







il mercato  
**CENTRALE**  
FIRENZE







PORTABANDIERA DELLA PRODUZIONE E DELLA CULTURA  
ENOGASTRONOMICA ITALIANA NEL MONDO

contact: [www.fic.it](http://www.fic.it) | [fic@fic.it](mailto:fic@fic.it) |