



Associazione Cuochi Bresciani



Festa del Cuoco

Brescia 12.13 Ottobre 2022

Festa del Cuoco

Brescia 12.13 Ottobre 2022



La Federazione Italiana Cuochi, l'Unione Regionale Cuochi Lombardia e l'Associazione Cuochi Bresciani presentano l'edizione 2022 della Festa Nazionale del Cuoco, ricorrenza celebrata dall'intera categoria con l'atteso raduno annuale: numerosissime le presenze attese di chef e maestranze professionali, allievi ed operatori del settore, da tutta Italia e dall'estero.

L'evento è previsto quest'anno a Brescia, **mercoledì 12 e giovedì 13 ottobre**, nei luoghi più suggestivi del centro storico cittadino, dal Complesso Museale di Santa Giulia all'area archeologica del Capitolium e alla centralissima Piazza della Vittoria.

La scelta della città di Brescia e della Regione Lombardia per il tradizionale raduno, assume poi nell'anno in corso un particolare significato. Al fine di favorire il rilancio socio-economico di aree duramente colpite dall'emergenza sanitaria, infatti, le città di Brescia e Bergamo sono state designate per l'anno 2023 "Capitali italiane della cultura". In questo senso la "Festa del Cuoco", che precede di poco le programmazioni del prossimo anno, vuole proporsi a suo moto come una prima anticipazione di quelle attività che combineranno nella città, arte, cultura e costume del territorio.

Dunque, non solo un momento d'incontro per la categoria e di formazione per i giovani allievi degli Istituti Alberghieri, ma anche una vetrina della cultura enogastronomica nazionale e territoriale che presenterà i cuochi come attori responsabili e ambasciatori di valori culturali oggi imprescindibili, fuori e dentro le cucine: i valori della sicurezza alimentare e salute dei consumatori, la cultura della prevenzione degli sprechi alimentari e della sostenibilità, coniugata a modelli di ristorazione locale e, non da ultimo, il difficile problema dell'accesso al cibo. Temi questi che, anche per effetto del recente conflitto in Ucraina, impongono risposte tempestive da ogni operatore e imprenditore del settore.

L'iniziativa, aperta al pubblico, verrà trasmessa nei suoi momenti salienti in diretta streaming sul web: occasione per amplificare il dibattito e rendere partecipe una più vasta platea. Insieme alla Federcuochi i rappresentanti delle istituzioni regionali e nazionali di riferimento, le sigle del settore ristorativo-alberghiero e alcune delle più importanti organizzazioni d'esercenti e produttori dell'agroalimentare italiano, partner della FIC, come Coldiretti, CNA Agroalimentare e FIPE, insieme a testate giornalistiche di settore e partner aziendali.



Dal 25 giugno 2011 il complesso monumentale di San Salvatore – Santa Giulia e il Parco archeologico di Brescia romana sono iscritti nella Lista del **Patrimonio mondiale**, promossa dall'**Unesco** nel sito seriale "**I Longobardi in Italia. I luoghi del potere (568 – 774 d.C.)**".



Prodotti territoriali, salute e sicurezza alimentare nella ristorazione commerciale e collettiva.

Programmi e politiche di zooprofilassi, allevamento ittico certificato e i sistemi territoriali di produzione delle tipicità agroalimentari, vengono oggi percepiti come garanzie di sicurezza e salute dal consumatore, restando inoltre processi profondamente connessi alle tradizioni culinarie territoriali e alla ristorazione professionale che impiega i loro prodotti. Nella delicata fase che attraversa la ristorazione dopo l'emergenza sanitaria, sempre di più la cultura della materia prima e della qualità degli ingredienti coincide con la cultura dei territori e dei controlli di provenienza. L'offerta ristorativa degli chef sempre più

focus e attività previste

spesso parla il dialetto delle filiere alimentari corte e sicure, e nel gergo dei territori si articolano per i clienti proposte salutari e bilanciate. Una pratica che ha il doppio vantaggio d'essere da un lato un'efficace strategia di promozione al consumo dei prodotti Italiani di qualità e al tempo stesso veicolo culturale delle specificità dei nostri territori.

Modelli anti spreco e sostenibilità in cucina: l'impatto delle filiere produttive locali sull'offerta ristorativa.

Due direttrici si intersecano nella discussione di questo complesso tema: da un versante sostenere la ricerca e l'applicazione di buone pratiche che riducano in cucina gli sprechi e l'impatto negativo, generato in termini ambientali ed economici. La formazione professionale e l'educazione dei giovani resta in tal senso la chiave per raggiungere, anche nella ristorazione, gli obiettivi dell'"Agenda ONU 2030 per lo Sviluppo Sostenibile" e in particolare la consapevolezza che l'accesso al cibo è un bene prezioso e per nulla scontato; dall'altro versante evidenziare come le specificità climatiche dei territori e delle produzioni agroalimentari, gli allevamenti zootecnici e d'acquacoltura, le attività di pesca costiera o nei laghi, abbiano con il tempo sui

territori prodotto modelli e tradizioni di cucina improntate in genere su forme razionali d'impiego delle risorse. Il patrimonio autotono delle cucine locali è destinato a crescere d'importanza, perché sostenibile e in profonda simbiosi con la biodiversità dei territori. Il cuoco deve essere interprete consapevole e responsabile di queste identità tradizionali, in continua trasformazione e aperte ad opportunità future. Così facendo egli manipola il cibo come veicolo di comunicazione e valore culturale aggiunto ai luoghi e ai nuovi scenari dell'accoglienza turistica esperienziale.

Contest dedicato ad allievi degli istituti alberghieri.

Presentazione di piatti originali o tradizionali curati dagli allievi delle scuole alberghiere, con a tema la valorizzazione dei prodotti ittici d'acqua dolce; del pescato di lago o d'acquacoltura. Un concorso espositivo che vuol essere, attraverso l'orizzonte della didattica e divulgazione, azione esplorativa e informativa su risorse poco conosciute o sottovalutate nella ristorazione e nel consumo domestico, tuttavia presenti in esperienze di cucina tipiche dei laghi, spesso dimenticate.

Masterclass - Workshop

Interventi curati da chef di richiamo, esperienze e percorsi professionali personalissimi nella valorizzazione culinaria delle risorse, accompagnati dai commenti di giornalisti e opinion leader del settore per raggiungere, anche in streaming, un pubblico più ampio con particolare attenzione ai giovani.

Degustazioni ed elaborazione di proposte culinarie

Promozione al consumo con degustazioni di peculiarità agroalimentari dei territori italiani e specie ittiche dei laghi di Garda ed Iseo o dell'acquacoltura territoriale, curate da chef FIC, delle unioni regionali, e Istituti Albergieri del territorio.

Preparazioni per valorizzare la versatilità, varietà biologica e stagionalità d'ingredienti delle nostre regioni, delle loro terre, delle acque interne o dei loro mari.



Programma

mercoledì

12 Ottobre

- 10:00 presso CAST Alimenti con lo Chef Angelo Biscotti
Il patrimonio ittico quale elemento di pregio dell'italian food style
(prenotazione obbligatoria info@castalimenti.it)
presso la struttura è previsto l'accredito alla Festa del Cuoco 2022
- 11:00 Accreditamento presso info point
Complesso Museale di S. Giulia
- 14:20 **Raduno partecipanti** in Piazza Arnaldo
- 15:00 **Sfilata corteo** per le vie del centro storico
- 15:30 Saluto delle istituzioni alla categoria in Piazza Paolo VI
- 16:00 **Messa celebrativa** nel Duomo Vecchio di Brescia
- 17:00 **Foto di gruppo** presso il Complesso Archeologico del Capitolium
- 17:30 **Talk Show**
Salute e Sicurezza Alimentare nella ristorazione regionale e territoriale: I programmi e le politiche di zooprofilassi, allevamento ittico e metodi di trasformazione culinaria delle produzioni agroalimentari dopo Il fermo della pandemia
- 18:40 **Degustazioni a tema nelle vie del centro cittadino**
aperitivo con assaggi a base di pesce di lago in collaborazione con le scuole alberghiere
- 20:30 **Cena di Gala**
presso tensostruttura allestita in Piazza della Vittoria

giovedì

13 Ottobre

- 9:30 Accoglienza degli studenti delle scuole alberghiere e delle delegazioni regionali ed estere presso il Museo di Santa Giulia
- 10:00 **Contest a cura degli allievi degli istituti alberghieri**
Esposizione di piatti ed elaborati con a tema: il pescato lacustre e le specie ittiche d'acquacoltura
(*Complesso Museale di Santa Giulia*)
- 11:00 **Master Class - Formazione**
Interventi di rinomati chef dedicata ai giovani
- 11:30 **Dibattito - Talk Show**
Modelli anti spreco e sostenibilità in cucina: l'impatto delle filiere produttive locali nell'offerta ristorativa
(*Complesso Museale/Sala Congressi di Santa Giulia*)
- 13:30 **Buffet delle Regioni**
Degustazioni di ricette a cura dei cuochi delle Unioni Regionali Italiane (*Piazza della Vittoria*)
- 15:00 *Assegnazione riconoscimenti* ai miglior elaborati degli allievi delle scuole alberghiere



AssociazioneCuochiBresciani



Piazza delle Crociate, 15 | 00162 ROMA

Tel. 06 4402178 - 06 44202209

fic.it | mail: fic@fic.it