

con il contributo di:

#WEAREINPUGLIA



UNIONE EUROPEA



PUGLIA
FESR-FSE
2014/2020
Il futuro che partecipa di più
Asse VI - Azione 6.8



PROMOZIONE
Agenzia Promozione del Turismo

con il patrocinio morale di:



Comune del Castello di Stabia
Via S. Maria della Vittoria 10 - 80138 Napoli
Tel. 081 5511111 - Fax 081 5511112



REGIONE PUGLIA



Città di Bari



Festa del Cuoco

Bari 24.25.26 Ottobre 2023



Bari: The Nicolaus Hotel

Festa del Cuoco

Bari 24.25.26 Ottobre 2023



La Federazione Italiana Cuochi, l'Unione Regionale Cuochi Puglia e l'Associazione Cuochi Baresi presentano l'edizione 2023 della "Festa Nazionale del Cuoco", una ricorrenza celebrata dall'intera categoria con l'atteso raduno annuale: numerosissime le presenze di chef e maestranze professionali, allievi ed operatori del settore da tutta Italia e dall'estero.

L'evento quest'anno si terrà a Bari, nelle giornate di **martedì 24, mercoledì 25 e giovedì 26 ottobre** per il programma giovani, con iniziative previste presso il "Mercato del Pesce" di Piazza Ferrarese, nel centro storico di Bari Vecchia, e nelle strutture del Nicolaus Hotel - HO Collection, in zona Poggio Franco (BA).

La scelta della Puglia e della città di Bari per il tradizionale raduno non è casuale, considerate le peculiarità e versatilità della tradizione culinaria pugliese, un'attualissima vetrina della cultura enogastronomica nazionale e territoriale.

Quest'edizione, in modo particolare, con l'esteso coinvolgimento di tanti allievi e giovani professionisti, mira a consolidare in loro la consapevolezza del ruolo del cuoco moderno, di fatto ambasciatore ed emblema in patria o all'estero del Made in Italy, ma anche protagonista dell'ambizioso programma che

vede il nostro paese candidare **"la Cucina Italiana a patrimonio immateriale UNESCO"**.

Sotto il cappello di questa candidatura, voluta con forza dalle nostre Istituzioni, saranno molti i temi toccati nelle iniziative previste dalla manifestazione: l'attenzione alle risorse della terra e del mare, i modelli sostenibili di produzione e ristorazione locale, la sicurezza e salute dei consumatori come obiettivo prioritario d'ogni vero professionista e, non da ultimo, le tempestive risposte che impone a imprenditori e chef un mercato in continua trasformazione, con le esigenze e gli stili alimentari del consumatore.

Un contesto nel quale, l'informazione e la formazione professionale continua saranno il cardine di ogni sfida futura.

Dibattiti con autorità e specialisti del settore, masterclass e interventi degli chef, cercheranno di coinvolgere la più ampia platea, anche attraverso dirette streaming sui canali Web. Attesi giornalisti e rappresentanti delle istituzioni nazionali e regionali, sigle del settore e importanti organizzazioni d'esercenti o produttori dell'agroalimentare italiano, partner FIC; da Coldiretti a CNA Agroalimentare, da Confcommercio-FIPE ai numerosi partner aziendali.



I FOCUS E ATTIVITÀ PREVISTE

PRODOTTI TIPICI E TRADIZIONI CULINARIE LOCALI DI MARE E TERRA. LA CUCINA MADE IN ITALY A CONFRONTO CON MODELLI GLOBBALIZZATI DI RISTORAZIONE E CIBI STANDARDIZZATI

Le filiere corte e i legami solidali fra chi produce, trasforma e opera nella ristorazione sono caratteri propri della cucina italiana, in profonda simbiosi con il territorio di riferimento. L'agroalimentare e l'allevamento locale, la piccola pesca costiera e l'acquacoltura, oltre a favorire uno sviluppo sostenibile dal punto di vista ambientale, sono elementi caratterizzanti l'offerta della nostra cucina e il suo valore aggiunto. È con questa peculiarità di *"cucina territoriale"* varia e versatile, che la cucina italiana si candida a ***"Patrimonio immateriale dell'umanità Unesco"***. Quale partita giocherà l'Italia per rispondere alla globalizzazione imperante di modelli ristorativi e nuove materie prime standardizzate, come la produzione e l'impiego di carni sintetiche, le farine iperproteiche con integrazione d'insetto o l'incursione massiva di specie aliene nei nostri ecosistemi marini, come la diffusione incontrollata del granchio Bleu e la necessità di conseguenti consumi?

I RUOLI PROFESSIONALI NELL'ACCOGLIENZA MODERNA

La professione del cuoco e l'educazione dei giovani in sala o in cucina per prepararli consapevolmente agli scenari di un mercato del lavoro in rapida trasformazione. L'orizzonte della didattica e della formazione professionale per esplorare le opportunità future del sistema italiano dell'accoglienza, connesso alle potenzialità dei nostri territori, come mostra l'esempio del recente "turismo esperienziale" o le mutate esigenze del consumatore finale. Interventi previsti di rappresentanti delle Istituzioni, degli enti e istituti di formazione, delle organizzazioni del settore scuola (es. Re.Na.ia).

CONTEST ALLIEVI ISTITUTI ALBERGHIERI

Presentazione ed esposizione di piatti originali o tradizionali curati dagli allievi delle scuole alberghiere. A tema la valorizzazione del pescato locale o dell'acquacoltura di specie ittiche e molluschi. Cenni di formazione ed istruzioni per una corretta presentazione dei piatti nella "cucina da concorso", rivolte a giovani allievi dagli chef della Nazionale Italiana Cuochi.

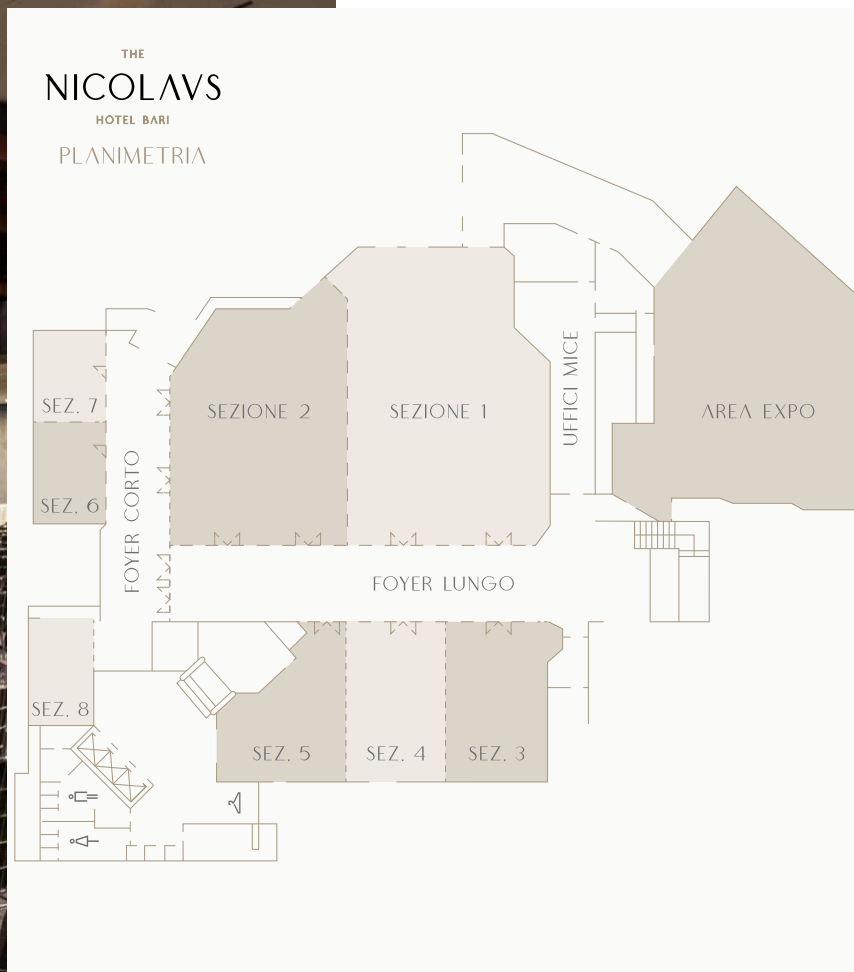
FORMAZIONE, MASTER CLASS, COOKING SHOW E DIMOSTRAZIONI

Elaborazioni a tema di chef stellati e professionisti di richiamo, accompagnati dal commento di giornalisti e opinion leader del settore.

Azioni informative, dimostrazioni ed uno spazio vivo di confronto con importanti chef per ogni giovane che intenda intraprendere percorsi professionali virtuosi e innovativi.

DEGUSTAZIONI E PROPOSTE CULINARIE DAI TERRITORI REGIONALI

Promozione al consumo con degustazioni a cura degli chef nazionali FIC e delle sue Unioni Regionali. Preparazioni della cucina mediterranea territoriale, del pescato costiero o d'acquacoltura. Uno spaccato della grande varietà di tradizioni culinarie e varietà biologiche dei nostri territori e dei nostri mari.



martedì

24 Ottobre

- 14:00 Accreditamento degli chef partecipanti presso gli spazi della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura
Corso Cavour, 2- Bari
- 15:00 Inaugurazione della Festa Nazionale del Cuoco
Saluto delle Autorità
presso Camera di Commercio - Corso Cavour, 2- Bari
- 16:00 **Raduno in Piazza del Ferrarese**
Sfilata per Bari vecchia in divisa ufficiale
- 17:00 **Funzione Religiosa** presso la Basilica di San Nicola (L.go Abate Elia 13)
- 18:30 Visita della città e dei vicoli di Bari Vecchia (con l'ausilio di guide turistiche)
- 19:30 Ritorno a Piazza del Ferrarese presso il Mercato del Pesce
- 20:00 Rientro nelle strutture alberghiere (servizio navetta)
- 20:30 **Cena Conviviale** a cura dell'Apulia Cooking Team
(Nicolaus Hotel - Zona Poggiofranco)

Programma



Bari: Mercato del pesce

mercoledì

25 Ottobre

10:00	Accoglienza partecipanti centro congressi Nicolaus Hotel (Zona Poggiofranco)	13:30	Buffet delle Regioni a cura delle Unioni Regionale Cuochi Fic (Nicolaus Hotel)
10:30	Formazione: Master Class Rivisitazioni della Cucina di Mare con i professionisti dell'Unione Cuochi Puglia	15:00	Formazione operatori giovani chef a cura del Compartimento Giovani FIC (<i>sala indicata</i>).
11:00	Assemblea Sodalizio Lady chef (sala riservata Nicolaus Hotel)		Contest "Mondo Scuola": Esposizione di piatti con prodotti della pesca costiera o acquacoltura sostenibile, a cura degli Allievi delle scuole Alberghiere (<i>sala indicata</i>).
11:30	Dibattiti, incontri e talk show con interventi delle Autorità: La Cucina Italiana candidata a Patrimonio Immateriale Unesco. Il Ruolo delle Istituzioni: Il Cuoco figura centrale nelle vesti di ambasciatore della Cucina Italiana nel Mondo Modelli sostenibili nell'offerta ristorativa Le risorse territoriali e le filiere produttive Il Mare come "Bene Comune da tutelare" Le nuove risorse ittiche dell'Acquacoltura certificata. Valorizzazione dei prodotti di eccellenza Pugliesi.	15:00	Dibattito-Talk show - Raccontiamo un Territorio: Il Turismo Oggi visto con nuovi strumenti Il ruolo dei GAL nell'economia di un territorio Le città dell'olio e le strade del vino, i prodotti caseari e le eccellenze Pugliesi I Consorzi e le Attività Produttive Le Masserie Didattiche Valorizzazione dei prodotti di eccellenza Pugliesi.
12:30	Assegnazione premi Ambasciatore della Cucina Pugliese nel Mondo riservato a Cuochi e Ristoratori all'estero che impiegano le eccellenze pugliesi nei loro menu.	17:30	Premiazioni Contest "Mondo Scuola" migliori elaborati a base di pesce <i>sala indicata</i>).



Trani: panorama

giovedì

26 Ottobre

- 9:00 Visite Guidate con pranzo:
Trani e Castel del Monte;
Valle D'Itria Martina Franca e Locorotondo
- 10:00 **Festa del Cuoco Scuola** (sala convegni Nicolaus Hotel):
- Dibattito - Talk show**
Interventi delle Istituzioni
Il ruolo della formazione professionale nel mercato del lavoro
La Rete degli istituti Alberghieri
Gli Enti di Formazione
- Formazione agli studenti** a cura dell'Unione Regionale Cuochi Puglia
Educazione Alimentare e Ambientale
Promozione della Corretta e Sana Alimentazione
Coinvolgimento degli Allievi e Docenti
- 13:00 **Buffet con prodotti Pugliesi** a cura degli chef dell'Unione Regionale Cuochi Puglia.
- 16:00 Conclusione
Consegna Gadget della nostra terra a tutti i partecipanti.



con il contributo di:

#WEAREINPUGLIA



con il patrocinio morale di:



Piazza delle Crociate, 15 | 00162 ROMA

Tel. 06 4402178 - 06 44202209

fic.it