

CON GLI CHEF DELL'ASSOCIAZIONE CUOCHI DI MODENA PER SCOPRIRE I SEGRETI DELLA BUONA CUCINA

Per tutti coloro che vogliono fare un'ottima figura con la famiglia e con gli ospiti per la Cena della Vigilia e il Pranzo di Natale, senza dimenticare il Cenone di Capodanno, o anche solo per chi desidera imparare qualcosa di più sulla magnifica arte della cucina direttamente da chef specializzati.

Un'imperdibile occasione quella proposta nell'ambito di **CURIOSA – Idee Atmosfere Sapori in Fiera**, la mostra-mercato organizzata da ModenaFiere Srl nei padiglioni di viale Virgilio dal 4 all'8 dicembre: l'**Associazione Cuochi Modena** organizza diversi corsi di cucina aperti a tutti al costo di 10 euro a persona presso l'Area Cucina nel padiglione B per tutta la durata della manifestazione.

Ce n'è davvero per tutti i gusti: dalla **cucina senza glutine** (sabato 4 dalle 10.30 alle 12) al **Finger Food**: per un buffet attuale ed insolito (sempre sabato dalle 17 alle 18.30), **da come pulire riconoscere e lavorare i prodotti di acqua dolce e salata con menu a base di pesce per la Vigilia di Natale** (domenica 5 dalle 11 alle 13) al **Cenone di San Silvestro** (ancora domenica dalle 14 alle 16), dalla cucina etnica (lunedì 6 dalle 16 alle 18.30) al **pane a lievitazione diretta** (martedì 7 dalle 15.30 alle 17) alla **zucca in cucina** dall'antipasto al dolce (mercoledì 8 dalle 15 alle 17) e altri ancora in via di definizione. Per prenotazioni e iscrizioni (massimo 40 persone per corso) ci si deve rivolgere al desk presso l'Area Cucina.

"Cucinare è bello, può essere davvero divertente e creativo e, in più, fa bene, sia alla salute che al portafoglio": parola di **Massimiliano Telloli** del ristorante "Lo Stallo del Pomodoro" di Modena, presidente in carica dell'Associazione Cuochi Modena e di **Gabriella Costi** del ristorante albergo "Al Ciocco" di Montefiorino, anch'ella ai vertici dell'associazione.

L'Associazione Cuochi Modena riunisce professionisti aderenti alla Federazione Italiana Cuochi e sostenitori. E' presente a Modena da oltre 15 anni e cerca di diffondere la conoscenza delle materie prime d'eccellenza di cui è ricco il nostro Paese con corsi e seminari.

Nell'ambito della manifestazione ci sarà anche un intervento di alcuni componenti della squadra ufficiale dei cuochi dell'Emilia Romagna facenti parte della F.I.C. di ritorno dalla Coppa del mondo in Lussemburgo che si è svolta a fine novembre.

Il compito di questi professionisti è quello di avvicinare sempre più gente al fantastico mondo del cibo, che se trattato nel modo giusto può aiutarci a vivere in salute senza rinunciare al gusto.

Durante i corsi, l'Associazione Cuochi Modena sarà affiancata dalla **Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena**, che oltre ad essere presente con un suo spazio divulgativo, proporrà degustazioni guidate e risponderà alle domande dei partecipanti.

La Federazione Italiana Cuochi

“La F.I.C - Federazione Italiana Cuochi fondata nel 1978, con i suoi 19.000 iscritti, è l'unica organizzazione italiana che associa su tutto il territorio: Cuochi Professionisti, Chef Patron, Docenti delle Scuole Alberghiere e Allievi. In Italia è organizzata con 120 Associazioni Provinciali, 20 Unioni Regionali e, all'estero, con 20 Delegazioni.

La Storia della Federazione Italiana Cuochi è recente ma alcune Associazioni Cuochi aderenti hanno superato i 250 anni dalla fondazione, quando, inizialmente, erano delle Confraternite o società di Mutuo Soccorso per i Cucinieri oppure della Corporazioni, per arrivare ai giorni nostri in Associazioni che di fatto hanno portato alla costituzione della FIC.

La FIC è l'unica Associazione di Cuochi in Italia riconosciuta e fa parte di diritto della WACS, World Association of Cooks Societies, alla quale aderiscono ben 70 nazioni dei cinque continenti. Il riconoscimento della WACS consente alla Federazione Italiana Cuochi la partecipazione di diritto ai Campionati del Mondo di Lussemburgo, alle Olimpiadi Culinarie e alle Competizioni Mondiali che si svolgono in tutte le Nazioni aderenti. La FIC è presente a tutti i principali Saloni Culinary del mondo con il Team Nazionale (NIC), il Team Under 21, oltre la partecipazione dei Team Regionali e circa 200 singoli” (dal sito ufficiale della Federazione Italiana Cuochi www.fic.it)

Tutte le informazioni e le novità sul sito www.curiosainfiera.it

Ufficio Stampa:

Nevent, 059 29.29.413, info@nevent.it
Gianluigi Lanza 349 3432989, gianluigilanza@gmail.com