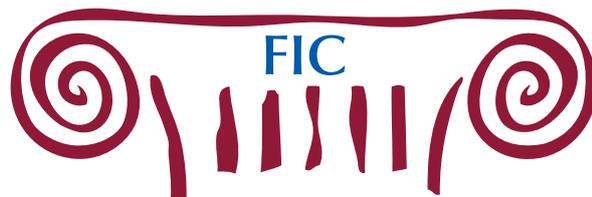


I ♥ TIRRENOCT
ROMA DA GUSTARE

Fiera di Roma, 11 novembre 2014

AGORÀ



FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

IL FORUM DEI GIOVANI CHEF

A SCUOLA DI GUSTO CON LE ECCELLENZE AGROALIMENTARI ITALIANE



Compartimento
Giovani FIC



WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES

La manifestazione

La nuova Edizione dell'Agorà dei Giovani, prevista l'11 novembre 2014 presso la Fiera di Roma "Tirreno CT Roma da Gustare", si annuncia come importante punto di riferimento didattico per tutto il comparto produttivo dell'ospitalità e della ristorazione mediterranea.



LA CUCINA ITALIANA FRA ARTE E GUSTO, IN CAMMINO VERSO "EXPO 2015"

Lo scopo

La Federazione Italiana Cuochi, fuori dagli spazi istituzionali di formazione, ha l'obiettivo di favorire l'incontro, l'ascolto e la relazione attiva dei giovani con grandi maestri della ristorazione italiana. Un contatto fondamentale per quanti si avviano all'esercizio della professione, ma anche indispensabile per comprendere oggi l'identità contemporanea della nostra cucina attraverso l'esperienza, le dimostrazioni e le personali chiavi di lettura di grandi professionisti emergenti e maestri consolidati dell'arte culinaria.



Il Tema principale di Expo 2015 "Nutrire il Pianeta, Energia per la vita" metterà presto in evidenza una serie di importanti argomenti legati all'alimentazione. Il Cibo, ad esempio, sarà visto come sinonimo di energia disponibile del pianeta per Il nutrimento di ogni essere o veicolo di pratiche fondamentali quali la promozione della salute del corpo umano e il suo sviluppo in conformità alle risorse dell'ambiente.

All'interno di questi orientamenti l'Agora dei giovani 2014 cercherà di mettere a fuoco l'importante legame esistente fra "tradizioni alimentari" e sfruttamento sostenibile delle

risorse agroalimentari ed animali nel rispetto della bio diversità ambientale di ogni ecosistema. Il suo titolo, "La Cucina Italiana tra arte e gusto", vuole infatti essere un modo per riflettere su distinte identità culturali e sociali del mondo attraverso le loro tradizioni alimentari, analizzandone elementi di contaminazione culturale, rilanciando il problema di una nutrizione sostenibile e orientata al benessere della persona, nonché quello dell'attività ristorativa come luogo di sperimentazione per sviluppare pratiche di "green economy".

Federazione Italiana Cuochi
DF
Dipartimento Tecnico Formativo
Ordine dei Maestri di Cucina ed Executive Chef
Ateneo della Cucina Italiana
NIC Nazionale Italiana Cuochi
Lady Chef

