

Cuochi, i primi Campionati della cucina italiana di scena a Montichiari

written by Redazione
25 Gennaio 2016



Dal 18 al 21 marzo prossimi alla Fiera di Montichiari (Bs), la Federazione italiana cuochi organizza i primi Campionati della cucina italiana.

Su un'area di 1.500 mq, le strutture della Fic ospiteranno le più svariate discipline internazionali da concorso di cucina e pasticceria, offrendo la più estesa e completa competizione italiana per le categorie in gara. In programma ci sono

infatti ben 10 sfide, quelle di cucina calda (sia a squadre sia per singoli), cucina fredda (a squadre e singoli), pasticceria da ristorazione (singoli), la combinata a squadre (cucina calda + fredda), due competizioni artistiche (settore salato e dolce) e due contest (le selezioni italiane per la “Catering Cup” di Lione e la finale italiana del concorso per il miglior allievo degli Istituti alberghieri).

Il concorsi sono aperti a cuochi e professionisti iscritti alla Fic, operanti in Italia e all'estero. La competizione è riconosciuta dall'Associazione mondiale Cuochi Wacs.

Lo spazio della Federazione è all'interno del padiglione “Origine”, salone nazionale dedicato ai prodotti agroalimentari tipici ed alle produzioni d'eccellenza. Per l'occasione, sul palco dell'associazione si farà spazio a testimonianze inedite di produttori d'eccellenza, seminari formativi e cooking show di grandi professionisti ad integrare quattro giorni di iniziative e confronto.

- [**Il regolamento e i moduli di iscrizione**](#)