

25 Gennaio 2016

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

Ben 10 i concorsi organizzati dalla Fic dal 18 al 21 marzo: dalla cucina alla pasticceria, dalle composizioni artistiche al miglior allievo delle scuole alberghiere. Ecco il regolamento



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](#)