Cirio Alta Cucina e Valfrutta Granchef al Cooking Fest di Catania

cotti-a-vapore-valfrutta-granchef-gamma-formato-1kg-82b26e8b

Cirio Alta Cucina e Valfrutta Granchef protagonisti “ai fornelli” con la FIC. I due brand “Foodservice” di Conserve Italia consolidano la già intensa collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi in occasione del Cooking Fest, il Salone Internazionale dell'Enogastronomia e delle Tecnologie per la cucina, in programma a Catania dal 30 marzo al 2 aprile 2019 nel Centro fieristico “Le Ciminiere”di Piazzale Rocco Chinnici (stand di Conserve Italia, box 80-81 - 1° piano).

Cooking Fest è il primo salone di riferimento del Sud Italia dedicato alle eccellenze del settore food, beverage, contract, retail e technology, promosso da FIC e organizzato da Èxpo insieme alla Città Metropolitana di Catania e con l’importante contributo di straordinari partner come Conserve Italia.La manifestazione si configura come il salone “driver” delle nuove tendenze business, per operatori di settore e produttori, ma sarà anche il contenitore privilegiato per il pubblico dei food lovers, termometro immediato delle esigenze del mercato.



E l’eccellente qualità e versatilità del pomodoro Cirio Alta Cucina100% italianoe dei vegetali Cotti a Vapore Valfrutta Granchef– entrati da tempo nelle dispense selezionate dei professionisti FIC – saranno sempre in primo piano nel ricco programma di degustazioni e cooking show realizzati dalle berrette bianche nel corso della “quattro giorni” catanese. La collaborazione tra Conserve Italia e la FIC si riconferma un plus di elevato valore perché finalizzata ad esprimere le peculiarità uniche ed esclusive della grande cucina italiana e della cultura gastronomica di qualità, in grado di esaltare al meglio tradizione, gusto e innovazione.

Cooking Fest sarà anche la cornice professionale del 30° Congresso Nazionale della Federazione Italiana Cuochi,dal titolo “Gusto in scena”, che rappresenta uno degli eventi più importantiorganizzati con cadenza biennale dalla FIC, capace di richiamare oltre 1.600 cuochi italiani e stranieri e centinaia di aziende del settore Horeca (dati 2017), per un confronto esteso e approfondito sull’enogastronomia nazionale ed internazionale che punta a promuovere le tipicità del modello alimentare italiano.

Il Congresso prevede unfitto “menu” di conferenze, interventi di giornalisti e opinion leader, incontri con chef stellati, professionisti della Nazionale Italiana Cuochi, realizzati anche in altri luoghi rappresentativi della città etnea attraverso l’ampio coinvolgimento del grande pubblico e di molti partner d’eccellenza come Cirio Alta Cucina e Valfrutta Granchef.

Il 31 marzo si terrà sempre a Catania, negli storici giardini di Villa Bellini (ore 18-00-23.00), anche la grande festa della cucina italiana “Cibo Nostrum 2019”, organizzata dalla FIC con il supporto dell’Unione Regionale Cuochi Siciliani. Nelle oltre 300 postazioni allestiste per l’occasione, centinaia di cuochi provenienti da tutta Italia e dall’estero, si esibiranno secondo una tradizione assodata, “la cucina per solidarietà”, destinando parte del ricavato in beneficienza al DSE Dipartimento Solidarietà Emergenze della FIC, alla Comunità di Sant’Egidio e alla Locanda del Samaritano.

Cirio Alta Cucina sarà partner della FIC anche per questo evento, con la fornitura di pomodoro 100% italiano di alta qualità per la realizzazione della “Pasta alla Norma”, piatto tipico della tradizione gastronomica catanese e siciliana, ed esempio eccellente della buona cucina italiana in generale.