La pesca sostenibile al Congresso Nazionale Federazione Italiana Cuochi

birra-frost-alla-spina-17a7fdf3

La 27esima edizione del Congresso Nazionale Federazione Italiana Cuochi a Metaponto dal 7 al 10 ottobre è incentrato sulla pesca sostenibile, e in particolare sulla valorizzazione dei prodotti ittici poco utilizzati nella cucina. Show cooking, escursioni, convegni, seminari ed expo animeranno insieme ad ospiti nazionali ed internazionali i tre giorni dedicati all'arte culinaria e daranno modo ai partecipanti di confrontarsi con i massimi esperti della filiera.

Obiettivi fondamentali della manifestazione sono quelli di mantenere alti i parametri di qualità e identità territoriale, fattori indispensabili che rendono i prodotti italiani un'eccellenza nel panorama culinario nazionale e internazionale.

Tra gli sponsor di questo importante evento, la Birra Forst: «Il Congresso Nazionale della Federazione Italiana Cuochi rappresenta da sempre un'occasione importante per i migliori professionisti dell'arte culinaria italiana ed estera. L'attenzione alla qualità e al made in Italy ci ha spinto a partecipare attivamente a questa manifestazione e a farlo non solo permettendo di degustare i nostri migliori prodotti ma coinvolgendo direttamente i partecipanti in un educational sul mondo della birra", afferma Margherita Fuchs von Mannstein, AD di Birra FORST.
Nel corso della manifestazione sono previsti punti di spillatura FORST ed è possibile degustare V.I.P. Pils e Kronen durante le attività della giornata, i buffet e nei party serali. Inoltre, si può degustare FORST Sixtus come accompagnamento del dolce in occasione della cena di gala.