

L'ICIF VANTA UFFICI DI RAPPRESENTANZA IN 30 PAESI

Studenti al lavoro
ai corsi dell'ICIF

È a Frossasco

l'Università della cucina

L'ASSOCIAZIONE PORTA IN ITALIA I CUOCHI STRANIERI E ALL'ESTERO LA CUCINA ITALIANA.

MASTER AD ALTISSIMO LIVELLO AL "MUSEO DEL GUSTO"

Risale allo scorso febbraio l'avvio in Frossasco di un nuovo Master in *Food management*, per diplomati e professionisti del settore culinario, presso il "Museo del gusto", sede dell'«Icif». Con l'obiettivo di offrire un punto di riferimento non solo a chi aspiri alla qualifica di *chef*, *sommelier* o pasticciere, ma anche ai *food manager* del futuro, pratici di fornelli e di *computer*. Non solo cucina, dunque, ma anche enologia e merceologia, senza trascurare concetti di *marketing* ed economia di cucina, con l'utilizzo di supporti informatici. Di tutto ciò se ne occupa concretamente l'Icif, acronimo di "Italian culinary institute for foreigners" (Istituto culinario italiano per

stranieri). L'Onlus, nata nel 1991, fin dalla fondazione ha principalmente attivato Master articolati su due mesi di apprendimento teorico-pratico e quattro di *stage* presso ristoranti selezionati. Realizzando inoltre corsi brevi, sia generici che monotematici, aperti a *chef*, *sommelier*, ristoratori intenzionati ad acquisire una specializzazione "italiana". Senza farsi mancare corsi turistico-culinari per semplici amatori della nostrana tradizione enogastronomica, che si svolgono per gruppi omogenei con lezioni in lingua italiana ed interprete affiancato al docente. In tal modo l'Istituto, vera "Università della cucina", ha diplomato studenti provenienti da mezzo mondo.

UNA STRUTTURA LEGGERA AD ALTA PROFESSIONALITÀ

L'organigramma prevede un Consiglio direttivo, che affianca al presidente Giorgio Lindo altre quattro persone, ed uno *staff* tecnico composto da tre istruttori didattici, un *sommelier* istruttore, due *chef* di servizio e una addetta alle relazioni esterne, una ai rapporti con gli studenti ed interprete, un'addetta alla reception, una all'amministrazione e segreteria direttiva, una alla segreteria generale e amministrazione; una coordinatrice degli uffici esteri ed ex allievi, un responsabile delle enoteche e i coordinatori delle dipendenze estere.

A Frossasco operano lo *chef* istruttore Davide Nusdeo e lo

• **Falegnameria**

L'ARTE DEL LEGNO



Mobili su misura
Scale e mancorrenti
Serramenti e porte interne
Cucine in legno finta muratura

Via Bignone, 81/8 - PINEROLO
Tel. 0121 374393

• **Impianti idrotermosanitari**



L'euroimpianti
Impianti termosanitari
Industriali e civili
Vendita pellets

AZIENDA CERTIFICATA ISO
Via Bibiana, 10 - CAMPIGLIONE F.L.E.
Tel. 0121 319015 - Fax 0121 590425

• **Impresa di pulizie**

CRISTAL
di Mancino Alfonsina

• PULIZIE CIVILI
ED INDUSTRIALI
• PREVENTIVI GRATUITI



NUOVA SEDE:
Via Gioberti, 7 - PINEROLO
Tel. 0121 375050 Fax 0121 372914
Cell. 339 1382296 - 333 4759474
Sede legale: Via S. Vincenzo, 35/s
- Bibiana

• **Impresa edile**

TECNOSFER

• Scavi
• Fognature
• Pavimentazioni
autobloccanti e in pietra
• Costruzione e manutenzione piscine
Attestazione S.O.A. 4806/10/00
Preventivi gratuiti e senza impegno
Via delle Vigne, 2 - Macello - Tel. 0121 339031
www.tecnosfer.it - info@tecnosfer.it

• **Ingresso carta cancelleria**

ingresso@cartomarket.eu
www.cartomarket.eu

Carta - Cancelleria - Scuola
Ufficio - Prodotti informatici

CARTOMARKET S.p.A.

Vendita esclusiva per titolari di Partita IVA

Via Saluzzo, 122/B Tel. 0121 377053
10064 PINEROLO (TO) Fax 0121 371273

• **Lavorazione pietra di Luserna**

GL LIPORACE GIUSEPPE

LAVORAZIONE PIETRA DI LUSERNA
CAVE PROPRIE
LOSE PER TETTI - BLOCCHETTI DA MURO
CUBETTI DA PAVIMENTO
MOSAICO E PIETRE VARIE - Novità: TUFO
Str. Torre Pellice, 103 - BRICHERASIO
Tel. 0121 59784 - Fax 0121 599057
e-mail: info@liporacegiuseppe.com

• **Legna da ardere**

**Azienda agricola
VECCHIA BAITA**
di Bellino Liliana

LEGNA DA ARDERE
CARPINO, FAGGIO E ROVERE
DA CAMINO E STUFA
CONSEGNA A DOMICILIO

SEDE LEGALE: Via Olmetto, 140
BAGNOLO PIEMONTE (CN)
DEPOSITO: Via Basana, 15 - VILLAR PELLICE
Per informazioni
tel. 3933004372 - 3351898734

• **Marmi - Pietre - Graniti**

RIZZO

s.n.c. di Rizzo P. & C.

Pavimentazioni, scale,
piani cucina, lavabo,
banchi bar,
caminetti, arte funeraria.

Via Pinerolo, 29/5 - 10060 Frossasco
Tel.-Fax 0121 352220

• **Onoranze funebri**

Numero Verde Gratuito 800-881300
anche dai cellulari

**ONORANZE
S.SECONDO**

SERVIZI ACCURATI OVUNQUE
CREMAZIONI-INUMAZIONI-TUMULAZIONI
Preventivi gratuiti - esposizione in sede

Via Mercadante 98/F - TORINO
Tel. 011 2467011 - Cell. 340 3468200

• **Persiane avvolgibili**



**BONNIN
GIUSEPPE**

AVVOLGIBILI
PORTE BLINDATE
PALCHETTI

Via della Carderia, 27
Tel. 0121 393867 - PINEROLO

• **Riscaldamento**

NOVAGAS
SERVICE

Installazioni e Distribuzione G.P.L.
Energia in tutti i "campi"
Installazione serbatoi interrati e fuori terra
Pratiche scavi • Posa in opera

Via Nazionale, 78 - VILLAR PEROSA (TO)
Tel. 0121 515252 - 0121 51361
Fax 0121 315538
novagasservice@libero.it

• **Spurghi**

FROSSASCO-SPURGHI

• Disotturazione
• Manutenzione fognature
• Spurgo pozzi neri e fosse biologiche
con Canal-jet • Ispezione con telecamere

INVERSO PINASCA FROSSASCO
V. Provinciale, 90 V. Sergio De Vitis, 15/A
Tel. 0121 809421 Tel. 0121 354006

Per urgenze **335 6297757**

• **Tende**



LA FINESTRA PER TETTI **VELUX**

Scale a chiocciola

Via Torre Pellice, 57 - BRICHERASIO
Tel. 0121 59690 - Fax 0121 598566
http://www.favout.it

• **Vendita - Assistenza**

Agricolmacchine
di BRUNO GIULIANO



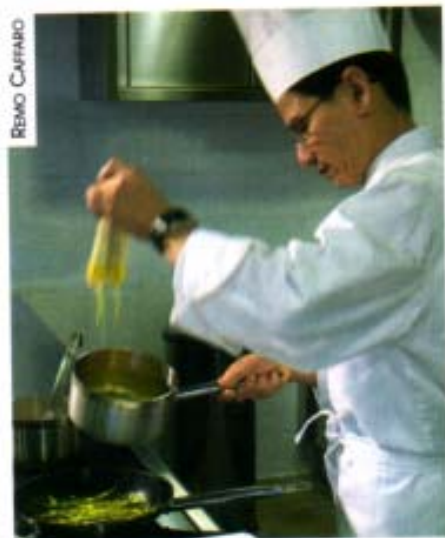
Macchine e attrezzature
per agricoltura e giardinaggio
per professionisti e non.
FINANZIAMENTI A TASSO 0

HONDA PINEROLO
Via Fiume, 30
Tel. 0121 322135

• **È a Frossasco... •**

chef di servizio Paola Bogetto. Inoltre, per la docenza in Italia e all'estero, l'istituto s'avvale degli chef ad altissima professionalità dell'associazione *Giovani ristoratori d'Europa*.

Dal 1997 la sede ufficiale Icif è il castello di Costigliole d'Asti, nel Monferrato. In un piano restaurato con contributo Cee offre "aula magna" ad anfiteatro, attrezzata con un grande schermo, un'aula per le lezioni pratiche (con 24 stazioni individuali di lavoro, ciascuna dotata di piastre di cottura ad induzione e forni elettrici ventilati) e una seconda per lo studio dell'Arte bianca. Non mancano



REMO CAFFARO

una fornitissima enoteca (che conserva i più significativi vini italiani) e, grazie alla collaborazione con la *Corporazione dei mastri oleari*, una "elaioteca" che propone olii extravergini di oliva italiani di qualità certificata.

Ci sono poi una "sala degustazione" d'avveniristico design per l'analisi sensoriale di vini, olii, aceti, caffè... e un ristorante didattico aperto anche a manifestazioni e pranzi ufficiali oltre ad una sala ricreativa a disposizione degli allievi, dotata di postazioni Internet e biblioteca specialistica. In Costigliole d'Asti, poi, cascina Salerio ospita la "foresteria" con 14 mini-alloggi.

**UFFICI DI RAPPRESENTANZA
IN UNA TRENTINA DI PAESI**

Sostengono l'Icif soprattutto la Regione Piemonte (dal 1991) e la

Regione Lombardia (dal 1998), mentre il ministero del Commercio con l'Estero, oggi Ministero del Commercio internazionale, ha erogato contributi per lo svolgimento dei corsi. E non mancano, tra gli *sponsor* privati, grandi ditte italiane del settore alimentare.

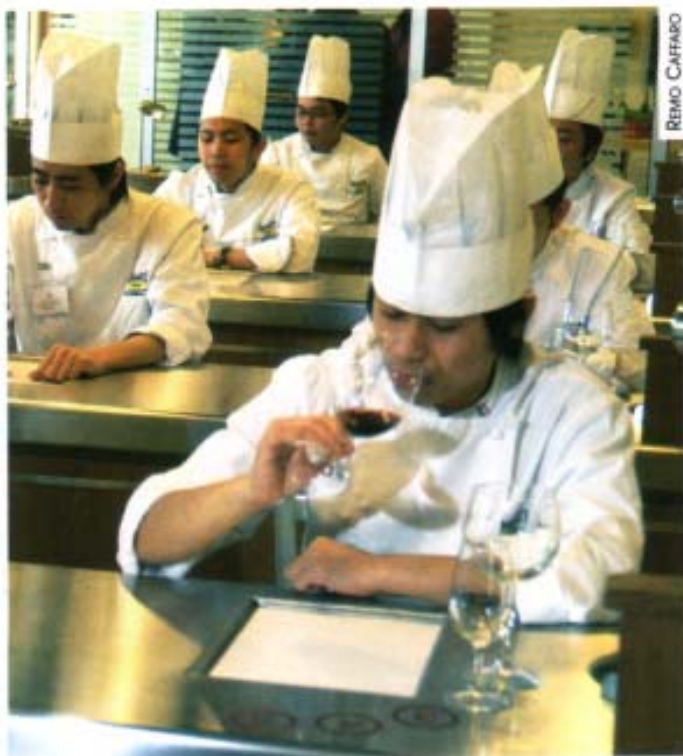
L'Icif vanta uffici di rappresentanza in una trentina di Paesi, tra Europa, Asia, Oceania, America del Nord e del Sud. Inoltre, nel 2004, ha aperto sedi estere in Brasile, a Flores da Cunha, e in Cina, a Shanghai. Qui, grazie al supporto del Governo cinese e ai contributi del ministero del Commercio internazionale, della Regione Piemonte e dell'Ice, è stato realizzato il primo ed unico centro di cucina, cultura ed enologia delle Regioni d'Italia. Risale invece all'11 ottobre 2006 la firma, ad Hartford, negli Stati Uniti, di un importante accordo di collaborazione con il Connecticut culinary institute. In Italia, si affiancherà presto alla scuola che ha appena visto la luce presso il "Museo del gusto" di Frossasco, la sede di Vibo Valentia, terra d'origine di John Arena, socio fondatore dell'Icif.

PASSERELLA CINESE PER TARTUFO E BAROLO

Il 31 maggio 2006, presso l'Ambasciata italiana a Brasilia, alunni ed ex-alunni della Scuola di gastronomia Ucs-Icif di Flores da Cunha, guidati dagli chef e sommelier Icif Piero Rainone, Andrea Conte, Sergio Vai e Roberto Boschetti, provenienti dall'Italia, hanno approntato il banchetto per mille persone che ha festeg-

giato i sessant'anni della Repubblica italiana.

Il 15 settembre 2006, inoltre, gli chef istruttori dell'Icif, capitanati dal coordinatore della scuola di Shanghai, Giancarlo Piccarreta, hanno preparato il pranzo di gala offerto alla delegazione guidata dal presidente Prodi, in missione istituzionale in Cina.



REMO CAFFARO

D'altra parte la Regione ha affidato proprio all'Icif la promozione della cucina piemontese nell'Estremo Oriente, tant'è che, dal 6 al 12 novembre 2006, prodotti di eccellenza come il tartufo d'Alba ed il vino Barolo si sono presentati nelle catene alberghiere Ritz Carlton delle nove principali città asiatiche. Ad Hong Kong si è tenuta persino un'asta del tartufo in collegamento satellitare con Grinzane e Parigi, mentre nel 2005 e nuovamente nel novembre 2006, su incarico dell'Enoteca regionale del Barolo, l'Icif ha organizzato a Shanghai "Savour Piedmont", itinerario del gusto in otto dei migliori ristoranti italiani di quella città.

Inoltre per la Federlombarda (ma è attiva anche la collaborazione con Promofirenze) ha tenuto seminari dimostrativi e degustativi presso varie scuole alberghiere

cinesi, per promuovere prodotti gastronomici contrassegnati da marchi Dop, Doc, Docg, Igt e Igp, e il 23 novembre, nel corso di "Vinitaly China & Cibus", il Direttore Bruno Libralon ed il coordinatore per l'Icif Cina hanno incontrato presso la struttura operativa di Shanghai la delegazione italiana, guidata dal ministro delle Politiche agricole Paolo De Castro. ■

ICIF "Italian culinary institute for foreigners"

Associazione fondata nel 1991.
Giorgio Lindo, presidente del Consiglio direttivo
Bruno Libralon, vice-presidente,
Guido Colonna, tesoriere
John Arena, consigliere
Giulio Gresele, consigliere
Staff - Istruttori didattici:
Mario Grazia, Davide Nusdeo e Riccardo Marellò; Sommelier istruttore: Giancarlo Lercara;
Chef di servizio: Fabio Borghese e Paola Bogetto; Interprete: Rosanna Cannobio;
Responsabile enoteche Icif: Ugo Mura; Responsabile Icif Cina: Giancarlo Piccarreta;
coordinatrice uffici esteri ed ex-allievi: Daniela Lindo;
Segreteria di direzione e amministrazione - Caselle: Paola Gomba; Segreteria e amministrazione - Caselle: Alessandra Davico; Ricevimento e segreteria - Costigliole d'Asti: Elisa Grasso; Relazioni esterne - Caselle: Nadia Bottazzi.

Sede:
castello di Costigliole d'Asti
piazza Vittorio Emanuele, 10
14055 Costigliole d'Asti
Tel.: 39 0141 962.171 - 39 0141 962.772

Fax: 39 0141 962.993

E-mail: icif@icif.com

Ufficio amministrativo:
via dei Castori 3
10072 Caselle Torinese (To)
Tel.: 39 011 991.2456
Fax: 39 011 991.6068
E-mail: icif@icif.com