



Comunicazione e promozione

Comunicato stampa del 12.11.2012

Festa del Cuoco 2012 al Venezia di Ostia

Siamo ormai a poche ore da un evento che quest'anno si annuncia come un concreto salto di qualità per contenuti, partecipazione e personaggi dal mondo dei cuochi del territorio. Molte le novità, come la partecipazione di aziende che attraverso l'eccellenza nel loro specifico rappresentano un importante contributo alle attività dei cuochi con prodotti e servizi, e che hanno voluto essere presenti, alcune in modo molto originale. La Cooperativa Donna di Civitavecchia, che gestisce la cooperativa pescatori della città, sarà presente con un vero e proprio banco di pesce, ricco dei prodotti del mare locale, prodotti che saranno sorteggiati alla fine della giornata tra i presenti. Ci saranno le telline di Ostia dei Fratelli Di Biase, ad alcuni tra i migliori produttori di salumi come Antica Norcineria e Sano, il vino della cantina Villafranca, il pecorino romano di Brunelli, e ancora Cerrosughero, Alberti Guido, Rummo, Molinari, SC Impianti, Degu, Il Comune di Tolfa con le sue specialità, Fredditalia Distilleria Tre Fontane, Greci Industria Alimentare, Aroma, i prodotti di SG e di Ma.De.Co. Il gruppo Artigiani del Cibo con il pizzaiolo Corrado Di Marco porterà il suo forno per preparare la Pincia Romana sul momento. Gli allievi delle scuole alberghiere della provincia, con le loro divise bianche invaderanno gli spazi dello stabilimento Venezia; alcuni di loro saranno impegnati nelle cucine, alla preparazione del pranzo sociale, altri nell'organizzazione dell'evento, ed altri ancora come ragazzi dell'Alberghiero di Castel Fusano, si esibiranno in spettacolari preparazioni di cocktail. Una giornata intensa che dalle 9.30 alle 17, attraverso cerimonie, incontri, gare, presentazione di progetti e momenti di riflessione, vedrà il confronto tra gli allievi delle scuole alberghiere, i cuochi di domani, e importanti personaggi del mestiere di oggi: Alberto Ciarla, Fabio Campoli, con il suo Circolo Dei Buongustai, Marco De Vita, una delegazione di cuochi FIC del Belgio, Carlo Zappulla, Alessandro Circiello, cuochi vincitori di recenti competizioni nazionali ed europee, ed altri ancora. Tema centrale della giornata, del convegno della mattina e del Question Time pomeridiano è "Il Futuro" terreno difficile in questo periodo, ma anche scenario di grandi opportunità, proprio a causa della crisi. Aggiornamenti in tempo reale su Twitter @Cuochidiroma e sulla pagina di Facebook cuochidiroma

Angelo Fanton
Consigliere Delegato alla Comunicazione e Promozione
U.C.L. Associazione di Roma
Mail to: promozione@cuochidiroma.it
Web: www.cuochidiroma.it

