



Con il patrocinio dell'Assemblea Regionale Siciliana



# PROGRAMMA

attività FIC

## CONSIGLIO NAZIONALE

Federazione Italiana Cuochi

*Palermo*

11/12/13/14 marzo 2024

**EXPOCOOK®**

Fiera del Mediterraneo  
-Aula Conference-

REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE SICILIANA  
ASSESSORATO REGIONALE  
DELL'AGRICOLTURA  
DELLO SVILUPPO RURALE  
E DELLA PESCA MEDITERRANEA



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY  
**SICILY AWARDED 2025**



PARTNER





Con il patrocinio dell'Assemblea Regionale Siciliana



## Lunedì 11 marzo

ore 9:30

**Contest culinario regionale: "Primo Piatto con prodotti a marchio DOP, IGP, e QS"**

Rivolto agli allievi degli Istituti Alberghieri e degli Enti di Formazione della Sicilia

### Special Guest

- \_ Giuseppe Costa Chef Patron del ristorante " Il Bavaglino" di Terrasini 1 stella Michelin
- \_ Fabio Potenzano Chef Patron del ristorante " Tutti a Tavola" di Bagheria, Formatore Fic, Giudice e pers. televisivo

ore 11:00

Le Lady Chef dell'U.R.C.S incontrano Alessandra Baruzzi, Responsabile Nazionale Compartimento Lady Chef

ore 15:00

Inizio lavori **Consiglio Nazionale della Federazione Italiana Cuochi**

presso Aula Conference della Fiera del Mediterraneo

- \_ Welcome Coffee a cura di Elis, Scuola Alberghiera Mediterranea;
- \_ Registrazione dei Consiglieri;
- \_ Saluti Istituzionali alla presenza degli chef storici dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani;
- \_ Proiezione "Sicilia Regione Europea della Gastronomia per il 2025";
- \_ Apertura dei lavori;
- \_ Ore 18.30 Fine lavori del Consiglio Nazionale Fic;
- \_ Ore 19.00 Ritrovo in albergo e transfer in pullman al Teatro Massimo e visita del centro storico;
- \_ Ore 20.30 Palazzo Asmundo - Cena a cura degli chef delle province siciliane -;
- \_ Rientro in albergo presso Astoria Palace Hotel

## Martedì 12 marzo

ore 10:00

\_ **Alta Formazione con lo Chef Pantaleone Amato;**

Proseguimento lavori **Consiglio Nazionale della Federazione Italiana Cuochi**

presso Aula Conference della Fiera del Mediterraneo

- \_ Ore 11.30 Coffee Break;
- \_ Ore 13.00 Pranzo;
- \_ Ore 14.00 **Assemblea Regionale dei Delegati U.R.C.S;**
- \_ Ore 15.00 Spazio Compartimento Giovani URCS  
*Esperienze vissute e raccontate dai giovani del Culinary Team Sicilia ai Campionati della Cucina Italiana (medaglia d'oro, premio critica gastronomica e premio miglior brigata).  
Gli allievi di Ted Formazione alle Olimpiadi di Cucina a Stoccarda a supporto del Culinary Team Sicilia.*
- \_ Ore 15.30 Cooking Show del Culinary Team Sicilia (medaglia d'argento Ika Olympics 2024);
- \_ Ore 16.00 Cooking Show del Culinary Team Palermo (medaglia d'argento Ika Olympics 2024);
- \_ Ore 16.30 Cooking Show del Culinary Traditional Food Palermo (Campioni d'Italia 2024);
- \_ Ore 17.00 Pastry Chef Giuseppe Molinaro (medaglia d'oro Ika Olympics 2024);
- \_ Ore 17.00 Chef intagliatore Priolo Benedetto (3 medaglie d'argento Ika Olympics 2024);
- \_ Ore 17.15 Attività Lady Chef con Cooking Show della Lady Chef Rosalia Pintacuda;
- \_ Ore 17.30 Attività del Dse Regionale.





Con il patrocinio dell'Assemblea Regionale Siciliana



# Mercoledì 13 marzo

ore 10:30

## Tavola Rotonda in collaborazione con CNA

### SICILIA: PRIMA REGIONE GASTRONOMICA EUROPEA 2025

Momento di incontro ed approfondimento tra istituzioni, stampa e professionisti del settore circa le opportunità di sviluppo e crescita che da questo riconoscimento possono derivare per il movimento che ruota attorno alla filiera dell'agroalimentare e della ristorazione della Sicilia.

### Saluti istituzionali

- \_ Gaetano Galvagno, Presidente Assemblea Regionale Siciliana;
- \_ Luca Sammartino, Assessore Regionale Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea;
- \_ Elvira Amata, Assessore Regionale Turismo;
- \_ Edy Tamajo, Assessore Regionale Attività Produttive;

### Interventi

moderatore Antonio Iacona

- \_ Rocco Pozzulo, Presidente Federazione Italiana Cuochi;
- \_ Dario Cartabellotta, Dirigente Generale Regione Sicilia Dipartimento dell'Agricoltura;
- \_ Massimo Todaro, Presidente DOS Sicilia;
- \_ Nino Scivoletto, Direttore Generale Consorzio Cioccolato di Modica;
- \_ Pietro Miosi, Dirigente Regionale Esperto di Marketing Agroalimentare;
- \_ Tindaro Germanelli, Coordinatore di CNA Agroalimentare;
- \_ Rosario Seidita, Presidente Unione Regionale Cuochi Siciliani;
- \_ Toni Lo Coco, Vice-Presidente "Soste di Ulisse";
- \_ Nicola Fiasconaro, Imprenditore;
- \_ Francesca Cerami, Direttore Generale Idimed;
- \_ Vincenzo Guarneri, IISS "Mandralisca di Cefalù" Referente regionale Re.Na.I.A.;
- \_ Alessandro Circiello, Presidente Unione Regionale Cuochi Lazio;
- \_ Davide Puca, Dott. Scienze del patrimonio culturale Unipa;
- \_ Gianfranco Marrone, Prof. Semiotica dell'alimentazione Unipa;
- \_ Filippo Sgroi, Prof. Economia dei Prodotti Enogastronomici Unipa;
- \_ Mario Di Cristina, Segretario Nazionale AMIRA

dalle ore 14:30

## Concorso Regionale di Cucina e Pasticceria Artistica

rivolto a cuochi e pasticceri che con la loro creatività riescono a dare vita ad una forma d'arte

## Cooking show con i componenti dei Teams Sicilia e Palermo e di Chef stellati

*Davide Giambruno, Carlo Parisi, Giovanni Longo, Giampiero Ingraio, Giancarlo Troia, Massimiliano Sacco, Gaetano Scarcella, Mauro Ciadamidaro, Vincenzo Leanza.*

# Giovedì 14 marzo

ore 10:30 Nic in School con Antonio Danise, responsabile della formazione della NIC

dalle ore 14:30 Attività delle Province dell'U.R.C.S

