ICIF
Where the World Studies
Italian Cuisine

ICIF
LA PRIMA SCUOLA DI CUCINA ITALIANA

Dal 1991 promuoviamo attraverso corsi di formazione professionale la cucina, la cultura e l'enologia italiana nel mondo.

35 Anni di attività formativa

1 Sede principale e didattica in Italia

1 Sede formativa in Cina

2 Sedi formative in Brasile

32 Uffici di rappresentanza

25 Scuole partner nel mondo

15.000 laureati

6 Expo internazionali

www.icif.com

ICIF - International Culinary Institute of Italy
Piazza Vittorio Emanuele II, 10 - 14055 - Costigliole d'Asti (AT) - Italy | Tel. +39 0141 962171 - www.icif.com - info@icif.com - icif@icif.com

LE ATTIVITÀ

Formazione culinaria, promozione del Made in Italy, grandi eventi e lotta alla contraffazione.

FORMAZIONE

Formazione per giovani cuochi italiani e stranieri per acquisire una specializzazione professionale sulla cucina regionale italiana.

PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY

Promozione dell'enogastronomia e dei prodotti di eccellenza italiani all'estero attraverso fiere di settore, eventi internazionali, corsi di formazione e la diffusione della conoscenza del Made in Italy e l'applicazione presso gli chef professionisti e i ristoratori di tutto il mondo.

GRANDI EVENTI

ICIF è in prima linea in eventi internazionali che richiedono una voce autorevole nel campo della ristorazione fornendo consulenze per iniziative di promozione della cultura e della cucina italiana.

LOTTA ALLA CONTRAFFAZIONE ALIMENTARE

Lo chiamano "Italian Sounding", l'imitazione o contraffazione dei prodotti agroalimentari italiani all'estero. È il falso gastronomico, un prodotto che presenta un mix di nomi italiani, loghi, immagini e slogan chiaramente riconducibili al nostro paese.
L'intento di ICIF è quello di qualificare, tutelare e promuovere l'immagine della cucina e dei prodotti di eccellenza italiani all'estero, proteggendone le produzioni artigianali, difendendo i consumatori da adulterazioni e falsificazioni e diffondendone la conoscenza e l'applicazione presso gli chef professionisti e i ristoratori di tutto il mondo.

ICIF - International Culinary Institute of Italy
Piazza Vittorio Emanuele II, 10 - 14055 - Costigliole d'Asti (AT) - Italy | Tel. +39 0141 962171 - www.icif.com - info@icif.com - icif@icif.com

CORSI PROFESSIONALI di CUCINA ITALIANA

CORSO MASTER IN CUCINA ED ENOLOGIA ITALIANA – LIVELLO I

Di durata totale di 3 mesi suddiviso in 3 o 4 settimane di lezioni teorico-pratiche presso la sede dell'ICIF, con lezioni dagli antipasti ai dolci, inclusi approfondimenti su pane e grissini, pizze e focacce, sugli oli, gli aceti e le erbe aromatiche, lezioni di degustazione di formaggi e oli extra vergine d'oliva, degustazioni guidate sui vini italiani e introduzione all'abbinamento cibo-vino, a ancate da visite aziendali; ed una seconda fase applicativa, di 8 o 9 settimane di tirocinio curriculare (facoltativo, non incluso nel costo del corso) presso ristoranti selezionati dalla Scuola.

CORSO MASTER IN CUCINA ED ENOLOGIA ITALIANA – LIVELLO II

Di durata totale di 6 mesi suddiviso in 9 settimane di lezioni teorico-pratiche presso la sede dell'ICIF, sulla cucina tradizionale regionale e la sua evoluzione moderna-creativa, le basi tecniche, le decorazioni appropriate, l'arte della presentazione ed inoltre le nozioni fondamentali sui prodotti agroalimentari, approfondimenti su pane e grissini, anche aromatizzati da ristorazione, pizze e focacce, sugli oli, gli aceti e le erbe aromatiche, lezioni di degustazione di formaggi e oli extra vergine d'oliva, degustazioni guidate sui vini italiani e abbinamento cibo-vino dagli antipasti ai dolci, a ancate da visite aziendali; ed una seconda fase applicativa, di 15 settimane di tirocinio curriculare (facoltativo, non incluso nel costo del corso) presso ristoranti selezionati dalla Scuola.

CORSO DI CUCINA ITALIANA IN PILLOLE

Studiato per il professionista oppure per lo studente che vuole ottenere una formazione più veloce sull'evoluzione della cucina tradizionale e moderno-creativa, con approfondimenti sugli oli, le erbe aromatiche e le spezie, i primi piatti della tradizione, la pasticceria, le tecniche di lievitazione (pane, focaccia e pizza) e il vino. Suddiviso in 2 settimane di lezioni teorico-pratiche presso la sede dell'ICIF e 11 settimane di tirocinio curriculare (facoltativo, non incluso nel costo del corso) presso ristoranti selezionati dalla Scuola.

CORSI TEMATICI DI CUCINA ITALIANA B

Il Corso Tematico B dà la possibilità ai partecipanti di scegliere argomenti specifici (selezionando argomenti dal corso B1 su ANTIPASTI e PRIMI PIATTI o dal corso B2 su PASTICCERIA e PANETTERIA) dalla Cucina regionale Italiana. Rivolto sia a professionisti che ad amatori che necessitano di una formazione rapida su argomenti specifici (durata 1 settimana).

CORSI SPECIALISTICI DI ALTO LIVELLO

CORSO SULLE TECNICHE CULINARIE MODERNE E TECNOLOGIA INNOVATIVA

Corso di 3 giorni, studiato ad hoc per i professionisti del settore culinario, italiani e stranieri, che vogliano aggiornarsi in merito alle nuove tecniche della cucina moderna e alle innovazioni tecnologiche ad essa applicate. Con programma versatile poiché sono acquistabili anche singole giornate da scegliere in base alle tematiche di preferenza.

CORSO SUI GRANDI LIEVITATI, PANE E PIZZA GOURMET

4 giorni di lezioni teorico-pratiche presso la sede dell'ICIF, rivolte ai professionisti del settore culinario che desiderano approfondire le proprie conoscenze su argomenti specifici o migliorare le proprie competenze sulle moderne tecniche applicate ai settori della panificazione e della pasticceria.

ICIF - International Culinary Institute of Italy
Piazza Vittorio Emanuele II, 10 - 14055 - Costigliole d'Asti (AT) - Italy | Tel. +39 0141 962171 - www.icif.com - info@icif.com - icif@icif.com

CORSI PROFESSIONALI MONOTEMATICI

CORSO DI GELATERIA ITALIANA

Di durata totale di 3 o 4 settimane di formazione presso l'Istituto, il programma insegna le basi per la produzione del gelato artigianale all'Italiana, di sorbetti e granite, partendo dalla composizione organolettica delle materie prime al fine di imparare le tecniche per un corretto bilanciamento, lo studente al termine del corso è in grado di crearsi le proprie ricette per qualunque gusto di gelato, offrendo quindi sapori adatti ai gusti e alle abitudini locali del proprio Paese. Il percorso di studio è integrato da nozioni basilari di pasticceria e dalle tendenze moderne e innovative di settore, come il Gelato Gourmet, il gelato senza lattosio, il gelato con basso contenuto glicemico e l'abbinamento corretto con vini e liquori. Completato da 8 o 9 settimane di tirocinio curriculare (facoltativo, non incluso nel costo del corso) presso gelaterie selezionate dalla Scuola.

CORSO DI CIOCCOLATERIA

Di durata totale di 4 mesi suddiviso in 4 settimane di lezioni dimostrative e pratiche da parte di diversi Mastri Cioccolatieri per la produzione di cioccolatini, cremini, ecc, nonché la dimostrazione del processo "bean to bar". Ideale per chi vuole aprire una cioccolateria, il programma include anche la produzione di soggetti di cioccolato e tecniche di decorazione per la creazione di pieces artistiche da vetrina e 12 settimane di tirocinio curriculare (facoltativo, non incluso nel costo del corso) presso laboratori specializzati selezionati dalla Scuola.

CORSO SULLA PIZZA

In collaborazione con la Scuola Italiana Pizzaioli (SIP), per programma e docenze del Corso. Di durata totale di 4 settimane di formazione, suddivisi in 3 settimane di formazione focalizzate sulla pizza, non solo impasti e farine classiche ma impasti con diverse fermentazioni, utilizzo di pre impasti come biga e poolish, in frigo o a temperatura ambiente, diverse tipologie di farine (integrali al 100%, farine macinate a pietra, farine con Grani Antichi, farina di soia, ecc), pizza senza glutine, pizza napoletana, pizza alla pala e un'ultima settimana di formazione su tematiche correlate in funzione dell'eventuale apertura di un'attività di Pizzeria come antipasti, dolci, gelato, Tecnica Culinaria Moderna e Tecnologia Innovativa (cottura sottovuoto e cottura a bassa temperatura) e condimenti/topping per Pizza Gourmet. Completato da 8 o 9 settimane di tirocinio curriculare (facoltativo, non incluso nel costo del corso) presso pizzerie selezionate dalla Scuola.

CORSO DI PANETTERIA ITALIANA

Durata 2 settimane di lezioni teorico-pratiche presso la sede dell'ICIF su varietà di pani regionali dal Nord al Sud Italia, varietà di grissini tradizionali e aromatizzati, varietà di pizze e focacce ed altri prodotti da forno, pani speciali per la ristorazione moderna, pani e grissini senza glutine, con nozioni teoriche fondamentali all'acquisizione della praticità nella gestione di impasti e lieviti.

CORSO DI PASTICCERIA ITALIANA

Un programma di studio che prevede lezioni dimostrative e pratiche da parte di pasticceri professionisti, mastri gelatieri e artigiani del cioccolato rivolto a partecipanti italiani e stranieri, professionisti e non, che in sole 3 settimane di lezioni apprendono nozioni riguardanti tutte le tematiche della pasticceria e dell'arte dolciaria italiana: dagli impasti base, alle creme all'italiana, alla piccola pasticceria, con focus particolare ai dolci regionali tradizionali e ai dolci moderni creativi, al cake design e alla tempera del cioccolato manuale, alle decorazioni con il cioccolato e alle lezioni di gelateria, completato da visite di studio presso Aziende del settore dolciario. Suddiviso in 3 settimane di lezioni teorico-pratiche presso la sede dell'ICIF e 10 settimane di tirocinio curriculare (facoltativo, non incluso nel costo del corso) presso pasticcerie o ristoranti selezionati dalla Scuola.

CORSO DI PASTICCERIA CONTEMPORANEA

Di durata di 1 settimana, rivolto ai già professionisti del settore pasticceria e/o cucina. Il programma prevede lezioni di dimostrazione con il coinvolgimento dei partecipanti da parte di pasticceri professionisti su tematiche e prodotti di tendenza e in voga sul mercato della pasticceria e piccola pasticceria contemporanea, quali le Monoporzioni, le Entremět, i Mignon e gli Choux contemporanei e i Dessert al piatto moderni da ristorazione.

CORSO DI CUCINA SENZA GLUTINE

Un percorso didattico di durata 1 settimana, rivolto sia ai professionisti di settore, per ampliare il target dei propri clienti e per approcciare e soddisfare una crescente intolleranza alimentare ma anche per celiaci o per parenti e amici, per avvicinarsi alle persone che ne soffrono, per imparare a restituire il sorriso soddisfando il palato cucinando gluten-free con chef professionisti.

CORSO CAFFETTERIA SKILLS

Un corso full-immersion con la possibilità di scelta tra soli 3 giorni o 5 giorni corso completo. Rivolto ai Baristi ma anche a principianti, per conoscere le tecniche corrette per la preparazione dell'espresso, del cappuccino e dei principali prodotti della caffetteria italiana, le tecniche per una perfetta montatura del latte ma anche le diverse tecniche applicate del Latte Art. Oltre alla nuova proposta innovativa nel mondo della caffetteria del "Coffee Flair": per aumentare la qualità del servizio valorizzando l'esperienza del cliente finale, oggi sempre più attento ed esigente.

CORSO di SERVIZIO SALA, ENOLOGIA e CAFFETTERIA SKILLS

3 settimane di lezioni teorico-pratiche full-immersion su 3 tematiche di settore: 1 settimane corso servizio di sala, 1 settimana corso di degustazione vini e abbinamenti e 1 settimana corso di caffetteria, oltre all'opportunità di ben 7 mesi di formazione presso ristoranti italiani selezionati. Per imparare dai grandi esperti del mestiere le migliori tecniche di servizio professionale, per diventare esperti nell'accoglienza, nella gestione, nell'intrattenimento e nel servizio al cliente. Non solo Cameriere di Sala ma "Guest Manager" con competenze anche gastronomiche, al fine di suggerire i corretti abbinamenti con vini e bevande.

ICIF - International Culinary Institute of Italy
Piazza Vittorio Emanuele II, 10 - 14055 - Costigliole d'Asti (AT) - Italy | Tel. +39 0141 962171 - www.icif.com - info@icif.com - icif@icif.com

ICIF - International Culinary Institute of Italy
Piazza Vittorio Emanuele II, 10 - 14055 - Costigliole d'Asti (AT) - Italy | Tel. +39 0141 962171 - www.icif.com - info@icif.com - icif@icif.com

LISTINO PREZZI

CORSO	DURATA	PREZZO
Corso sulle tecniche culinarie moderne e tecnologia innovativa	3 giorni	€ 900
Corso sui Grandi lievitati, Pane e Pizza Gourmet	4 giorni	€ 1.300
Master di I Livello in cucina ed enologia italiana	3 o 4 sett. lezioni + 9 o 8 sett. tirocinio	€ 4.800/€ 5.950
Master di II Livello in cucina ed enologia italiana	9 sett. lezioni + 15 se tt. tirocinio	€ 11.500
Corso base di cucina italiana	2 sett. lezioni + 11 sett. tirocinio	€ 2.900
Corso di panetteria italiana	1 o 2 settimane	€ 1.500/€ 2.900
Corso sulla pizza	3 o 4 sett. lezioni + 9 o 8 sett. tirocinio	€ 4.300/ € 5.400
Corso di pasticceria italiana	3 settimane + 11 sett. tirocinio	€ 4.500
Corso di pasticceria contemporanea	1 settimana	€ 1.800
Corso di cioccolateria	4 sett. lezioni + 12 sett. tirocinio	€ 5.400
Corso di gelateria	3 o 4 sett. lezioni + 9 o 8 sett. tirocinio	€ 4.300/€ 5.400
Corso di Servizio di Sala, Enologia e Caffetteria Skills	3 settimane lezioni + 7 mesi tirocinio	€ 4.000
Corso di cucina senza glutine	1 settimana	€ 1.600
Corso tematico di cucina italiana B	1 settimana	€ 1.700
Corso Caffetteria Skills	da 3 a 5 giorni	3 giorni: € 950 / 5 giorni: € 1.350

ICIF - International Culinary Institute of Italy
Piazza Vittorio Emanuele II, 10 - 14055 - Costigliole d'Asti (AT) - Italy | Tel. +39 0141 962171 - www.icif.com - info@icif.com - icif@icif.com

I PREZZI DEI CORSI

COSA COMPRENDONO

- Pernottamento presso la foresteria dell'Istituto in miniappartamenti composti da due camere, singole, doppie o triple con bagno.
- Servizio di prima colazione e pasti presso la scuola dal lunedì al venerdì
- Lezioni teorico-pratiche, come da programmi indicati.
- Materiale didattico (dispense, audiovisivi, etc.).
- Prodotti alimentari per le lezioni e degustazioni.
- Utilizzo delle attrezzature e degli utensili durante le lezioni che si svolgeranno presso gli appositi laboratori.
- Divisa completa da cuoco con il logo dell'Istituto, composta da: una giacca, un paio di pantaloni, un grembiule e cappello di carta.
- Assistenza, durante il corso, per le pratiche relative al rilascio del permesso di soggiorno e del codice fiscale.
- Diploma o certificato di partecipazione dell'Istituto al completamento del corso.

SERVIZI AGGIUNTIVI

- Bus transfer di gruppo, dall'aeroporto di Milano Malpensa a Costigliole d'Asti
- Assistenza per l'acquisto sim card telefonica.
- Assistenza per l'organizzazione di tour enogastronomici e attività extra didattiche.
- Assistenza per l'organizzazione di transfer per eventi e fiere di settore.

Per coloro che non necessitano di alloggiamento, è possibile richiedere un preventivo ad hoc.

info@icif.com

Importante attenzione per ogni studente.
Capienza massima delle aule: 24 persone.

TEAM BUILDING AZIENDALI

L'ICIF organizza collaborando in primis con i tour operator e con le aziende, per gruppi dai 16 partecipanti in su, italiani o stranieri, l'esperienza culinaria in modalità **Team Building**, dove i partecipanti indossando per un giorno **grembiule e cappello da Chef**, si **mettono in gioco in Team** e si divertono collaborando alla preparazione del menu del proprio pranzo o della propria cena. In 4 sottogruppi, seguendo le linee guide e sotto l'occhio di un esperto chef professionista, ogni gruppo lavora nell'aula pratica dell'Istituto, alla preparazione dell'antipasto, del primo, del secondo e del dolce. Brindando a conclusione lavori, sedendosi nel refettorio dell'Istituto, godendosi i risultate delle portate, i gruppi possono scambiarsi anche opinioni sulle dinamiche accorse tra i diversi gruppi di lavoro, così come richiedere una classifica per decretare il gruppo migliore.

Attività ideale per le Aziende, per sviluppare le capacità al **problem solving**, al **lavoro di squadra** e ad un **sano spirito competitivo**, godendosi **una giornata diversa dalla routine quotidiana**, ma anche ideale per gruppi di amici, turisti, appassionati di gastronomia e food lovers.

ALCUNI NOSTRI CLIENTI

Midea · Collins Aerospace · GENERALI · HUGO BOSS

CORSI AMATORIALI

CHEF... DI CASA

L'ICIF apre le porte a tutti coloro che amino avvicinarsi ai fornelli regalando un tocco in più ai propri piatti, per sorprendere e deliziare a tavola. I nostri chef istruttori vi accompagneranno in un viaggio nel mondo gastronomico per insegnare i segreti del mestiere e preparare, assieme a voi, manicaretti da portare a casa. Vi attende un carnet di proposte tematiche all'insegna della stagionalità, della qualità e della territorialità, come il programma "Chef… Di casa", appuntamenti infrasettimanali aperti a tutti, o giornate dedicate a tematiche specifiche nei fine settimana. Vi aspettiamo numerosi!

TOUR ENOGASTRONOMICI

L'ICIF organizza educationl tour turistico-culinari per non professionisti italiani e stranieri, amanti della cultura enogastronomica italiana che vogliano approfondire o scoprire la cucina, i prodotti di eccellenza, e le bellezze delle regioni d'Italia o per professionisti del settore interessati a particolari tematiche. I tour possono avere una durata minima di tre giorni e una massima di sei. Si possono organizzare su temi specifici a richiesta del gruppo.

FORMAZIONE AZIENDALE

L'ICIF fornisce servizi di formazione e consulenza ad aziende, associazioni e enti, che possono usufruire di un'aula o di un laboratorio per eventi, seminari e convegni. Su richiesta, i nostri operatori qualificati studiano offerte formative "ad hoc" per i team building aziendali, un modo divertente di mettersi alla prova ai fornelli sviluppando le capacità di relazione e lavoro di gruppo.

ICIF - International Culinary Institute of Italy
Piazza Vittorio Emanuele II, 10 - 14055 - Costigliole d'Asti (AT) - Italy | Tel. +39 0141 962171 - www.icif.com - info@icif.com - icif@icif.com

LA SEDE SCOLASTICA: IL CASTELLO

Il Castello di Costigliole d'Asti è la sede prestigiosa dove si formano gli chef italiani e stranieri.

ENOTECA ED ELAIOTECA

L'Enoteca Nazionale ICIF è tra le strutture più avanzate in Italia per l'approfondimento della conoscenza dei vini italiani. All'interno è ospitata una modernissima sala degustazione con 20 postazioni polifunzionali sia per la degustazione dei vini, che per l'analisi sensoriale di olio exravergine di oliva, aceto, formaggio, etc.
L'Elaioteca Nazionale ICIF raggruppa esperti e cultori del mitico prodotto e offre un'obiettiva rassegna di oli extravergini di oliva italiani di qualità certificata.

LABORATORIO DI CIOCCOLATERIA

Uno spazio didattico allestito con tutte le attrezzature per imparare l'arte dell'accostamento e del trattamento delle differenti varietà di cacao e degli ingredienti per creare il delizioso sapore di un cioccolato di qualità, guidati dai mastri cioccolatieri alla scoperta dei loro segreti.

GROTTINO DEI FORMAGGI E DEI SALUMI

Uno spazio espositivo di altri tempi ricreato come il "crutin" dei nostri vecchi, per valorizzare la grande varietà e qualità dei formaggi e dei salumi italiani, senza dimenticare l'importanza della storia e della tradizione di una cultura millenaria oggi esportata e apprezzata in tutto il mondo.

ICIF - International Culinary Institute of Italy
Piazza Vittorio Emanuele II, 10 - 14055 - Costigliole d'Asti (AT) - Italy | Tel. +39 0141 962171 - www.icif.com - info@icif.com - icif@icif.com

IL RISTORANTE DIDATTICO

L'intento culturale di offrire saggi della migliore enogastronomia italiana si fonde con la mission didattica ICIF, dando vita a "La Barbera - Enoteca e Training Restaurant".

Gli studenti potranno fare esperienza "sul campo" grazie al ristorante didattico, ideato ad hoc per permettere a loro di vivere una vera e completa simulazione d'impresa dal punto di vista operativo, economico e amministrativo, dove potranno confrontarsi con clienti reali. In una location d'eccezione, il Castello di Costigliole d'Asti, si occuperanno dell'intera filiera: dalla composizione del menu al reperimento delle materie prime, dalla preparazione dei piatti al servizio in sala. Il tutto, affiancati e supportati dai nostri tutor durante l'esperienza, che andrà ad apportare un prezioso valore aggiunto alla loro formazione. Si alternano diverse classi e con esse anche il menu presentato, all'insegna dell'autenticità e sempre in sintonia con l'avvicendarsi delle stagioni. Il ventaglio di proposte non si limiterà alle classiche cene e pranzi, ma contemplerà una più ampia gamma di offerte: dai corsi amatoriali alle serate a tema, dagli eventi al catering. **Un modello di ristorazione originale e innovativo** che si pone sulla scena locale in qualità di anello di congiunzione tra l'offerta territoriale e il turismo internazionale, senza divenire l'ennesimo attore commerciale, bensì creando una nicchia identitaria tutta per sé e perseguendo l'ottica culturale e didattica, a beneficio della comunità.

www.ristorantelabarbera.com

LA SEDE SCOLASTICA: L'ORANGERIE

Un'innovativa struttura con aule didattiche moderne e tecnologia all'avanguardia.

Il 29 marzo 2014 è stata inaugurata nel parco di fronte al castello, grazie ad un contributo dell'**Unione Europea** erogato dalla Regione Piemonte , la nuova struttura didattica dell'ICIF denominata Orangerie, un'innovativa struttura interamente costruita in vetro e metallo con aule didattiche moderne e tecnologia all'avanguardia.

Grazie ai nuovi spazi è il cuore pulsante delle attività di formazione:

- AULA PRATICA SECONDI PIATTI
- AULA PRATICA PRIMI PIATTI
- AULA MAGNA
- LABORATORIO DI PASTICCERIA E PANETTERIA E DELLA PIZZA
- LABORATORIO DI GELATERIA
- AULA FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT
- BIBLIOTECA SULL'ENOGASTRONOMIA ITALIANA
- AULA TRAINING CAFFÈ
- SELF SERVICE

CASCINA SALERIO: LA FORESTERIA DEGLI STUDENTI

Sita a Costigliole d'Asti, a pochi passi dalla scuola.

Gli allievi dei corsi di cucina ed enologia, provenienti dai diversi paesi del mondo, vengono ospitati nella foresteria dell'ICIF, denominata "Cascina Salerio", sita nel paese di Costigliole d'Asti, di fronte alla suggestiva rocca medievale, al centro di una verde area residenziale.

Un'antica cascina tra le colline piemontesi che permette loro di realizzare un'esperienza di vita tutta "Italian Style".

Al suo interno si trovano 14 mini alloggi di 55 - 60 metri quadrati ciascuno, indipendenti, composti da due camere da letto con possibilità di alloggiamento di massimo 4 persone per appartamento e un bagno. Al piano terreno si trovano i locali comuni, comprensivi di lavanderia.

È compreso il **servizio di pulizia**, **cambio biancheria** e **prima colazione** (escluso il sabato, la domenica e nelle feste nazionali italiane).

È presente il **collegamento internet wireless** a disposizione degli studenti.

NEL CUORE DEL PIEMONTE

Poco più in là, dietro la collina. Baluardo di Monferrato, si affaccia imponente sulle Langhe. La dimora, il terroir, l'ambiente circostante. I profumi e i colori delle stagioni. Ingredienti che hanno reso Costigliole d'Asti la location ideale per ICIF, dal 1996.

Studenti da ogni angolo del mondo vivono l'esperienza di soggiornare in uno spicchio di terra riconosciuto *"Patrimonio Mondiale dell'Umanità"* dall'Unesco. Dove anche la vendemmia è, sì, uno spettacolo unico e non di certo replicabile fedelmente altrove.

Il dorato Asti Spumante, la robusta Barbera, il dolce Moscato, i pregiati Barolo e Barbaresco, il Tartufo Bianco d'Alba e la nocciola "Tonda Gentile Trilobata": solo alcune tra le eccellenze enogastronomiche da non perdere.

A tre ore di macchina da Monaco e Venezia, a due ore da Milano e a un'ora da Torino e Genova, l'ICIF offre un vasto carnet di proposte nell'ambito del turismo, a 360°.

Durante la permanenza si potrà parlare direttamente con lo staff per organizzare visite presso le cantine locali, tour enogastronomici, partecipazioni a eventi e visita ai luoghi di interesse italiani.

Vi aspettiamo!

www.icif.com

ICIF - International Culinary Institute of Italy
Piazza Vittorio Emanuele II, 10 - 14055 - Costigliole d'Asti (AT) - Italy | Tel. +39 0141 962171 - www.icif.com - info@icif.com - icif@icif.com

LE SEDI ICIF NEL MONDO

ICIF in Cina

ICIF in Brasile

SHANGHAI

L'ICIF in Cina nasce nel 2004, nel distretto di Nanhui, a 15 km dall'aeroporto internazionale di Pudong e a 45 dal centro di Shanghai, grazie ad una cooperazione con la **Shanghai Lingang Science and Technology School**, che nel suo Campus ospita un edificio intero, l'**ICIF – Institute of Cuisine, Culture and Oenology of Italian Regions**, destinato all'insegnamento della Cucina Italiana. Tale istituto è il primo, e ad oggi l'unico, autorizzato dal governo cinese ad insegnare cucine non autoctone, realizzato dai partner cinesi (Dipartimento per lo Sviluppo del Commercio e dell'Industria di Shanghai e la Shanghai Lingang Science and Technology School) e alle Istituzioni Italiane, che, in diversa misura, hanno contribuito: il Ministero del Commercio Internazionale (ora Ministero dello Sviluppo Economico), la Regione Piemonte e l'ICE – Istituto Nazionale per il Commercio Estero. Il corpo docente è formato da professionisti italiani ICIF altamente qualificati. I Corsi sono rivolti a giovani cuochi, sommelier e maitre cinesi che desiderano acquisire familiarità con la cultura enogastronomia italiana. Al termine del percorso formativo gli studenti ricevono un diploma ICIF riconosciuto dal Governo Cinese che attesta la loro specializzazione su cucina, cultura ed enologia delle Regioni d'Italia, diventando così veri e propri ambasciatori della gastronomia 'Made in Italy' in Cina.

FLORES DA CUNHA

Nel 2004 l'ICIF inaugura una nuova sede in Brasile, a Flores da Cunha, dove, in collaborazione con l'**UCS – Università di Caxias do Sul** costituisce la '**Escola de Gastronomia delle Regioni d'Italia**', dotata di un anfiteatro per seminari, un laboratorio per la pratica (con postazioni di lavoro individuali completamente equipaggiate), una cucina professionale con un ristorante aperto al pubblico, un'enoteca, uno showroom, una biblioteca, un punto vendita dedicato ai prodotti italiani ed un ristorante didattico chiamato "Dolce Italia". Per un totale di 1600 mq. La Scuola offre varie tipologie di corsi, da quelli per gourmet ed amanti dei vini, fino ai corsi professionali per chef e sommelier che desiderano approfondire le proprie conoscenze.

SAN PAOLO

A San Paolo, la città in cui il Brasile incontra il mondo, presso il **Centro Paula Souza**, che amministra 180 Scuole Tecniche e 49 Facoltà di Tecnologia statali, nasce la prima '**Scuola di Ospitalità**' con corsi professionali rivolti ai meno abbienti. L'intento è quello di formare professionisti nel settore alberghiero e della ristorazione con il supporto dell'ICIF, già presente in Brasile da oltre 11 anni. I Numerosi laboratori didattici, specifici per i diversi settori dell'arte bianca e della cioccolateria, dell'accoglienza, della degustazione vini e oli e della ristorazione, questi ultimi suddivisi in laboratori specifici per le lezioni dimostrative o pratiche su antipasti, primi e secondi piatti, ciascuno con 24 postazioni singole di lavoro, e i docenti formati dall'ICIF tengono alta anche in Brasile la bandiera della cultura, della cucina e dell'enologia delle regioni d'Italia.

I PARTNER ICIF NEL MONDO

USA
Cook Street School of Fine Cooking, Denver

FILIPPINE
De La Salle College of Saint Benilde, Manila

GIAPPONE
Belle Epoque College, Sapporo
Musashino School, Tokyo
JIKEI COM Group, Osaka
JIKEI COM Group, Nagoya
JIKEI COM Group, Fukuoka
Ifc Utsunomia School Seishin School
Showa women's University – Junior-Senior High School

TAIWAN
Shih Chien University, Taipei City
Ching Kuo Institute of Management and Health, Keelung City
Taipei City University of Science and Technology, Taipei City
Chien Hsin University of Science and Technology, Taoyuan City
Overseas Chinese University, Taichung City
HungKuo Delin University of Technology, New Taipei City
The Mou with Hsin Wu University, New Taipei City

REGNO UNITO
Ristoranti Carluccio's
LSC Stanton, Londra

VENEZUELA
High Training Educational Institute, Caracas

PERÚ
Per Escuela de Gastronomia Cumbre, Lima

PANAMA
Instituto Superior de Alta Cocina

PARAGUAY
Iga Instituto Gastronomico

BRASILE
FIEC – Fundação Indaiatubana de Educação e Cultura, Indaiatuba – SP

TURCHIA
Chef Akademi

CIPRO
Eastern Mediterranean University of North of Cyprus

Ministero dello Sviluppo Economico
REGIONE PIEMONTE
Comune di Costigliole d'Asti
THE GLOBAL COMPACT WE SUPPORT
OSPITALITÀ ITALIANA

ICIF COLLABORA CON GRANDI FIRME INTERNAZIONALI DELLA RISTORAZIONE E DELL'HOTELLERIE

Four Seasons Hotels and Resorts
Kempinski HOTELIERS SINCE 1897
Hilton
Le MERIDIEN
Holiday Inn
Marriot
RAMADA PLAZA
Jin Jiang Hotels
SHANGRI-LA HOTELS and RESORTS
The Ritz-Carlton Hotel Company, L.L.C.
WESTIN HOTELS & RESORTS

ICIF - International Culinary Institute of Italy
Piazza Vittorio Emanuele II, 10 - 14055 - Costigliole d'Asti (AT) - Italy | Tel. +39 0141 962171 - www.icif.com - info@icif.com - icif@icif.com

L'ESPERIENZA ICIF NEGLI EVENTI INTERNAZIONALI

ICIF è una realtà conosciuta e riconosciuta a livello internazionale con un know-how di oltre 20 anni nel corso dei quali ha partecipato ad eventi in tutto il mondo.

Tra i tanti eventi nazionali ed internazionali in cui l'ICIF è stato incaricato a rappresentare l'Alta Ristorazione Italiana spiccano le partecipazioni agli Expo di ***Aichi 2005 in Giappone***, ***Saragoza 2008 in Spagna***, ***Shanghai 2010 in Cina***, ***Yeosu 2012 in Corea del Sud*** e ***Venlo 2012 in Olanda***, in cui l'Istituto di Costigliole d'Asti ha curato, per ogni edizione, la ristorazione del padiglione Italia.

L'ICIF ha gestito inoltre, durante l'Expo di Milano 2015 in Italia, i ristoranti di cucina tradizionale locale all'interno dei seguenti padiglioni: Angola, Argentina, Bahrain, Israele e Messico, nonché il ristorante italiano e il ristorante argentino durante l'Expo di Astana in Kazakistan nel 2017.

Dal momento della sua costituzione, l'ICIF ha visto l'immediato sostegno delle Istituzioni; tra le più importanti si ricordano il **Ministero delle Politiche Agricole**, Il **Ministero per lo Sviluppo Economico**, il **Ministero degli Esteri**, le **Regioni Piemonte e Lombardia**, le **Camere di Commercio** in Italia e all'estero e l'**ICE**.

Grazie alla presenza capillare sui territori nazionali ed internazionali, alle ottime relazioni con imprese e Istituzioni e grazie alle sue capacità organizzative, ICIF realizza eventi, o partecipa attivamente a manifestazioni mirate alla promozione delle tradizioni dell'enogastronomia e dei prodotti agro-alimentari italiani all'estero.

Insieme con il Ministero degli Esteri e con i commissari governativi delegati, ICIF ha gestito la ristorazione all'interno del padiglione Italia in occasione dei seguenti Expo.

EXPO 2005 AICHI JAPAN

EXPO ZARAGOZA 2008

EXPO SHANGHAI CHINA

EXPO 2012 YEOSU KOREA

FLORIADE VENLO 2012 HOLLAND WORLD EXPO

EXPO 2017 ASTANA FUTURE ENERGY

ICIF

INTERNATIONAL CULINARY
INSTITUTE OF ITALY

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

Piazza Vittorio Emanuele II, 10
Costigliole d'Asti (AT)
Tel. 0141 962171 - 0141 962172
Fax 0141 962993
E-mail: icif@icif.com - info@icif.com
www.icif.com/en

www.icif.com | icif@icif.com | info@icif.com
facebook.com/ICIFItaly
youtube.com/ICIFCulinarySchool
www.instagram.com/icif_italia
it.pinterest.com/icif