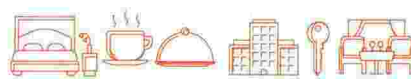


**HOSPITALITY**  
 DAL 21 AL 24 MARZO 2022



# I temi della Federazione Italiana Cuochi a Hospitality

Per la 46° edizione di Hospitality la Federazione Italiana Cuochi porterà in scena l'alta formazione per gli associati e i giovani talenti, show cooking dedicati al senza glutine e ai piatti della tradizione locale e momenti di approfondimento sulle azioni contro lo spreco alimentare.

## In cucina chi non si forma, si ferma

La NIC-Nazionale Italiana Cuochi, che rappresenta l'Italia nelle competizioni culinarie mondiali, incontrerà le scuole alberghiere che visiteranno la fiera. I giovani aspiranti cuochi avranno occasione di ampliare la propria cultura professionale attraverso il confronto e la condivisione di esperienze, competenze ed entusiasmo.

## Nella cucina gluten free mai improvvisare

Secondo Coldiretti, nel nostro Paese si spendono 320 milioni di euro l'anno per l'acquisto di prodotti senza glutine e circa il 58% dei ristoranti propone menu per celiaci. La presenza di proposte gluten free rappresenta certamente un vantaggio competitivo per i ristoratori, a patto che si rispettino determinati standard di sicurezza e si proponga un'offerta abbastanza variegata. Oggi dichiarare di fare ospitalità anche per celiaci non significa avere in dispensa prodotti confezionati senza glutine.

Per soddisfare le esigenze di clienti che soffrono di allergia o intolleranza al glutine, i cuochi devono acquisire tecniche e conoscenze adeguate alla preparazione e alla somministrazione dei piatti che siano gustosi e creativi.

FIC affronterà il tema in fiera in collaborazione con l'Associazione Italiana Celiachia del Trentino che dedica alle imprese del fuori casa un programma ad hoc di consulenza, formazione, controllo e comunicazione.



**FORMAZIONE,  
 SOSTENIBILITÀ  
 E GLUTEN FREE**



## PREVENZIONE E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE NELLA RISTORAZIONE

La figura del cuoco è sempre più strategica per l'intera food industry con alcuni nomi che sono riconosciuti come influencer non solo di tendenze alimentari e culinarie ma anche nella lotta allo spreco alimentare. In cucina nulla deve essere sprecato e quelli che spesso sono considerati scarti di cibo, grazie alla creatività dei cuochi, diventano piatti di tendenza anche in ristoranti di prima classe. Anche per Hospitality 2022, FIC, partner del progetto UE Life Foster, propone un seminario di approfondimento e un cooking show - in programma mercoledì 23 marzo dalle 14:00 - per ridurre lo spreco alimentare, in collaborazione con l'Università di scienze gastronomiche di Pollenzo.

