



## CONGRESSO DELL'ACCADEMIA NAZIONALE ITALCUOCHI

**A Riccione il 30 e il 31 ottobre  
chef, ristoratori, addetti al servizio di sala e operatori  
economici del settore si incontrano per confrontarsi  
e per affrontare insieme il mercato**

L'**Accademia Nazionale Italcuochi** - sodalizio composto da chef e ristoratori italiani, presieduto da **Gianfranco Vissani** – a **20 anni dalla sua fondazione** ricompatta le file e si confronta con i propri **Presidenti regionali** e con gli iscritti allo scopo di rafforzare il proprio brand e affermare la leadership nel settore enogastronomico, sia a livello di qualità dei servizi offerti, sia a livello di numero di aderenti altamente professionali.

Sono infatti ormai oltre **300 i cuochi e i ristoratori** che hanno deciso di riconoscersi in un organismo che ha effettivamente a cuore la crescita e la qualificazione del settore. I Presidenti regionali - chef e ristoratori molto noti non solo nel loro territorio, ma a livello nazionale - costituiscono il nucleo fondamentale per conoscere e affrontare le esigenze del mercato, così da fornire ai propri iscritti strumenti e informazioni che ne aumentino e ne migliorino le possibilità operative.

Oggi, a fronte di ogni nuova sfida di un settore fortemente dinamico, l'**Accademia Nazionale Italcuochi** affila dunque le proprie armi per garantire le più valide opportunità di collaborazione alle Aziende, alle Regioni, alle Istituzioni.

Per ufficializzare i programmi in corso e in divenire, per confrontarsi con gli addetti ai lavori ai vari livelli, per attuare le più opportune strategie di lavoro, l'Accademia si esamina e si interroga in un Congresso Nazionale che avrà luogo martedì 30 e mercoledì 31 ottobre presso il **Centro Congressi dell'Hotel Corallo di Riccione** in V.le Gramsci, 113.

Il programma prevede:



### **martedì 30 ottobre**

- Arrivo libero entro le ore 14:00 e sistemazione in Hotel
- (ore 15:00) Saluti del presidente Nazionale e inizio dei lavori
- (ore 15:30) Presentazione da parte delle Aziende sostenitrici dell'Accademia Nazionale Italcuochi
- (ore 17:30) Coffee break e incontri BtoB individuali, da parte degli intervenuti, con le aziende presenti al meeting
- (ore 20:00) Cena di lavoro con degustazione di alcuni prodotti delle aziende presenti e pesce fresco del territorio

### **mercoledì 31 ottobre**

- Colazione libera dalle 7:30 alle 9:00
- (ore 9:30) **Inizio Congresso Nazionale Italcuochi - Temi all'ordine del giorno: Struttura giuridica dell'Accademia • Modalità di iscrizione • Quota associativa • Struttura di vendita • Strategie di mercato • Segreteria • Sito ufficiale**
- (ore 13:00) Pranzo libero a buffet e rientro

**Il Congresso rappresenta un'occasione unica e privilegiata per istituire un filo diretto e concreto tra aziende produttrici, chef e ristoratori.**

La fee di partecipazione per gli chef, anche non iscritti, ma interessati a seguire i lavori, è di Euro 100,00 a solo titolo di iscrizione all'evento e comprendono ***il pernottamento per una persona, con parcheggio riservato e frigobar compreso; la presenza alla cena dell'Accademia Nazionale Italcuochi (martedì 30 ottobre); l'utilizzo della SPA con vista sul mare; la colazione e il pranzo del 31 ottobre, sempre per 1 persona .***

**Le adesioni dovranno pervenire entro il 20 ottobre p.v.** direttamente con pagamento della somma tramite paypal sul sito [www.lamadia.com](http://www.lamadia.com) o con bonifico bancario intestato a La Madia, IBAN IT50U0103023902 0000002865 23 (Banca MPS)

Accademia Nazionale Italcuochi  
Maria Chiara Zucchi  
Info: [lamadia@lamadia.com](mailto:lamadia@lamadia.com)

