

IFSE-ITALIAN FOOD STYLE EDUCATION: LA VERA CUCINA ITALIANA

Sana, del territorio, gustosa: tutto questo riassume quella che è l'essenza della cucina italiana più autentica, la cui promozione viene curata con attenzione e scrupolosità dall'associazione piemontese IFSE, con corsi per professionisti e amatori.

di Francesca Binfarè

L'Italia nel mondo è sinonimo di molte cose, ma forse niente ci identifica all'estero più del cibo. Gustoso, sano, da leccarsi i baffi. In Piemonte la cultura del cibo viene coltivata e diffusa da IFSE, Italian Food Style Education, un'associazione senza scopo di lucro che è anche centro formativo enogastronomico, punto di informazione e di formazione, luogo di diffusione di una filosofia di vita che interpreta la cucina italiana nei suoi aspetti salutistici e di tradizione, senza tralasciare l'importante aspetto del piacere dello stare a tavola; IFSE è anche un centro che si impegna nella promozione dell'ospitalità e della cultura agroalimentare italiana e locale. Tutto questo, viene portato avanti anche grazie alla collaborazione di nutrizionisti, agronomi, designer e stilisti. Punto centrale dell'attività di IFSE è la promozione della cultura dell'alimentazione di qualità e dello stile italiano in cucina, nonché

la salvaguardia della formazione, dell'aggiornamento e della specializzazione dell'impresa agro-alimentare e della ristorazione. A livello internazionale, IFSE è nata per promuovere il made in Italy alimentare in tutto il mondo, tanto è vero che l'associazione ha uffici di rappresentanza in molti Paesi esteri, dalla Russia agli Stati Uniti, e organizza corsi anche all'estero. Quindi, IFSE non è solo una scuola di cucina, che forma chef (italiani e stranieri) che sanno trasmettere il vero gusto dei nostri piatti, ma è anche sinonimo di ricerca del prodotto di eccellenza, della sua trasformazione, della sua commercializzazione e del suo ottimale posizionamento sui mercati, nazionali ed esteri. Come dicono a IFSE, l'associazione promuove un concentrato di piaceri, la ricerca di un'emozione che coinvolge tutti i nostri sensi, e un'idea di cucina sana unita alle altre eccellenze del made

in Italy: moda, design, promozione della salute, enogastronomia.

Tutto questo come si riassume? In una frase semplicissima e molto vera: mangiare bene per vivere meglio. Non scopriamo nulla di nuovo: è infatti ormai riconosciuto da tutti che un'alimentazione corretta ed equilibrata migliora lo stato di salute e rafforza le difese dell'organismo. Sia il Piano Sanitario Nazionale sia il Programma Europeo per la protezione dei consumatori attribuiscono grande importanza all'informazione e all'educazione alimentare. Anche la Campagna europea d'informazione sulla sicurezza alimentare tocca argomenti legati al cibo e alla nutrizione, sottolineando come il benessere sia largamente collegato alle abitudini alimentari e allo stile di vita delle persone. Ecco perché IFSE ha fortemente voluto impegnarsi nell'organizzazione di ogni iniziativa possibile per divulgare



l'importanza di una corretta informazione circa l'alimentazione, attivando corsi, convegni, congressi e appuntamenti di vario genere. "Il nostro primo obiettivo", spiegano dall'associazione, "è quello di non essere considerati una scuola di cucina tradizionale: basti pensare che per la prima volta noi portiamo in cattedra anche medici, nutrizionisti e agronomi per offrire un servizio importante a chi frequenta i nostri corsi".

La scelta delle lezioni e dei master proposti è varia e articolata. Fra le proposte più interessanti c'è il *Master The first cook-stylist* "Nuove promesse". È l'unico master in Italia grazie al quale si può diventare un 'cuoco stilista del cibo' e ha una durata di 6 mesi, di cui 10 settimane presso la sede IFSE e 14 settimane di tirocinio presso strutture di alto livello selezionate dalla scuola. Il corso, che prevede lezioni teorico-pratiche, laboratori, visite in aziende e altre attività, si

rivolge ai professionisti della ristorazione e agli chef che vogliono specializzarsi nella cucina innovativa italiana, con particolare attenzione agli aspetti salutistici degli alimenti (quindi con particolare riguardo anche per i piatti adatti a chi soffre di intolleranze alimentari), al food design e allo style della presentazione. I docenti sono chef professionisti del settore, professori universitari, addetti ai lavori del mondo della moda italiana e del design, medici nutrizionisti e dietisti. Al termine del corso, i partecipanti sostengono un esame che certifica la loro preparazione.

Interessante è anche una serie di lezioni per professionisti ma anche per turisti, il Corso *"La cucina salustica"*. Un'alimentazione corretta e abitudini sane influiscono positivamente sul nostro aspetto fisico, non solo su come ci sentiamo. Per sfruttare al meglio i benefici che ci dà un'alimentazione corretta, dobbiamo

sapere prendere le giuste decisioni: cibi salustari, alimenti di qualità, attività fisica costante. Queste sono scelte intelligenti che dovremmo essere abituati a fare fin dall'infanzia: il corso, della durata di una settimana, rispolvera questi concetti che dovremmo sempre avere ben presenti.

Oltre a lezioni di specializzazione, IFSE organizza anche corsi di avviamento alla professione di cuoco, corsi amatoriali per neofiti e amanti della buona cucina, e anche pacchetti turistici ed educational per amatori della sana cucina italiana che portano alla scoperta (o alla riscoperta) dei prodotti agroalimentari italiani. *FoodFashion*, in particolare, offre agli amatori anche corsi tematici su argomenti specifici, in cui si apprende facendo e non semplicemente osservando. Con tutta questa offerta, IFSE ha confezionato davvero un menù da leccarsi i baffi.



Foodfly – Turismo in volo

Foodfly è un nuovo progetto IFSE, e si basa sul turismo del cibo in volo. Sì, perché si degustano vini e altri prodotti sorvolando le aree di produzione. IFSE organizza veri e propri percorsi

enogastronomici a bordo di elicotteri privati, che uniscono sapori e cultura, durante i quali è possibile visitare aziende di produzione vinicola e ristoranti oltre ad altri luoghi di interesse storico-culturale.

La possibilità di visitare luoghi d'eccellenza del patrimonio gastronomico locale viaggiando a bordo di un elicottero rappresenta un'esperienza unica nel panorama dell'offerta turistica italiana.



IFSE
Castello di Piobesi Torinese
piazza Vittorio Veneto, 7 - 10040 - Piobesi Torinese (TO)
tel. +39.011.9650447 - fax +39.011.9650626
info@ifse-world.com - www.ifse-world.com - www.ifse.it - www.foodfashion.it