



Spett.li associati

Settembre 2018

Oggetto: invito a Meet in Cucina Puglia – Bari 8 ottobre 2018

Gent.mi,

mi chiamo Massimo Di Cintio, sono un giornalista del settore enogastronomico e le scrivo per presentarle la prima edizione di **Meet in Cucina Puglia**, organizzata con il patrocinio della Federazione Italiana Cuochi e in collaborazione con l'Unione Cuochi Puglia, con l'Associazione Cuochi Baresi e con il supporto delle altre associazioni cuochi delle altre province.

Meet in Cucina è un congresso dedicato al comparto enogastronomico regionale che ha come obiettivo la creazione un **momento di incontro e di confronto tra gli operatori dei comparti agroalimentare ed enogastronomico all'interno delle regioni italiane** per stimolare in maniera diffusa il concetto di "qualità" della proposta grazie al **trasferimento delle conoscenze e delle esperienze** tra cuochi/ristoratori, divulgando l'adozione di "buone idee e di buone pratiche".

Meet in Cucina Puglia, grazie alla sua impostazione formativa e informativa, **risponde all'esigenza del territorio di accendere i riflettori sulla cucina e sull'intero comparto agroalimentare regionale.**

Alla prima edizione **Meet in Cucina Puglia 2018** - in programma il prossimo **lunedì 8 ottobre 2018 dalle 9,30 alle 18,30** negli spazi della Fiera del Levante di Bari – agli show cooking parteciperanno i cuochi che negli ultimi anni hanno ottenuto i più alti riconoscimenti dalle principali guide di settore e che racconteranno la propria esperienza davanti al pubblico di circa **1000 operatori** e di oltre venti **giornalisti** delle più importanti testate nazionali. L'ingresso è a pagamento (30 euro) fino a esaurimento dei posti disponibili, (25 euro per i professionisti e 10 euro per gli allievi tesserati FIC).

Saranno coinvolte sia le principali **associazioni di categoria del commercio** – al fine di favorire la presenza degli esercenti delle attività di ristorazione, alberghiere, bar, enoteche, pasticcerie e degli altri operatori del settore – sia gli **istituti alberghieri** della regione nella convinzione che la partecipazione dei giovani ai grandi eventi gastronomici consente loro di conoscere da vicino i grandi professionisti del settore e trovare motivi di ispirazione per il loro futuro.

l'ingresso è consentito dalle ore 9;

- agli associati professionisti e agli allievi è richiesto di indossare obbligatoriamente **la giacca bianca da cuoco**;

- **sarà consentito l'accesso sia all'Area Congresso**, dove troveranno posti a sedere in un'apposita zona individuata della sala, **sia all'Area Espositori**, dove è previsto un servizio bar e la possibilità di degustazioni di pasta e di altri prodotti alimentari;

- agli allievi non sarà consentito il ritiro dei bicchieri per le degustazioni di vino.

In attesa di un pronto riscontro, le giungano i più cordiali saluti.

Massimo Di Cintio