



# Associazione Italiana Cuochi

Associazione Professionale ASSOCIAZIONE ITALIANA CUOCHI - via Ponzano n°24 - Empoli, Firenze - CF 91053590484

[www.associazioneitalianacuochi.it](http://www.associazioneitalianacuochi.it)

---

*Si premette che l'Italia ha un patrimonio culturale e artigianato riconosciuto ed invidiato in tutto il mondo.*

*Molte aziende che producono prodotti di eccellenza con marchio Dop, IGT, IGP DOCG e altri vengono quotidianamente "contraffatti" da aziende che intendono cavalcare il successo con illegalità vendendo prodotti contraffatti. Un giro di milioni di euro annuale, con numeri da capogiro.*

*Aziende di eccellenza con marchi, ma anche aziende artigianali sono un patrimonio del processo produttivo italiano che bisogna tutelarlo, sostenerlo e valorizzarlo.*

*Noi siamo sensibili a tutto il comparto di produzione della enogastronomia, non solo di aziende ed attività che ne fanno parte, ma anche di tutti gli operatori che contribuiscono a portare le nostre eccellenze nel mondo.*

*L'Italia ha un volume di Turismo che è, secondo gli ultimi dati ISTAT il bilancio dei primi nove mesi del 2022 si chiude con circa 174 milioni di presenze di clienti italiani e 164 milioni di clienti stranieri.*

*Un numero importante che dà lavoro ad Italiani e non, ed alle loro aziende.*

## **Associazione Italiana Cuochi ha come obiettivo quello di:**

### **Sostenere**

*AIC sostiene tutta la categoria di fronte ad enti ed istituzioni, tesi a migliorare la qualità lavorativa professionale di tutti gli associati. Tutti cuochi e chef della nostra associazione ricevono informazione e formazione, tramite corsi ed eventi, indetti dalla associazione. Un continuo supporto è giornalmente dedicato al comparto dei Cuochi e Chef.*

### **Tutelare**

*AIC salvaguardia la qualità della cucina italiana, di Cuochi e Chef. AIC si impegna a tutelare il palcoscenico della ristorazione e di tutto il comparto enogastronomico italiano.*

*Attraverso la propria attività associativa giornalmente è impegnata alla salvaguardia del patrimonio culturale culinario italiano, di cuochi, chef e degli Junior Chef.*

### **Valorizzare**

*Tutti i nostri cuochi potranno partecipare ai nostri eventi di informazione e formazione, conoscere nuovi colleghi di lavoro per iniziare una nuova avventura, fino ad arrivare a conquistarsi il titolo di 5 Stelle d'Oro della Cucina, premio dedicato ai protagonisti dell'Alta Ristorazione Italiana.*

*Cuochi, Chef, Junior Chef, Food Blogger, Giornalisti Enogastronomici, Food e Wine Tester, vengono riconosciuti dall'associazione attraverso il Disciplinare AIC.*

*Il Tesseramento è gratuito, ma non per questo è dovuto. Su questo punto si erige la nostra filosofia. Chi contribuisce ed è di contributo allo scopo di valorizzare, sostenere il made in Italy può farne parte.*

*Annualmente abbiamo messo in atto sin dall'inizio della nostra nascita il riconoscimento di Scuole e Aziende, che quotidianamente lavorano per portare il nostro Made in Italy nel mondo.*

*Questo riconoscimento avviene a chi ne fa richiesta, attraverso una selezione del disciplinare AIC.*

### **Scuole di Eccellenza AIC**

*Associazione Italiana Cuochi collabora con le istituzioni, istituti alberghieri, enti, fondazioni, associazioni, scuole, università. Le scuole riconosciute AIC hanno superato i requisiti del Disciplinare AIC, il quale garantisce un alto standard del processo formativo.*

*Il Processo Formativo deve rispondere ad uno standard come la Uni Iso 9001 in ambito delle attività amministrative Educative, la Uni Iso 29990 o 21001 in ambito della erogazione e progettazione di percorsi di formazione formale e non formale professionale e la Gestione Qualità, Rispetto alla norma UNI EN ISO 19011.*

*Diversamente dovranno essere in possesso di un sistema di gestione di controllo-qualità.*

### **Le Aziende di Eccellenza Riconosciute AIC**

*Le aziende di Eccellenza Riconosciute AIC, sono aziende che sono state verificate ed hanno superato il disciplinare AIC, in relazione alla normativa Uni Iso 9001 in ambito delle attività amministrative, e la Uni Iso 190011 nella Gestione Qualità.*

*Diversamente dovranno essere in possesso di un sistema di gestione di controllo-qualità.*

*Le aziende di tutto il mondo potranno affiliarsi con noi per conoscere chef in linea al loro profilo aziendale, portarli a conoscenza dei loro prodotti e servizi.*

*Potranno partecipare agli eventi AIC, confrontandosi con i professionisti che quotidianamente operano nel settore della enogastronomia e ristorazione, al fine di confrontarsi e migliorare le proprie sinergie.*

### **Junior Chef**

*AIC aiuta giovani chef di qualsiasi età a porsi in modo professionale nell'ambito lavorativo.*

*Attraverso le giornate indette da AIC i Junior Chef potranno partecipare a momenti di convivialità, aggregazione, informazione e formazione.*

*Associarsi ad AIC significa entrare avviare i primi passi nel mondo dei Cuochi Professionisti che diffondono la cucina italiana nel mondo.*

*Essere un Junior Chef dell'Associazione Italiana Cuochi è un privilegio, motivo di vanto e di orgoglio.*

*Associazione Italiana Cuochi al fine di valorizzare chi quotidianamente valorizza ricette tradizionali, prodotti del territorio italiano o legati ad aziende a marchio di eccellenza, ha indetto un premio le 5 Stelle d'Oro della Cucina.*

### **Premio 5 Stelle d'oro della Cucina**

*Il trofeo della cucina viene conferito ai Cuochi e Chef che annualmente si distinguono per avere contribuito a diffondere la buona cucina nel mondo.*

*L'ambito premio è motivo di vanto e di orgoglio per tutta la categoria.*

*Il Trofeo viene rilasciato gratuitamente, e tutti possono candidarsi, può farlo consultando il regolamento di Associazione Italiana Cuochi.*

*Il premio non è scontato, non è dovuto e non è dietro pagamento, come molte associazioni fanno, per questo 5 stelle d'oro della Cucina, è un premio che ha un enorme valore nel panorama italiano e mondiale.*

*Ogni candidatura viene sottoposta minuziosamente alla commissione AIC presieduta dal presidente Simone Falcini.*

*Il candidato dovrà avere i requisiti come da disciplinare. Una volta visionato la documentazione inviata, la commissione darà la risposta al candidato.*

### **Eventi Nazionali Associazione Italiana Cuochi**

Mensilmente si tengono degli eventi AIC che vede coinvolti, Cuochi, Chef, Junior Chef, Food Blogger ed Aziende.

Gli eventi sono visite guidate presso le aziende, che si raccontano e fanno conoscere i loro prodotti agli addetti al settore.

Altri eventi vedono coinvolti Chef in giornate di formazione.

Tutti gli eventi danno un contributo a mettere in sinergia aziende con gli addetti al comparto di enogastronomia.

### **Tavole Rotonde**

Associazione Italiana cuochi, organizza frequentemente incontri tra le delegazioni, aziende ed istituzioni, presentando le problematiche e le idee a confronto, al fine di migliorare il servizio da parte degli operatori e dall'altra i produttori.

Gli incontri servono a migliorare l'intero comparto di tutti gli operatori e produttori del servizio e dei prodotti legati alla enogastronomia.

Non di meno è portare la voce degli operatori di fronte alle istituzioni, così che ci sia una sinergia ed una comprensione delle reciproche esigenze.

### **La Cittadella del Gusto**

*Associazione Italiana Cuochi ha ideato un evento nazionale, che si replicherà ogni anno in tutti gli stati del mondo dove saranno presenti le Delegazioni Mondiali AIC.*

*La “Cittadella del Gusto” ospiterà le regioni d’Italia, con la partecipazione delle delegazioni regionali e provinciali AIC. Ogni regione ci delizierà della presenza di aziende e prodotti che appartengono al comparto della enogastronomia locale e regionale.*

*Una kermesse che vedrà sfilare i migliori prodotti di eccellenza legati al territorio.*

*La “Cittadella del Gusto” sarà realizzata in 4 giorni dal sabato al martedì e sarà aperta a tutto il pubblico.*

*La “Cittadella del Gusto” aprirà le sue porte per 4 giorni, dalla mattina alle 09 alla sera alle 18, dove turisti e residenti potranno visitare gli stand e conoscere i “tesori enogastronomici” dell’Italia.*

*Il progetto vuole vedere la realizzazione di altre edizioni, diventando un punto di riferimento per tutta l’Italia e nel mondo.*

*Durante la Cittadella le regioni si sfideranno anche in un “Contest Culinario”, gareggiando con piatti della propria regione di appartenenza.*

*Un’attenta giuria che vedrà impegnato il presidente dell’Associazione Italiana Cuochi, istituzioni locali e giudici d’Onore per decretare i seguenti premi:*

- *Premio Migliore Delegazione*
- *Premio Migliori Aziende della Regione*
- *Premio Migliore Cucina Tradizionale*
- *Hospitality “Cittadella del Gusto”*

*Quest’anno la prima edizione si terrà in Italia, nella Toscana ed è prevista una partecipazione di circa 200 cuochi, e 100 espositori provenienti da tutta Italia con amici, parenti ed accompagnatori, che dovranno trovare ospitalità e ristoro presso gli hotel e ristoranti Toscani.*

*Da tenere in considerazione anche un afflusso di turisti e curiosi desiderosi di presenziare.*

*La Kermesse sarà ripresa ed avrà tre speciali puntate dedicate di 30 min circa e due repliche settimanali. Il format sarà distribuito su canali nazionali ed in streaming on-demand.*

*Andranno in onda su digitale terrestre Canale Italia, SKY|ch913 e nella nuova piattaforma SmartTV che sarà lanciata a maggio 2023 JuliusPlus.*

## **ASSOCIAZIONE MONDIALE CUOCHI ITALIANI**

World Association Of Italian Cooks

*Il fiore all’occhiello di Associazione italiana Cuochi, impegnata in un progetto senza precedenti.*

*Associazione Italiana Cuochi è impegnata nel progetto di Valorizzare, Sostenere e Tutelare i Cuochi che lavorano al di fuori del territorio nazionale.*

*Il progetto ha come obiettivo di ricercare i cuochi che operano al di fuori dell’Italia, riunendoli sotto l’Associazione nazionale e creando a sua volta un’associazione nel proprio territorio che porti avanti gli scopi che AIC ha.*

*E’ un progetto ambizioso che per adesso ha messo le sue radici in alcune stati dell’America, Spagna, Belgio, Brasile, Lussemburgo, Ucraina, Albania, Uzbekistan, Thailandia.*

*Ogni delegazione nazionale promuoverà gli stessi eventi, premi e progetti di AIC Italia.*

*Il progetto prevede il coinvolgimento di tutte le ambasciate italiane nel mondo che ospitano la delegazione dei cuochi nel loro territorio.*

*Sarà richiesto loro un contributo per aiutarci nell'espletamento delle pratiche e logistiche delle aziende italiane.*

*L'obbiettivo è coinvolgere e dare spazio negli eventi a tutte le aziende e produttori italiani che desiderano presenziare ed esportare i loro prodotti.*

*Agni hanno si terranno i campionati Mondiali della Cucina che vedrà impegnata ogni delegazione nel mondo, per dare il via ad una kermesse culinari tutta targata Made in Italy.*

*Per questo richiediamo un supporto da parte del ministero al fine di aiutarci a dare il nostro contributo*

*Ringrazi per l'attenzione*

*Il Presidente Associamone Italiana Cuochi*

*Dott. Simone Falcini*