



## **Conpait Sicilia al XX Congresso della Federazione italiana Cuochi.**

*Grande impegno e organizzazione dello staff Conpait Sicilia per la grande festa che vede protagonista la Federazione italiana Cuochi.*

*Catania dal 30 Marzo al 2 di Aprile ospiterà infatti, congiuntamente due grandi eventi: entrambi nuovi per la città anche se ben conosciuti dal settore enogastronomico.*

*Cibo Nostrum, organizzato dalla [Federazione Italiana Cuochi](#) e dal DSE – Dipartimento Solidarietà Emergenze della FIC in collaborazione con [Charming Italian Chef](#) e [Conpait](#) e il XXX Congresso Nazionale della Federazione Italiana Cuochi.*

*Grande Reunion quindi di selezione e condivisione per gli amanti della cucina che non poteva non guardare con grande attenzione al settore della Pasticceria.*

*Tabella di marcia serrata e fitta di momenti di gusto, quella dello staff Conpait Sicilia con la supervisione del Presidente Peppe Leotta che anche in tale occasione propone con la nota eleganza e serietà, short – degustazioni per tutte le singole giornate, garantendo alla Pasticceria Siciliana una vetrina di spessore.*

*Presenza assidua sarà riservata al gelato, grazie alla collaborazione di Fulvio Massimino “**Slurp**” che porterà le sue creazioni classiche e gourmet, perfette anche per il mondo della ristorazione.*

*Il 31 Marzo ad inaugurare ufficialmente il Congresso Nazionale un grande banchetto dedicato al mondo della Dolciera Siciliana tradizionale e moderna.*

*La sera la macchina Conpait si sposterà nell'importante e maestosa Villa Bellini, riunendosi nuovamente ai colleghi impegnati sin dal pomeriggio ad allietare la festa di Cibo Nostrum, con ben settanta Pastry Chef i quali nella propria postazione presenteranno dei dessert al piatto.*

*Il mese di Aprile invece, che ci riporta finalmente al tepore della Primavera lo si festeggia con una serata dedicata alla Memoria della pasticceria Siciliana, presso la sede del Teatro Bellini di Catania.*

*Ricordiamo, a tal proposito le attività formative sviluppate sul territorio dai docenti e formatori Conpait che già dal mese di Gennaio, presso la sede di Acireale presieduta da Peppe Leotta hanno inaugurato corsi teorico-pratici dedicati alla formazione e aggiornamento di figure professionali.*

*Le classi così formate, verranno volutamente coinvolte in eventi fuori sede, un modo per vivere in prima persona il contenuto trasmesso dai loro docenti.*

*Questa, seppur a tratti, l'anticipazione delle attività realizzate dalla grande squadra Conpait che come sempre si contraddistingue per l'affiatamento e la voglia di condivisione.*

*Una Festa dedicata alla cucina e al mondo gastronomico che ha integrato perfettamente due pilastri dell'Identità Territoriale.*

Si ringraziano gli Sponsor: **Agrimontana, Callebaut, Barbagallo Ingredienti Alimentari.**

Uff. Media Relation