



Where the World Studies Italian Cuisine



ICIF - International Culinary Institute of Italy

Piazza Vittorio Emanuele II, 10 - 14055 - Costigliole d'Asti (AT) - Italy | Tel. +39 0141 962171 - www.icif.com - info@icif.com - icif@icif.com



ICIF **A PRIMEIRA ESCOLA** **PROFISSIONAL DE** **COZINHA ITALIANA**

Desde 1991, o ICIF promove no mundo a cultura da cozinha italiana, sua tradição, seus produtos e sua enologia, por meio de programas de formação profissional de excelência.

35 anos de atividade

1 centro de capacitação na Itália

1 escola na China

2 escolas no Brasil

32 escritórios de representação

25 escolas associadas pelo mundo

15.000 alunos formados

6 exposições internacionais

ICIF - International Culinary Institute of Italy

Piazza Vittorio Emanuele II, 10 - 14055 - Costigliole d'Asti (AT) - Italy | Tel. +39 0141 962171 - www.icif.com - info@icif.com - icif@icif.com



AS ATIVIDADES

Treinamento culinário, promoção do “Made in Italy”, grandes eventos e a luta contra as falsificações de produtos

TREINAMENTO

Formação de jovens cozinheiros italianos e estrangeiros que buscam especialização profissional em cozinha regional italiana.

PROMOÇÃO DO “MADE IN ITALY”

Divulgação da culinária italiana e de seus produtos de excelência no exterior por meio de cursos, eventos internacionais, feiras e atividades educativas.

GRANDES EVENTOS

O ICIF atua como referência internacional na organização de eventos ligados à gastronomia e cultura italiana.

LUTA CONTRA AS FALSIFICAÇÕES

Combate ao fenômeno do “Italian Sounding”, que consiste na imitação de produtos italianos no exterior. O ICIF atua na proteção da autenticidade, dos produtores italianos e dos consumidores em todo o mundo, promovendo conhecimento e cultura gastronômica verdadeira.

ICIF - International Culinary Institute of Italy

Piazza Vittorio Emanuele II, 10 - 14055 - Costigliole d’Asti (AT) - Italy | Tel. +39 0141 962171 - www.icif.com - info@icif.com - icif@icif.com

CURSOS PROFISSIONAIS DE COZINHA ITALIANA

MASTER EM COZINHA ITALIANA E ENOLOGIA - NÍVEL I

Duração total de 3 meses, divididos em 3 ou 4 semanas de aulas teórico-práticas na sede do ICIF, abrangendo conteúdos que vão dos antepastos às sobremesas. O programa inclui aprofundamentos em pães e grissini, pizzas e focaccias, além de estudos sobre óleos, vinagres e ervas aromáticas. Também fazem parte do curso aulas de degustação de queijos e azeites extravirgens, degustações guiadas de vinhos italianos e uma introdução à harmonização alimento-vinho, apoiada por visitas a adegas. A formação é completada por uma segunda fase de 8 ou 9 semanas de estágio curricular (opcional e não incluso no custo do curso), realizado em restaurantes selecionados pela escola.



MASTER EM COZINHA ITALIANA E ENOLOGIA - NÍVEL II

Duração total de 6 meses, divididos em 9 semanas de aulas teórico-práticas na sede do ICIF, com foco na cozinha tradicional regional italiana e em sua evolução moderno-criativa. O programa aborda as bases técnicas, as decorações adequadas, a arte da apresentação e as noções fundamentais sobre os produtos agroalimentares. Inclui também aprofundamentos em pão e grissini, inclusive em suas variações aromatizadas, além de pizzas e focaccias, óleos, vinagres e ervas aromáticas. O curso contempla ainda aulas de degustação de queijos e azeites extravirgens, degustações guiadas de vinhos italianos e harmonização alimento-vinho, desde os aperitivos até as sobremesas, apoiadas por visitas a empresas. A segunda fase conta com 15 semanas de estágio curricular (opcional e não incluso no custo do curso), realizado em restaurantes selecionados pela escola.

BÁSICO DE COZINHA ITALIANA

Projetado para o profissional ou estudante que deseja obter uma formação mais rápida sobre as cozinhas tradicional e moderno-criativa, o curso inclui aprofundamentos em óleos, ervas aromáticas e especiarias, além de primeiros pratos tradicionais, confeitaria, técnicas de fermentação (pão, focaccia e pizza) e noções sobre vinho. O programa é dividido em duas semanas de aulas teórico-práticas na sede do ICIF, seguidas por 11 semanas de estágio (opcional e não incluído no valor do curso) em restaurantes selecionados pela escola.

CURSOS TEMÁTICOS DE COZINHA ITALIANA

Oferecem aos participantes a oportunidade de escolher temas específicos, selecionando tópicos do curso B1, voltado a antepastos e primeiros pratos, ou do curso B2, dedicado à confeitaria e panificação, dentro da cozinha regional italiana. É dirigido tanto para profissionais quanto para amadores que necessitam de um treinamento rápido em temas específicos (uma semana de duração).

CURSO SOBRE VINHOS

VINHOS ITALIANOS E HARMONIZAÇÃO COMIDA-VINHO

Voltado a profissionais e entusiastas que desejam aprofundar seus conhecimentos sobre os vinhos italianos e as técnicas de harmonização com a gastronomia. O programa de uma semana aborda as principais regiões produtoras da Itália, suas denominações e características sensoriais, além das bases da análise sensorial e da degustação técnica. Inclui exercícios práticos de harmonização, explorando a relação entre vinhos e diferentes preparações da cozinha italiana. O curso oferece ainda uma visão aplicada ao contexto profissional, contribuindo para o desenvolvimento do paladar, da capacidade de avaliação e da segurança na recomendação de vinhos.



CURSOS ESPECIALIZADOS DE COZINHA DE ALTO NÍVEL

TÉCNICAS CULINÁRIAS MODERNAS E TECNOLOGIA INOVADORA

Curso de 3 dias, projetado especificamente para profissionais do setor culinário, italianos e estrangeiros, que desejam manter-se atualizados sobre as novas técnicas da culinária moderna e as inovações tecnológicas a ela aplicadas. O programa é versátil, permitindo também a participação em dias individuais, que podem ser escolhidos de acordo com os temas de interesse.

FERMENTAÇÃO NATURAL, PÃES E PIZZAS GOURMET

Curso de 4 dias de aulas teórico-práticas na sede do ICIF, destinado a profissionais do setor culinário que desejam aprofundar seus conhecimentos em temas específicos ou aprimorar suas habilidades em técnicas modernas aplicadas aos setores de panificação e confeitaria.

ICIF - International Culinary Institute of Italy

Piazza Vittorio Emanuele II, 10 - 14055 - Costigliole d'Asti (AT) - Italy | Tel. +39 0141 962171 - www.icif.com - info@icif.com - icif@icif.com

CURSOS PROFISSIONAIS MONOTEMÁTICOS

GELATERIA ITALIANA

Com duração total de 3 ou 4 semanas de formação no instituto, o programa ensina as bases da produção de sorvete artesanal ao estilo italiano, incluindo sorbets e granitas. Isso é feito a partir do estudo da composição organoléptica das matérias-primas, com o objetivo de desenvolver técnicas de balanceamento corretas. Ao final, o aluno é capaz de criar suas próprias receitas para diferentes sabores de sorvete, adaptando-os aos gostos e costumes locais do seu país. O curso é complementado por noções básicas de confeitaria e pelas tendências modernas e inovadoras do setor, como gelato gourmet, gelato sem lactose, gelato com baixo teor glicêmico e a harmonização com vinhos e destilados. A formação inclui ainda uma segunda fase de 9 ou 8 semanas de estágio curricular (opcional, não incluso no valor do curso) em sorveterias selecionadas pela escola.

CHOCOLATERIA

Com duração total de 4 meses, o curso é dividido em 4 semanas de aulas demonstrativas e práticas conduzidas por diferentes Master Chocolatiers, voltadas à produção de chocolates, cremini, entre outros produtos, além da demonstração do processo bean to bar. Ideal para quem deseja abrir uma chocolateria, o programa inclui também a produção de peças de chocolate e o aprendizado de técnicas de decoração voltadas à criação de peças artísticas para vitrine. A formação é complementada por uma segunda fase de 12 semanas de estágio curricular (opcional, não incluso no valor do curso) em endereços selecionados pela escola.

PIZZA

Realizado em colaboração com a Scuola Italiana Pizzaioli, responsável pelo programa e pelo corpo docente do curso, tem duração total de 4 semanas. O conteúdo é dividido em 3 semanas de aulas focadas em pizza, abordando diferentes tipos de farinha (100% integral, moídas em pedra, com grãos antigos, soja, entre outras), diversos tipos de fermentação, uso de pré-massas (como biga e poolish) e processos em geladeira ou em temperatura ambiente. O programa inclui ainda a produção de pizza sem glúten, pizza napolitana e pizza alla pala. A última semana é dedicada ao treinamento em temas complementares, como antepastos, sobremesas, sorvetes, técnicas de culinária moderna e tecnologia inovadora (como cozimento a vácuo e a baixa temperatura), além de temperos e coberturas para pizzas gourmet. A formação inclui uma segunda fase de 9 ou 8 semanas de estágio (opcional, não incluso no custo do curso) em pizzarias selecionadas pela escola.

PANIFICAÇÃO ITALIANA

Com duração de 2 semanas de aulas teórico-práticas na sede do ICIF, aborda a produção de pães regionais italianos, do Norte ao Sul do país, além de diferentes variedades de grissini, tradicionais e aromatizados. O programa inclui também o preparo de pizzas, focaccias e outros produtos de panificação, bem como pães especiais voltados ao catering moderno e opções sem glúten. A formação é complementada por noções teóricas fundamentais para a gestão de massas e leveduras.

CONFEITARIA ITALIANA

Seu programa inclui demonstrações e aulas práticas conduzidas por profissionais de confeitaria, mestres sorveteiros e artesãos do chocolate, destinado a profissionais e não profissionais. Ao longo de 3 semanas de aulas, os participantes aprendem noções sobre os principais temas da confeitaria italiana e da arte dos doces, desde as massas básicas até os cremes de estilo italiano, passando pela pequena confeitaria, com especial enfoque na doçaria tradicional regional, nas sobremesas modernas e no design criativo. O curso inclui ainda técnicas de têmpera manual de chocolate e de decoração, com aulas dedicadas ao chocolate e ao sorvete, enriquecidas por visitas técnicas a empresas do setor confeito. A formação é complementada por uma segunda fase de 11 semanas de estágio (opcional, não incluso no custo do curso) em confeitarias ou restaurantes selecionados pela Escola.

CONFEITARIA CONTEMPORÂNEA

Com duração de 1 semana, é destinado a profissionais do setor de confeitaria e/ou cozinha. A programação inclui palestras demonstrativas conduzidas por confeitores profissionais sobre temas e produtos em tendência no mercado da confeitaria e pastelaria, como monoporções, entremets, mignons, choux e sobremesas modernas empratadas.

COZINHA SEM GLÚTEN

Curso de 1 semana destinado a profissionais do setor, com o objetivo de ampliar o público atendido e responder à crescente demanda por alimentação sem glúten. Indicado também para celíacos, familiares e interessados, aborda técnicas para cozinhar sem glúten com chefs profissionais, valorizando sabor e qualidade.

CAFETERIA E BARISTA

Curso de imersão (3 ou 5 dias) voltado à formação de baristas, com foco nas técnicas profissionais da cafeteria italiana. Também aberto a iniciantes, o programa aborda as técnicas corretas de preparo de café espresso, cappuccino e os principais produtos do café italiano, além das técnicas para a perfeita espuma do leite e diferentes aplicações de *Latte Art*. Inclui ainda a proposta inovadora do *Coffee Flair*, voltada a elevar a qualidade do serviço e aprimorar a experiência do cliente final, cada vez mais atento e exigente.

SERVIÇO DE SALÃO, ENOLOGIA E CAFETERIA

Três semanas de aulas teórico-práticas em regime de imersão, organizadas em três módulos do setor: 1 semana dedicada ao serviço de salão, 1 semana à degustação e harmonização de vinhos e 1 semana ao café. O programa inclui ainda a oportunidade de 7 meses de treinamento em restaurantes italianos selecionados. O aluno aprende, com grandes especialistas, as principais técnicas do serviço profissional, desenvolvendo competências em recepção, gestão, entretenimento e atendimento ao cliente. A formação prepara não apenas para a função de garçom, mas para atuar como um verdadeiro *"Guest Manager"*, com habilidades gastronômicas que permitem sugerir harmonizações adequadas entre vinhos, bebidas e pratos.





ICIF - International Culinary Institute of Italy

Piazza Vittorio Emanuele II, 10 - 14055 - Costigliole d'Asti (AT) - Italy | Tel. +39 0141 962171 - www.icif.com - info@icif.com - icif@icif.com

LISTA DE PREÇOS

CURSO	DURAÇÃO	PREÇO
Master em Cozinha Italiana e Enologia – Nível I	3 ou 4 semanas de aulas + 9 ou 8 semanas de estágio	€ 4.800 / € 5.950
Master em Cozinha Italiana e Enologia – Nível II	9 semanas de aulas + 15 semanas de estágio	€ 11.500
Básico de Cozinha Italiana	2 semanas de aulas + 11 semanas de estágio	€ 2.900
Cursos Temáticos de Cozinha Italiana – B1 e B2	1 semana	€ 1.700
Vinhos Italianos e Harmonização Comida-Vinho	1 semana	€ 1.350
Técnicas Culinárias Modernas e Tecnologia Inovadora	3 dias	€ 900
Fermentação Natural, Pães e Pizzas Gourmet	4 dias	€ 1.300
Gelateria Italiana	3 ou 4 semanas de aulas + 9 ou 8 semanas de estágio	€ 4.300 / € 5.400
Chocolateria	4 semanas de aulas + 12 semanas de estágio	€ 5.400
Pizza	3 ou 4 semanas de aulas + 9 ou 8 semanas de estágio	€ 4.300 / € 5.400
Panificação Italiana	1 ou 2 semanas	€ 1.500 / € 2.900
Confeitaria Italiana	3 semanas + 11 semanas de estágio	€ 4.500
Confeitaria Contemporânea	1 semana	€ 1.800
Confeitaria Italiana + Confeitaria Contemporânea	4 semanas + 9 semanas de estágio	€ 5.700
Cozinha Sem Glúten	1 semana	€ 1.600
Cafeteria e Barista	3 ou 5 dias	€ 950 / € 1.350
Serviço de Salão, Enologia e Cafeteria	3 semanas de aulas + 7 meses de estágio	€ 4.000

Capacidade máxima das turmas: 24 pessoas.

ICIF - International Culinary Institute of Italy

Piazza Vittorio Emanuele II, 10 - 14055 - Costigliole d'Asti (AT) - Italy | Tel. +39 0141 962171 - www.icif.com - info@icif.com - icif@icif.com

PREÇOS DOS CURSOS

O QUE ELES INCLUEM

- Pernoite na hospedaria do ICIF, em apartamentos compostos por dois quartos, com acomodações individuais, duplas ou triplas, além de banheiro.
- Serviço de café da manhã e refeições na escola, de segunda a sexta-feira.
- Aulas teórico-práticas conforme o programa.
- Material didático (apostilas, sistemas audiovisuais etc.).
- Insumos e ingredientes para as aulas e degustações.
- Uso de equipamentos e utensílios durante as atividades nos diferentes laboratórios.
- Uniforme completo de cozinheiro com o logotipo do instituto, composto por jaqueta, calça, avental e chapéu de papel.
- Assistência antes do início do curso para a obtenção do visto de estudante, quando necessário.
- Diploma ou certificado de participação emitido pelo instituto, ao final do curso.

Para alunos que não desejarem hospedagem, é possível solicitar o valor do curso sem acomodação.

SERVIÇOS ADICIONAIS

- Transfer em grupo do aeroporto de Malpensa (Milão) até Costigliole d'Asti.
- Assistência para aquisição de chip telefônico (SIM card).
- Apoio na organização de tours enogastrômicos e atividades extras.
- Assistência na organização de transfers para eventos e feiras do setor.



ICIF - International Culinary Institute of Italy

Piazza Vittorio Emanuele II, 10 - 14055 - Costigliole d'Asti (AT) - Italy | Tel. +39 0141 962171 - www.icif.com - info@icif.com - icif@icif.com

FORMAÇÃO DE GRUPOS CORPORATIVOS

Experiências culinárias para desenvolvimento de equipes

O ICIF organiza, em parceria com operadores turísticos e empresas, experiências culinárias no formato de *Team Building* para grupos de 16 ou mais participantes, italianos ou estrangeiros. Durante a atividade, os participantes vestem o avental e o chapéu de chef e trabalham em equipe na preparação de um menu completo de almoço ou jantar. Divididos em quatro grupos e orientados por um chef profissional experiente, os participantes atuam nas cozinhas do instituto, sendo responsáveis por diferentes etapas do menu: aperitivo, primeiro prato, segundo prato e sobremesa. A atividade combina prática culinária, colaboração e dinâmica de grupo em um ambiente estimulante e descontraído.

Ao final, todos se reúnem para degustar os pratos preparados, compartilhar a experiência e, se desejado, avaliar o desempenho das equipes em um momento de integração. A proposta é ideal para empresas que buscam desenvolver habilidades como trabalho em equipe, resolução de problemas e comunicação, aliando aprendizado, engajamento e uma experiência memorável. Tal programa também pode ser adaptado a grupos de amigos, turistas e apaixonados por gastronomia.

ALGUNS DE NOSSOS CLIENTES



Collins Aerospace



HUGO BOSS



ICIF - International Culinary Institute of Italy

Piazza Vittorio Emanuele II, 10 - 14055 - Costigliole d'Asti (AT) - Italy | Tel. +39 0141 962171 - www.icif.com - info@icif.com - icif@icif.com



CURSOS E EXPERIÊNCIAS PARA AMADORES

CHEF... DA CASA

O ICIF, em parceria com o **La Barbera – Enoteca e Training Restaurant**, abre suas portas para todos que desejam se aproximar da cozinha italiana, aprendendo técnicas e segredos que fazem a diferença no dia a dia. Acompanhados por chefs instrutores, os participantes vivenciam uma verdadeira imersão gastronômica, preparando receitas e desenvolvendo habilidades práticas que podem ser aplicadas em casa com confiança e criatividade. O programa oferece uma seleção de temas sazonais, sempre valorizando a qualidade dos ingredientes e a tradição regional. As aulas ocorrem durante a semana ou em encontros intensivos aos fins de semana, com formatos pensados para todos os níveis de interesse.

TOURS EDUCACIONAIS

O ICIF organiza tours educacionais para italianos e estrangeiros apaixonados pela gastronomia e pelos vinhos italianos, que desejam aprofundar seus conhecimentos sobre produtos, territórios e tradições. As experiências são desenvolvidas em regiões específicas da Itália e combinam visitas técnicas, degustações e atividades culturais, proporcionando uma visão completa da cadeia produtiva e do patrimônio enogastronômico italiano. Os programas têm duração de 3 a 6 dias e podem ser personalizados de acordo com os interesses de cada grupo.

TREINAMENTO PARA EMPRESAS E ORGANIZAÇÕES

O ICIF oferece programas sob medida para empresas, associações e organizações que desejam integrar conteúdo gastronômico a atividades de capacitação, eventos ou ações de relacionamento.

As experiências podem incluir o uso de salas de aula e laboratórios, workshops, seminários e atividades práticas conduzidas por profissionais especializados, adaptadas aos objetivos de cada grupo.

Uma proposta dinâmica e envolvente, que alia aprendizado, integração e desenvolvimento de habilidades interpessoais em um ambiente único.

ICIF - International Culinary Institute of Italy

Piazza Vittorio Emanuele II, 10 - 14055 - Costigliole d'Asti (AT) - Italy | Tel. +39 0141 962171 - www.icif.com - info@icif.com - icif@icif.com

NOSSA SEDE: O CASTELO DE COSTIGLIOLE D'ASTI

O Castelo de Costigliole d'Asti é um cenário de grande prestígio, onde tradição e excelência se encontram na formação de chefs italianos e internacionais

A ENOTECA E A ELAIOTECA

A Enoteca Nacional do ICIF está entre as mais avançadas da Itália para o estudo aprofundado dos vinhos italianos. O espaço conta com uma moderna sala de degustação, equipada com 20 postos multifuncionais, utilizados não apenas para vinhos, mas também para análises sensoriais de outros produtos, como azeites extravirgens, vinagres e queijos. A Elaioteca Nazionale ICIF reúne especialistas e estudiosos do azeite e oferece uma seleção objetiva de azeites extravirgens italianos de qualidade certificada.

LABORATÓRIO DE CHOCOLATE

Um espaço educativo completo, equipado com todas as estruturas necessárias para o aprendizado das técnicas de produção e do tratamento das diferentes variedades de cacau e ingredientes. Sob a orientação de mestres chocolateiros, os alunos descobrem os segredos da transformação do chocolate, desenvolvendo produtos de alta qualidade com domínio técnico e sensorial.

AS "GRUTAS" PARA QUEIJOS, SALAMES E PRESUNTOS

São ambientes criados para reproduzir o "crutin" — pequena gruta tradicional utilizada pelos nossos antepassados —, valorizando a conservação e a maturação de produtos típicos italianos. Eles reforçam a importância da história, da tradição e da diversidade de uma cultura gastronômica reconhecida e apreciada em todo o mundo.



ICIF - International Culinary Institute of Italy

Piazza Vittorio Emanuele II, 10 - 14055 - Costigliole d'Asti (AT) - Italy | Tel. +39 0141 962171 - www.icif.com - info@icif.com - icif@icif.com



RESTAURANTE DIDÁTICO

Pratos da cozinha italiana, em particular a piemontesa, na Enoteca e Restaurante do ICIF "La Barbera"



A proposta cultural de oferecer expressões da melhor enogastronomia italiana se une à missão didática do ICIF, dando vida ao "La Barbera – Enoteca e Training Restaurant".

No restaurante didático, os alunos têm a oportunidade de viver uma experiência prática completa, concebida para simular o funcionamento real de um empreendimento gastronômico sob os pontos de vista operacional, econômico e administrativo, em contato direto com clientes reais.

Em uma localização excepcional, o Castelo de Costigliole d'Asti, os estudantes acompanham toda a cadeia de trabalho: da elaboração do menu à seleção das matérias-primas, da preparação dos pratos ao serviço de salão. Sempre orientados e apoiados por nossos tutores, vivem uma experiência que agrega valor concreto à sua formação.

À medida que as turmas se alternam, também o menu se renova, guiado pela autenticidade e em sintonia com o ritmo das estações.

A oferta do La Barbera vai além dos almoços e jantares e se amplia para diferentes experiências: cursos para amadores, noites temáticas, serviços de catering e apoio logístico para eventos externos.

Um modelo original e inovador de restauração, que cria uma ponte entre os ingredientes do território e o turismo internacional, construindo um espaço próprio com forte valor cultural e educativo.

ICIF - International Culinary Institute of Italy

Piazza Vittorio Emanuele II, 10 - 14055 - Costigliole d'Asti (AT) - Italy | Tel. +39 0141 962171 - www.icif.com - info@icif.com - icif@icif.com

ORANGERIE – EVENTOS E EXPERIÊNCIAS

Uma estrutura inovadora com salas de aula didáticas modernas e tecnologia de ponta

Inaugurada em 29 de março de 2014, no parque em frente ao castelo, a Orangerie nasceu a partir de uma contribuição da União Europeia, concedida pela Região Piemonte. Trata-se da mais recente estrutura didática do ICIF: um espaço construído em vidro e metal, que reúne salas de aula contemporâneas e equipamentos de última geração.

É nesse ambiente que se desenvolve o coração das atividades de formação do instituto, com espaços dedicados às diferentes áreas de ensino:

- Sala prática de primeiros pratos
- Sala prática de segundos pratos
- Auditório (Aula Magna)
- Laboratório de confeitaria, panificação e pizza
- Laboratório de gelateria
- Sala de gestão de alimentos e bebidas
- Biblioteca dedicada à enogastronomia italiana
- Sala de treinamento de café
- Área de self-service



ICIF - International Culinary Institute of Italy

Piazza Vittorio Emanuele II, 10 - 14055 - Costigliole d'Asti (AT) - Italy | Tel. +39 0141 962171 - www.icif.com - info@icif.com - icif@icif.com



CASCINA SALERIO A HOSPEDARIA DOS ESTUDANTES

*Localizada em Costigliole d'Asti,
a poucos passos da escola*

Os alunos dos cursos de cozinha e enologia, vindos de diversas partes do mundo, são hospedados na residência do ICIF, denominada Cascina Salerio, situada no vilarejo de Costigliole d'Asti, em frente à sugestiva fortaleza medieval, no coração de uma tranquila área residencial.

Uma antiga cascina nas colinas do Piemonte que permite aos estudantes viver uma autêntica experiência no verdadeiro estilo italiano.

No interior da propriedade há 14 apartamentos independentes, com cerca de 55 a 60 m² cada, compostos por dois quartos, com capacidade para até 4 pessoas por unidade, além de banheiro. No térreo, encontram-se as áreas comuns, incluindo lavanderia. Estão incluídos os serviços de limpeza, troca de roupas de cama e café da manhã (exceto aos sábados, domingos e feriados italianos).

A estrutura conta ainda com conexão de internet wireless disponível para os estudantes.



ICIF - International Culinary Institute of Italy

Piazza Vittorio Emanuele II, 10 - 14055 - Costigliole d'Asti (AT) - Italy | Tel. +39 0141 962171 - www.icif.com - info@icif.com - icif@icif.com

NO CORAÇÃO DO PIEMONTE

*Entre colinas, vinhos e tradições,
o cenário ideal para aprender e viver a Itália*

Pouco além, atrás da colina, o Baluardo de Monferrato se abre imponente sobre as Langhe. A residência, o terroir e o ambiente ao redor — com seus aromas, cores e a mudança das estações — são elementos que tornaram Costigliole d’Asti o local ideal para o ICIF desde 1996. Estudantes de todas as partes do mundo vivem aqui a experiência de estar em um território reconhecido como Patrimônio Mundial da Humanidade pela UNESCO — um cenário único, onde até a vindima se transforma em um espetáculo impossível de reproduzir em outro lugar. O dourado Asti Spumante, a intensa Barbera, o delicado Moscato, os prestigiados Barolo e Barbaresco, a Trufa Branca de Alba e a avelã “Tonda Gentile Trilobata”: apenas algumas das excelências enogastrômicas imperdíveis da região.

A três horas de carro de Mônaco e Veneza, a duas horas de Milão e a apenas uma hora de Turim e Gênova, o ICIF oferece uma ampla variedade de experiências ligadas ao turismo, em uma proposta completa e envolvente. Durante a estadia, é possível contar com a equipe do instituto para organizar visitas a vinícolas locais, tours enogastrômicos, participação em eventos e passeios por pontos de interesse italianos.

Esperamos por você.



ICIF - International Culinary Institute of Italy

Piazza Vittorio Emanuele II, 10 - 14055 - Costigliole d’Asti (AT) - Italy | Tel. +39 0141 962171 - www.icif.com - info@icif.com - icif@icif.com

SEDES DO ICIF NO BRASIL E NO MUNDO

Presença internacional com forte atuação no Brasil, conectando formação local à experiência italiana

ICIF BRASIL

CENTRO PAULA SOUZA SÃO PAULO (SP)

Em São Paulo, cidade onde o Brasil encontra o mundo, o ICIF atua em parceria com o Centro Paula Souza, uma das mais importantes instituições públicas de ensino técnico e tecnológico do país, responsável por mais de 180 Escolas Técnicas e 49 Faculdades de Tecnologia.

Nesse ambiente, foi estruturada a primeira “Escola de Hospitalidade”, com o objetivo de formar profissionais qualificados para os setores de gastronomia, hotelaria e restauração. O ICIF está presente no Brasil desde 2004, contribuindo para a difusão da cultura, da cozinha e da enologia das regiões italianas.

A estrutura do ICIF no Centro Paula Souza conta com laboratórios didáticos completos, com estações de trabalho individuais, além de espaços dedicados às áreas de cozinha, confeitaria, panificação, chocolate, cafeteria, análise sensorial e degustação.

PRESENÇA INTERNACIONAL

ICIF CHINA | SHANGHAI

Fundado em 2004, o ICIF China é fruto da colaboração com a Shanghai Lingang Science and Technology School e representa um importante polo de difusão da cultura enogastrônômica italiana na Ásia. Reconhecido pelo governo chinês, o instituto oferece formação para jovens cozinheiros, sommeliers e profissionais do setor interessados em aprofundar seus conhecimentos na cozinha, cultura e vinhos das regiões italianas, formando verdadeiros embaixadores do Made in Italy no país.

UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL FLORES DA CUNHA (RS)

No sul do Brasil, em Flores da Cunha (RS), o ICIF desenvolve suas atividades em parceria com a UCS – Universidade de Caxias do Sul, por meio da Escola de Gastronomia das Regiões da Itália. A unidade dispõe de um complexo de aproximadamente 1.600 m², com auditório para seminários, laboratórios práticos totalmente equipados, cozinha profissional com restaurante aberto ao público, enoteca, sala de exposições, biblioteca e loja dedicada a produtos italianos. A escola oferece cursos para diferentes perfis, desde entusiastas da gastronomia até programas profissionais voltados a chefs e sommeliers que desejam aprofundar seus conhecimentos.



ICIF - International Culinary Institute of Italy

Piazza Vittorio Emanuele II, 10 - 14055 - Costigliole d'Asti (AT) - Italy | Tel. +39 0141 962171 - www.icif.com - info@icif.com - icif@icif.com



ICIF

INTERNATIONAL CULINARY
INSTITUTE OF ITALY



**Piazza Vittorio Emanuele II, 10
Costigliole d'Asti (AT) - Itália
+39 0141 962171 | +39 0141 962172
icif@icif.com | info@icif.com**

ICIF Brasil

Ricardo Castanho

Representante ICIF Brasil
r.castanho@icif.com
+55 (11) 98908-0187

Fransuéli Aparecida

Agente ICIF Brasil
f.aparecida@icif.com
+55 (47) 99187-1879

Guilherme Lobão

Agente ICIF Brasil
guilherme.lobao@icif.com
+55 (61) 98175-3101

 www.icif.com/pt | www.icifbrasil.com

 facebook.com/ICIFItaly

 youtube.com/ICIFCulinarySchool

 [@icif_italia](https://instagram.com/icif_italia) | [@icif.brasil](https://instagram.com/icif.brasil)

 it.pinterest.com/icif

ICIF - International Culinary Institute of Italy

Piazza Vittorio Emanuele II, 10 - 14055 - Costigliole d'Asti (AT) - Italy | Tel. +39 0141 962171 - www.icif.com - info@icif.com - icif@icif.com