PENTATHLON
DELLA CUCINA



IL FUTURO DELLA CUCINA SI METTE ALLA PROVA 2027

28 FEBBRAIO - 3 MARZO

CARRARA FIERE

in collaborazione con

CICA-E
CONFEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI E ARTIGIANI PER L'ENOGASTRONOMIA

TirrenoCT
Ospitalità Italia

Tirreno Trade
Organizzazione fiere

CUOCHI SCALIGERI VERONA

LA PROFESSIONE «CUOCO» DIVENTA PROTAGONISTA

Il **Pentathlon della Cucina – Team Edition 2027** nasce come un'importante occasione di confronto, crescita e condivisione, mettendo al centro due generazioni protagoniste della cucina italiana: **Chef professionisti e Allievi degli Istituti Alberghieri, chiamati a collaborare e a misurarsi in una sfida che unisce competenze tecniche, talento creativo e spirito di squadra**.

Un progetto che va oltre la dimensione della competizione, trasformandosi in un'esperienza formativa e professionale nella quale il sapere consolidato degli Chef incontra l'entusiasmo, la curiosità e le nuove prospettive delle giovani generazioni. Attraverso il lavoro di squadra, i partecipanti saranno chiamati a valorizzare la cultura gastronomica italiana, interpretandola con sensibilità contemporanea, attenzione alla qualità delle materie prime e consapevolezza verso le nuove sfide del settore.

Celebra il valore della professione, rafforza il legame tra scuola e mondo del lavoro e contribuisce a costruire una nuova visione della cucina italiana: fondata sulla tradizione, aperta all'innovazione e capace di guardare al futuro attraverso la condivisione e il talento.

Organizzato da CICA-E – Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia, in collaborazione con Associazione Cuochi Scaligeri e Fiera Tirreno CT, il Pentathlon si svolgerà nell'ambito della Fiera Tirreno CT 2027 dal **28 Febbraio al 3 Marzo**, a Marina di Carrara, offrendo una prestigiosa vetrina di incontro tra professionisti, mondo della formazione e operatori del comparto enogastronomico.



CICA-E
CONFEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI E ARTIGIANI PER L'ENOGASTRONOMIA

CUOCHI SCALIGERI VERONA

TirrenoCT
Ospitalità Italia



L’ incontro

di competenza, creatività e formazione

- DIALOGO TRA GENERAZIONI
- COMPETENZA, CREATIVITÀ E LAVORO DI SQUADRA
- SOSTENIBILITÀ E FUTURO DELLA CUCINA ITALIANA



PENTATHLON
DELLA CUCINA

5 PROVE
UNA SFIDA COMPLETA

La gara si articola in cinque prove da completare nell'arco di due ore, mettendo alla prova le capacità tecniche, organizzative e creative dei partecipanti.
Ogni squadra è composta da due componenti: uno Chef e un Commis, chiamati a collaborare mettendo in campo abilità, precisione e competenza





IL FORMAT DI GARA

01 **MATERIE PRIME**
selezione e preparazioni obbligatorie

02 **MANUALITÀ**
tagli, lavorazioni di precisione

03 **TECNICHE**
cotture, incluso il microonde

04 **ORGANIZZAZIONE**
tempi, metodo, pulizia e riordino

05 **PIATTI**
un primo e secondo da presentare




CHEF TOP

I GIOVANI
NEL CUORE DELL'EVENTO

Il Pentathlon della Cucina Italiana mette al centro i giovani talenti delle scuole alberghiere, protagonisti di un'esperienza di confronto, crescita e formazione. Un'occasione per valorizzare le nuove generazioni e avvicinarle concretamente al mondo della cucina professionale, unendo passione, esperienza e futuro della gastronomia italiana.

EDIZIONE 2027:
L'organizzazione prevede il riconoscimento di un contributo spese di trasporto in favore delle prime 10 scuole partecipanti.
Escluse le scuole toscane.





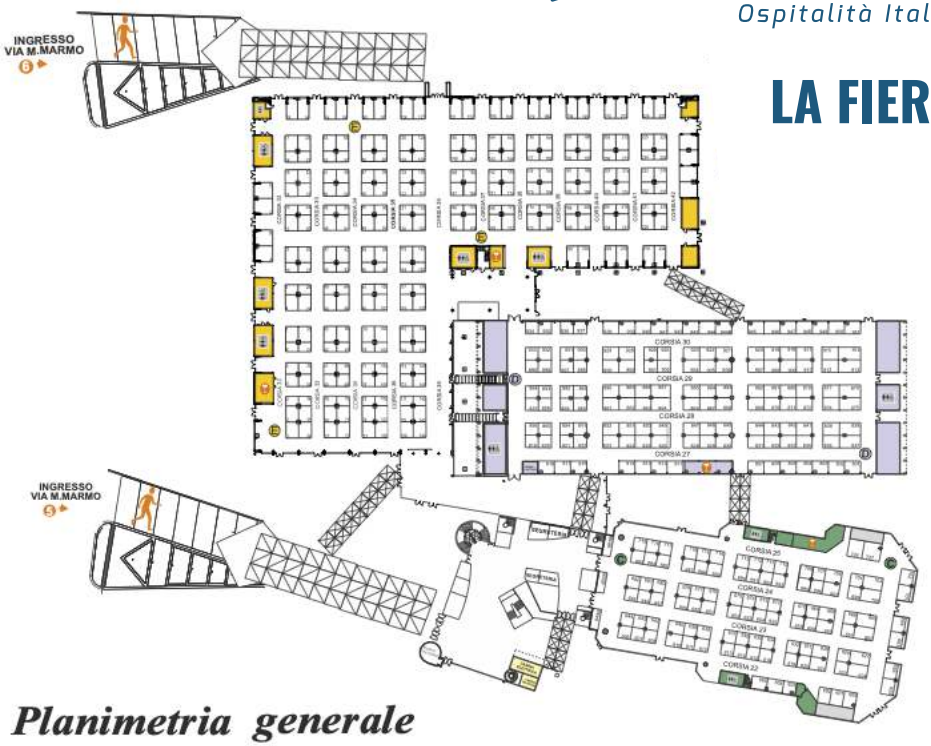
TECNICA, TEMPO QUALITÀ, RISULTATO

La giuria valuta ciò che definisce una **cucina professionale**:

La giuria, composta da chef, cuochi e professionisti del settore con importanti esperienze e competenze maturate nel mondo della ristorazione, valuta gli elementi che contraddistinguono una cucina professionale: tecnica, precisione, organizzazione, rispetto delle materie prime, creatività.
Un giudizio autorevole, fondato sull'esperienza e sulla conoscenza diretta delle dinamiche della cucina professionale.

TirrenoCT
Ospitalità Italia

LA FIERA



Planimetria generale

TirrenoCT

La fiera che riunisce tutta la filiera Ho.Re.Ca., con i settori merceologici protagonisti dell'evento.



TirrenoCT

Il format dedicato alle proposte bio, vegan e gluten free per la ristorazione e l'ospitalità.



TirrenoCT

Vini, birre, distillati e nuove tendenze: il punto d'incontro per il mondo beverage.



I numeri di TirrenoCT

400
ESPOSITORI

850
MARCHI RAPPRESENTATI

25.000
VISITATORI QUALIFICATI

PENTATHLON
DELLA CUCINA

pentathlondellacucina@gmail.com

in collaborazione con

CICA-E
CONFEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI E ARTIGIANI PER L'ENOGASTRONOMIA

TirrenoCT
Ospitalità Italia

Tirreno Trade
Organizzazione fiere

CUOCHI SCALIGERI VERONA