



F.I.C.

FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI



00162 Roma - Piazzale delle Crociate 15- tel.+39.06.4402178 - tel.+39.06.44202209 -  
Fax +39.06.44246203

---

C/A

*Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e Della Nutrizione  
- Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali*

**Oggetto: Ordinanza Ministeriale del 29 gennaio 2010**

Gent.le Dott. Silvio Borrello,

le scrivo in merito all'approvazione dell'Ordinanza Ministeriale di cui in oggetto, che vieta l'utilizzo di additivi che noi condividiamo. Sono ad esprimerle il pensiero della Federazione Italiana Cuochi, unico organismo con riconoscimento giuridico che ho l'onore di rappresentare da oltre 8 anni; la nostra Federazione è presente in tutte le 20 regioni attraverso le 125 Associazioni Provinciali, a cui si aggiungono le varie Delegazioni Estere per un totale di 19.800 iscritti. Da sempre, ma oggi più che mai, la F.I.C., sta portando avanti con serietà e professionalità la cucina del territorio, della tradizione italiana, l'espressione della cultura dei sapori, dei colori e della genuinità dei nostri prodotti; il tutto basato sulla ricerca di prodotti di qualità, naturali e soprattutto freschi. Qualità che tutto il mondo ci invidia e che prova a copiarci in continuazione, ma con scarsi risultati a dir poco deleteri.

Oggi il modo di proporre la cucina e di cucinare è cambiato notevolmente. È indispensabile essere sempre aggiornati per poter far uso delle nuove tecnologie, essere preparati scientificamente, avere una buona conoscenza merceologica dei prodotti, e sapere cosa avviene nella trasformazione dei cibi. Questi sono tutti elementi che un buon cuoco deve avere per poter essere pronto a soddisfare le esigenze di mercato e quindi per esaudire la richiesta del cliente finale.

L'utilizzo di interventi chimici o di alcune sostanze per alterare l'aspetto, l'estetica ed il sapore dei cibi, non giova alla reale natura della nostra vera e sana cucina.

Noi crediamo che chi si avvicina oggi alla ristorazione, sia consapevole di ciò che vuole il consumatore, quindi siamo tutti obbligati nel vero senso della parola, essere corretti nell'informare il cliente su ciò che compone il piatto offerto, tanto più se ci sono delle componenti "aggiunte". È un questione di etica morale, ma soprattutto professionale.

In altre parole, applicare le tecniche professionali dell'alta cucina, su un piatto regionale, non significa stravolgerne la tradizione e la cultura che vi è dietro, ma bensì significa sottolinearne il vero sapore.

L'innovazione, la creatività, e la complicità sono sinonimi di una crescente cultura e professionalità; semplicità, naturalezza e freschezza sono sinonimi di salute. Condividiamo e appoggiamo quindi l'Ordinanza voluta del Sottosegretario alla Salute On. Francesca Martini.

Con osservanza

Roma, 02 Aprile 2010

Il Presidente FIC  
Paolo Caldana