



AUTOMOTOCUB STORICO ITALIANO



2 GIUGNO 2020

EVENTO ITALIA

A S I G I O V A N I

IN COLLABORAZIONE CON



CON I PATROCINI DI



DISTRETTO ITALIA

conviviale virtuale
*per contribuire al rilancio
della ristorazione italiana
e per rinsaldare l'amicizia
con una nuova forma di
aggregazione*

TUTTE LE INFO SU WWW.ASIFED.IT

EDITORIALE



Antonio Iacona
Responsabile "VITAassociATTIVA"
Coordinatore Editoriale "IL CUOCO"

**Cari Cuochi,
Care Lady Chef,**

anche la **Federazione Italiana Cuochi** il prossimo **2 giugno** prenderà parte all'iniziativa "**EVENTO ITALIA ASI GIOVANI**", organizzato dall'**Aumotoclub Storico Italiano** come **conviviale virtuale** per il rilancio della ristorazione italiana e per rinsaldare l'amicizia con una nuova forma di aggregazione (tutte le informazioni sull'evento al sito www.asifed.it).

Altre sigle, oltre a FIC, saranno presenti, come la FIPE - Concommercio e numerosi Club Service, a dimostrazione che anche e soprattutto in questo contesto il gioco di squadra è assolutamente necessario per superare l'imprevista crisi del settore che ha investito tutti noi.

Il conviviale del 2 giugno è solo una delle tante iniziative che la nostra Federazione mette in pratica, come organizzatrice o come partner, ed è sempre stata al fianco dei propri associati.

Intanto, su questo nuovo numero del supplemento potrete leggere le novità e altre attività che riguardano le singole associazioni.

Diamo il nostro saluto a **due grandi figure della ristorazione italiana: Eliseo Guidetti e Sirio Maccioni**, che continuano ad essere, anche dopo aver concluso il loro compito sulla terra, un faro ed un esempio per tutti i cuochi ed in particolare per i giovani, che da loro possono apprendere il coraggio, la determinazione e l'abnegazione dell'essere chef.

Iniziative di solidarietà arrivano, poi, dalla Calabria con i **Cuochi Cosentini** e quelli **Catanzaresi**, mentre il presidente dei **Cuochi Abruzzesi, Lorenzo Pace**, ha indirizzato una lettera aperta ai propri associati, per spronarli a tenere duro e a rilanciare tutto il comparto della ristorazione. Lettera che pubblichiamo volentieri anche su queste pagine.

Ci preme ricordare, infine, che proseguono su tutti i nostri canali social i **corsi di formazione a distanza**, le **conferenze on-line** con istituzioni e studiosi nel campo della cucina e della ristorazione, che anche le nostre **Delegazioni Estere** sono in prima linea per sostenere la cucina italiana nel mondo e che nelle Vostre mail avrete sicuramente ricevuto **l'ultimo numero della rivista IL CUOCO, Marzo - Aprile 2020**, in versione digitale. Un altro buon motivo per augurare a tutti Voi buona lettura!

NELLA DICHIARAZIONE DEI REDDITI AREA 5X1000 INSERISCI IL NOSTRO CODICE 97873770586



Guarda il Video

BUON VIAGGIO, ELISEO GUIDETTI... GRANDE ESEMPIO PER TUTTI I CUOCHI

Ci ha lasciati **Eliseo Guidetti** e con lui perdiamo una parte importante della **Federazione Italiana Cuochi**. Riteniamo opportuno ripercorrere la sua lunga vita. Ci lascia a 91 anni ed è stato uno dei fondatori della Federazione, vivendo sempre con passione, amore ed abnegazione il suo essere cuoco e portando onore alla categoria ed a FIC.



Guidetti inizia la propria carriera all'Hotel Moderno di Novara da giovanissimo come aiutante in cucina ed è spettatore della storia con episodi, da lui stesso raccontati spesso, come quello occorsogli alla fine della Seconda guerra mondiale, quando vide installarsi alcuni americani proprio presso quell'albergo. Nel 1949, all'età di 21 anni, si trasferisce al Grand Hotel a Firenze ed è lì che inizia la sua avventura nel mondo di quella che sarebbe di lì a poco diventata la Federazione Italiana Cuochi al fianco di grandi maestri che come **Ramponi, Gallina, Colombara, Giulini, Allesina**. In quegli anni Guidetti, insieme a Ramponi e ad altri Chef fiorentini, creò la prima **Associazione Cuochi Fiorentini**, per statuto legata all'**Associazione Cuochi del Nord**, che aveva sede a Milano. Da allora in breve tempo l'associazionismo si estese a tutta la Toscana ed arrivarono quindi a costituire, insieme alle varie associazioni cuochi delle province toscane che si erano man mano formate, l'**Unione Cuochi Regionale Toscana**. Guidetti è stato un membro di URCT per molti anni su libere elezioni, anche come consigliere regionale, nel frattempo si iniziavano a gettare anche le basi a livello nazionale per quella che sarebbe diventata la Federazione Italiana Cuochi che raccoglieva, appunto sotto un unico statuto, le unioni regionali. La vita associativa cresce di pari passo con quella professionale per Eliseo, che diventa capo Chef del Grill, il ristorante del Grand Hotel famoso per le cene del dopo teatro. Fu al Grill che conobbe e servì personaggi illustri dell'epoca, come il **Principe De Curtis**, in arte **Totò**. Eliseo passa in seguito a lavorare come capo Chef all'Harry's Bar di Firenze ed anche qui ha la possibilità di entrare in contatto con personaggi noti e ricordiamo di questo periodo un simpatico aneddoto che usava raccontare ovvero quando la mamma del **Presidente Kennedy** mangiava da loro e, da vera americana, gustava con piacere i taglierini al prosciutto, piatto tutt'ora nel menù ufficiale dell'Harry's Bar, sorseggiando whisky e rovinando i taglierini. Alla

nascita dell'Hotel Londra di Firenze, su sollecitazione di Ramponi, accetta di diventare capo chef del ristorante, dove rimane fino alla pensione. Di quel periodo è anche il viaggio a Stoccolma in missione per la Regione Toscana, con una delle prime uscite importanti, con un pranzo tipico toscano realizzato per 650 persone ed allestito, alla presenza di **Re Gustavo di Svezia** e consorte, nel salone del Premio Nobel, fra gli sbandieratori al suono delle chiarine fiorentine.

Eliseo Guidetti si è sempre sentito ambasciatore della cucina italiana nel mondo e non si è mai fermato nella sua missione, cercando sempre di coinvolgere e motivare i giovani e cercando di portare l'attenzione dello stato sulla categoria e sul potenziale del settore enogastronomico. Chiudiamo questo percorso di vita tanto importante e ricco con alcuni, meriti riconosciuti conferiti ad Eliseo nel tempo: il "Collegium Cocorum", il "Nastro Verde" d'Europa, il "Caterina de Medici", l'"Ordine dei Cuochi" e numerosi altri riconoscimenti, forse minori, ma non meno importanti per lui.

Permane per noi un cruccio il fatto di non essere riusciti, per cavilli formali, ad insignire Eliseo Guidetti della nomina a Senatore della Federazione Italiana Cuochi, ruolo che, al di là del titolo, gli abbiamo sempre riconosciuto e che lui ha sempre onorato con la presenza a tutti gli eventi fino all'ultimo.

"Ricordo con profonda emozione l'apericena che organizzammo a Firenze per conferire ad Eliseo la **Tessera Onoraria in argento**, a testimonianza del suo lungo e costante tesseramento a FIC. Guidetti avrebbe dovuto ritirare il premio durante l'Assemblea Nazionale, ma per motivi di salute non gli fu possibile ed allora il Presidente dei Cuochi Fiorentini, **Massimiliano Catizzone**, gli organizzò una festa a sorpresa alla quale presenziarono anche la Presidente Nazionale delle Lady Chef, **Alessandra Baruzzi**, amica personale della famiglia Guidetti, e l'amico storico, già Presidente dei Cuochi Fiorentini, **Angelo Mazzi**. Eravamo tutti lì a brindare ad Eliseo, tanti cuochi di tutte le età a far festa e lui, sorridente e smarrito, era pieno di gioia. Ricordo la video chiamata con il Presidente Nazionale, **Rocco Pozzulo**, che si complimentava con lui ed Eliseo, con l'umiltà che lo ha sempre contraddistinto, ripeteva in modo incessante che era emozionatissimo e grato. Ringrazio Eliseo, che porterò sempre nel cuore, per l'esempio umano e professionale che ci lascia e che certo ci sarà da monito e riferimento". Queste le parole del Presidente di Unione Regionale Cuochi Toscani, **Roberto Lodovichi**.

Non avremmo potuto, infine, dar forma a questo ricordo se non attraverso l'aiuto della figlia di Eliseo, **Giusi Guidetti**, nostra attivissima associata e memoria storica del padre, al quale è stata sempre vicina e di cui ha saputo raccogliere l'eredità umana.

Buon viaggio, Eliseo...



Grazia Frappi

PRANZO E SOLIDARIETÀ DEI CUOCHI CATANZARESIS IN OCCASIONE DELLA “FESTA DELLA MAMMA”



La **Festa della Mamma** è un momento tanto importante per tutte le nostre famiglie. Le Mamme si potrebbero celebrare con tante parole e molte

storie, ma vogliamo rivolgere loro, invece, questa strofa di un grande attore e poeta italiano: *“A mamma tutto te da, niente te cerca - se te vede 'e chiangnere - senza sape 'o pecchè..... T'a stregne 'mpiette- e chiangne 'nsieme a te!”*. Le parole straordinarie danno il senso che ognuno di noi ha della mamma.

Proprio nell'ambito della giornata della Festa della Mamma, la nostra Associazione ha voluto dare un fattivo contributo per la realizzazione di pasti da distribuire alle diverse famiglie bisognose, aderendo all'iniziativa promossa dall'**Associazione Vitambiente**, presieduta da Pietro Marino, coinvolgendo diversi centri della provincia di Catanzaro e precisamente: Catanzaro Città, Lamezia Terme e Satriano.

Attraverso i soci **Valentina Amato, Annita Ferragina e Fabrizio Astorino** per la città di Catanzaro; **Luca Caligiuri e Peppino Cavaliere** per Lamezia Terme; **Antonella Arena, Domenico Rullo** per Satriano, ci siamo occupati della realizzazione dei pasti, distribuiti poi alle famiglie più bisognose, soprattutto in questo particolare periodo di forte crisi economica e sociale.

La realizzazione dei pasti è avvenuta nelle singole abitazioni dei nostri soci, che hanno messo a disposizione gli strumenti e l'esperienza, utilizzando i prodotti che l'Associazione Vitambiente ha fornito con il contributo delle diverse aziende agroalimentari del catanzarese. Abbiamo tenuto conto delle diverse esigenze alimentari dei singoli beneficiari, in considerazione anche di credo e religione, nel rispetto della pluralità della popolazione che vive sul nostro territorio. Il tutto è stato, infine, distribuito dai volontari.

Ancora una volta il presidente dei Cuochi Catanzaresis, **Origlia**, ha voluto ringraziare i diversi soci che si sono messi a disposizione, andando incontro alle persone che in questo momento hanno maggiore difficoltà.

Francesco Corapi

TANTE ATTIVITÀ E UN GRANDE CUORE DAGLI ASSOCIATI CUOCHI COSENTINI

Anche l'**Associazione Provinciale Cuochi Cosentini**, in questo momento delicato per migliaia di italiani dal punto di vista sociale ed economico, si è attivata per sostenere le famiglie più bisognose, organizzando alcune attività benefiche. In particolare, nella città di **Paola**, con il coordinamento dello chef **Giovanni De Luca**, segretario dell'**Unione Regionale Cuochi Calabria**, sono stati preparati numerosi pasti ed è stata organizzata una raccolta fondi, con la vendita di prodotti speciali, per sostenere l'ospedale della città. Oltre mille euro è la somma raccolta dalla vendita dei prodotti tipici.

La solidarietà dei Cuochi Cosentini era emersa già nel periodo di Pasqua, quando sono stati serviti pasti sia agli operatori degli ospedali che alle forze dell'ordine, Vigili del fuoco e Protezione Civile nelle varie postazioni di emergenza. Sempre a Paola, infine, e con una nuova raccolta fondi, è stato possibile acquistare mascherine protettive per gli operatori sanitari e la Polizia Municipale.

La **delegazione di Cosenza**, inoltre, con il coordinamento dello chef **Ivan Caravelli**, ha preparato per oltre un mese circa 200 pasti al giorno, realizzati nel ristorante dello chef con il supporto della sua brigata e dell'associazione *La terra di Piero*, per un totale di oltre 7 mila pietanze. Il tesoriere dell'Associazione, chef **Francesco Spina**, ha attivato poi una raccolta fondi sulla piattaforma GE-FUND-ME per l'acquisto di materiale sanitario per l'ospedale di Cosenza. Stessa

iniziativa della **delegazione Riviera dei Cedri**, coordinata dallo chef **Manuel De Luca**, questa volta destinata all'acquisto di buoni spesa per le famiglie più bisognose del territorio. La raccolta fondi ha visto il supporto del **Consorzio albergatori C.O.T. Diamante e Riviera dei Cedri**, durante la manifestazione “Borsa della Solidarietà: mettiamo una mano sul cuore”.

Un doveroso ringraziamento è giunto a tutti gli associati FIC calabresi dal presidente URCC, **Carmelo Fabbricatore**, che si è detto orgoglioso ma non meravigliato del grande cuore degli iscritti alla Federazione Italiana Cuochi, che da sempre dimostrano la loro solidarietà nei confronti del territorio e della sua gente, così come avviene in tutte le altre regioni d'Italia.

L'Ufficio Stampa

LETTERA APERTA AI CUOCHI ABRUZZESI DEL PRESIDENTE DELL'URCA LORENZO PACE



Care Colleghe e Cari Colleghi,

dopo 69 giorni di blocco delle attività produttive a causa della pandemia da Covid19, molti di noi hanno ricominciato a lavorare. Ci siamo trovati ad operare in un contesto diverso da quello a cui eravamo abituati: nuove regole, nuovi protocolli sanitari, ma soprattutto distanziamento interpersonale. D'altronde, non si poteva pensare che si tornasse a lavorare come se nulla fosse accaduto. Sappiamo che cucinare vuol dire pianificazione, gestione, attenzione, precisione e prontezza. Elementi che, con le nuove misure, sono maggiormente accentuati ma che, a ben vedere, rientrano già nelle funzioni del mestiere del cuoco ed è per questo che continueremo ad esercita-

re come abbiamo sempre fatto, con gli stessi principii. Noi cuochi siamo abituati al sacrificio, all'abnegazione, all'essere sempre pronti a soddisfare qualsiasi esigenza e sicuramente anche questo problema lo risolveremo con la serenità che ci contraddistingue con l'etica e la professionalità.

In questi mesi la **Federazione Italiana Cuochi** e l'**Unione Regionale Cuochi Abruzzesi** non si sono mai fermate. Abbiamo continuato ad esserVi vicino con i corsi di **formazione on-line** e con le **video conferenze**, abbiamo voluto e costituito il "**Coordinamento delle Associazioni Ristorative Abruzzesi**" per essere coesi, siamo stati impegnati nelle **rivendicazioni economiche** e di riorganizzazione del comparto, e alla fine siamo riusciti ad avere alcune deroghe e maggiore **elasticità nei protocolli**. Certo non bastano a risolvere la drammatica situazione in cui il settore è precipitato proprio per la complessità dei servizi che offre la ristorazione. Ci sono ancora lati oscuri in merito agli aiuti economici insufficienti, alle detassazioni, ai molti ritardi e alle inadempienze.

Ma, soprattutto, resta la drammatica incertezza in cui si trovano i lavoratori stagionali e della banchettistica, per i quali continuiamo a chiedere ammortizzatori sociali fino a quando non saranno riassunti, e la sospensione dell'attività d'impresa senza oneri per i ristoranti che per il momento non riapriranno. Alle **Istituzioni** chiediamo di attivare un'ampia campagna di sensibilizzazione dell'opinione pubblica sulla sicurezza sanitaria nei ristoranti, dove da sempre si lavora rispettando i protocolli della gestione igienica degli alimenti e degli ambienti.

Colleghe e Colleghi, da questa catastrofe dobbiamo riemergere con una maggiore grinta. Diamo spazio a tutta la nostra linfa creativa attraverso **proposte gastronomiche di alta qualità**, per stimolare la voglia degli ospiti di tornare al ristorante. La semplicità non significa "cucina casalinga" ma, al contrario, **eleganza nella presentazione, intensità di sapore** attraverso le giuste tecniche di cottura e **maggiore salubrità** con una gestione pedissequa dei processi produttivi. In definitiva, **una cucina fatta di ricerca, di tecnica e di scientificità**.

Carissimi, uniti ce la faremo, e daremo un nuovo impulso alla gastronomia abruzzese e grande vitalità alla nostra categoria. L'URCA è al vostro fianco, sempre!

Un caloroso abbraccio a tutti e una grande buona fortuna. Perché lo sappiamo: i cuochi non si arrendono...

19 maggio 2020

Lorenzo Pace

ADDIO AD UN ALTRO ILLUSTRE ITALIANO: SIRIO MACCIONI, FONDATORE DE LE CIRQUE

Il mondo della ristorazione mondiale dice addio a **Sirio Maccioni**, talentuoso ristoratore nativo di Montecatini che portò alto i vessilli del nostro *appel* italiano nel mondo. È morto nella sua città toscana di origine dopo essersi ritirato completamente dalle scene per limiti di età, dopo aver lasciato le redini delle varie attività ai figli. Classe 1932, Maccioni era uno dei tanti giovani che dopo aver frequentato la scuola



alberghiera di Montecatini hanno lasciato l'Italia per fare esperienza e fortuna all'estero, riponendo nel suo umile mestiere di cameriere speranze e riscatto sociale. Prima a Parigi, al Plaza Athénée, dove effettuò stages in cucina e in sala. Due anni dopo passò come cameriere da

Maxim's, poi ad Amburgo e, negli anni '50, negli Stati Uniti. A New York lavorò per il famoso Colony Club come maitre d'hotel. Nel 1974, insieme all'amico e chef francese **Jean Vergnes**, aprì il ristorante al **Mayfair Hotel Le Cirque**. La cucina de "Le Cirque" era quella raffinata e di tendenza di nuova moda francese, dove un giovane **Paul Bocuse** ne aveva fissato i solchi gastronomici dalla lontana Francia, ma le influenze italiane dettate dalla garbata sapienza del giovane Maccioni bene sapeva condividere le scene tra quei tavoli. Il suo garbo, l'eleganza del servizio di sala, tipica italiana, e la grande affabilità con il cliente fecero in pochi anni di quel luogo un ristorante famoso e sulla bocca di tutti. Pranzare a **Le Cirque di New York** era diventato un vero e proprio *must*: personaggi del mondo dello spettacolo come **Woody Allen** o **Robert De Niro** e degli affari internazionali come **Donald Trump** e sua moglie **Ivana**, quasi tutti i presidenti degli Stati Uniti **da Nixon a Carter**, da **Reagan** fino alla famiglia **Clinton** erano ospiti fissi del locale della Grande Mela. Definita memorabile ed unica nella storia, la presenza di un Papa: anche la "purezza" di **Papa Giovanni Paolo II**, uomo debito alla semplicità cristiana tipica del suo episcopato, fece tappa al suo mitico ristorante, luogo di culto... culinario, quasi ad onorare i traguardi dell'essere umano, povero ed umile emigrato fattosi strada nella vita con il solo sodo e duro lavoro. Congedandosi dal Papa, Maccioni disse: "Santità per lei ci sarà sempre un tavolo riservato nel mio locale, in ogni momento come nella mensa del Signore; prenoti invece un posto per me e per Lei in Paradiso".

Sulla scia dei riscontri di gradimento di critica e di clientela, Maccioni decise di aprire altre sedi nel resto del mondo sotto il suo totale controllo, ad oggi presenti a Las Vegas, Dubai, Nuova Delhi, Mumbai e Bangalore. Grazie a questo ha ricevuto il premio di **Imprenditore dell'anno** a riprova del suo intelletto e visura imprenditoriale vincen-

te. Sirio Maccioni ha scritto numerosi libri con ricette di famiglia o storie di ristorazione, tra cui spiccano: "**A Table presso Le Cirque con Pamela Fiori**" e la sua autobiografia a due mani con il critico Peter Elliot: "**Sirio: the story of my life e Le Cirque**". Numerose apparizioni quale personaggio mediatico di spicco del panorama pubblico, in molti film (impersonando se stesso), ed altri lungometraggi e servizi televisivi inerenti la ristorazione, giudice integerrimo in "TOP CHEF" (format di competizione culinaria televisiva) e al concorso di bellezza "MISS UNIVERSO".



Nel 2017, dopo ben 40 anni di attività, decide di chiudere lo storico locale newyorkese per le esorbitanti richieste di affitto per il rinnovo dei contratti: non voleva essere complice di una attività ristorativa dove, per quanto avrebbe messo prodotti di pregio e di qualità nel piatto, i prezzi non sarebbero mai stati giustificati e correlati.

Sirio Maccioni ha contribuito ad imporre al mondo dell'accoglienza e della ristorazione, la "**scuola italiana**" assieme ad altri personaggi illustri quali **Arrigo Cipriani** e gli scomparsi **Gualtiero Marchesi**, **Natale Rusconi** e **Charles Carmine Forte**. Grazie a lui anche le carriere di molti illustri chef tra cui **Daniel Boulud**, **David Bouley**, **Terrance Brennan**, per citarne alcuni. Oggi i figli di Sirio, **Marco** e **Mauro**, seguono le orme del genitore lavorando per le diverse sedi di **Le Cirque** con la stessa passione ed eleganza del padre, a conferma che gli anni passano e così anche la ristorazione, ma lo stile impeccabile di scuola italiana rimane sempre immutata e vincente nel mondo.

Stefano Pepe



VITA associATTIVA

www.fic.it