

VitassociAttiva

VitassociAttiva numero 92 - 28/05/2021



Scuola Tessieri
ATELIER DELLE ARTI CULINARIE



GRANDE SUCCESSO
per il primo concorso Lady Chef



Vitassoci Attiva

Antonio Iacona

Responsabile Vitassociattiva

Coordinatore Editoriale IL CUOCO

scrivici

rivistailcuoco@fic.it

pubblicheremo tutti gli articoli pervenuti entro l' **8 Giugno 2021**

*Cari Cuochi,
Care Lady Chef,*

come era prevedibile (e di questo siamo molto lieti!), la maggior parte delle news di questo nuovo numero di **VITA ASSOCIATTIVA** sono dedicate al mondo delle **Lady Chef**, reduci, come già sapete, dalla grande finale dello scorso 11 maggio a Ponsacco (PI), alla Scuola Tessieri. Naturalmente, con le notizie riportate qui, scendiamo nei dettagli dell'evento, in particolare con la cena elegante che i **Cuochi Pisani**, guidati dal presidente **Stefano Fantozzi**, hanno realizzato proprio per omaggiare le Cuoche FIC presenti sul territorio; ma anche, raccontando di due delle 19 protagoniste alla finale, **Denise Massarenti**, che è arrivata seconda sul podio e che gareggiava proprio per i **Cuochi Toscani e Aretini**, e **Ludovica Raniolo**, bronzo come punteggio per l'**Unione Regionale Cuochi Siciliani**.

Ma le nostre Lady Chef ci hanno abituato, ormai, a numerose attività e tutte di grande spessore. Infatti, in mezzo a tutto questo entusiasmo e a questa grande organizzazione, non è stata dimenticata la **solidarietà**, con le **Cuoche FIC di Roma** che hanno allestito e realizzato un pranzo di beneficenza con la parrocchia Regina Pacis della Capitale. Un gesto bello e concreto, che ha seminato sorrisi lungo la strada e la gioia di qualcuno che si prende cura dei più bisognosi. Infine, tornando in Toscana, questa volta parliamo di

un importante progetto, "**Job in School**", portato avanti con il coinvolgimento degli Istituti alberghieri del territorio.

Come sempre, continuate ad inviarci le notizie che riguardano le Associazioni Provinciali ed Unioni Regionali di riferimento e non dimenticate la nostra mail: rivistailcuoco@fic.it e le scadenze da rispettare. Ma tranquilli, ci sarà sempre un nuovo numero di VITA ASSOCIATTIVA e della rivista **IL CUOCO** che Vi aspetta con i racconti della **FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI**.

Buona lettura...

BRONZO ALLA FINALE NAZIONALE PER LA LADY CHEF LUDOVICA RANIOLO



Ha vinto un bronzo che pesa oro, se si considera tutto il carico di esperienze professionali, culturali e soprattutto umane che si è portata a casa, dopo la gara. “Mi considero una vincitrice, per l'esperienza che ho fatto e che rifarei oggi stesso!” dice, con ancora l'emozione nella voce e certamente nel cuore. **Ludovica Raniolo**, 27 anni, cuoca ragusana, ha infatti conquistato una **medaglia di bronzo** alla finale nazionale del **Trofeo “Miglior Professionista Lady Chef”** organizzato dalla **Federazione Italiana Cuochi** e che si è svolto lo scorso 11 maggio alla Scuola Tessieri di Ponsacco, in provincia di Pisa. Un evento significativo, il primo finalmente in presenza dopo mesi di collegamenti on-line e di riunioni sul web. Ludovica aveva superato egregiamente le selezioni provinciali e regionali, approdando alla finalissima e tenendo alta la bandiera dell'**Unione Regionale Cuochi Siciliani**.

“Faccio le congratulazioni a Ludovica da parte di tutta la Sicilia gastronomica – dice il presidente URCS, **Giacomo Perna**. – Federcuochi ha fortemente voluto che l'evento dedicato alle Lady Chef rappresentasse la ripartenza di tutta la cucina italiana e siamo lieti che anche la nostra isola abbia dato il suo contributo. Nei gesti, nelle emozioni e nella prova in cucina di Ludovica c'eravamo tutti noi di URCS e le diciamo grazie. Un grazie che rivolgiamo anche alla sua coach, Sarah Cucchiara”.

A Ponsacco, Raniolo ha replicato il piatto realizzato in Sicilia, sulla traccia: “Il pomodoro nella ristorazione con le tipicità del territorio”, scelto da Federcuochi assieme a **Cirio Alta Cucina**,

azienda partner FIC. Nella ricetta, *Lombetto d'agnello, crocchetta di cuturro, il pomodoro Cirio nelle sue salse e l'orto primaverile*, la cuoca siciliana ha aggiunto *cioccolato modicano, germogli di bietola rossa e sesamo nero e sesamo biondo di Ispica Igp nella panatura della crocchetta*.

“È stata un'esperienza intensa – dice Raniolo – piena di belle emozioni, sacrifici. Ho conosciuto persone straordinarie e questo evento mi ha fatto crescere. Era la prima volta che gareggiavo fuori dalla mia terra e in un evento nazionale. Anche i giudici, persone speciali, grandi maestri che ci hanno donato un bel confronto al termine della gara. Ringrazio – conclude – la mia coach, **Sarah Cucchiara**. Mi ha donato tutta la sua esperienza. E ringrazio il mio maestro, **Claudio Ruta**, il mio presidente provinciale **Carmelo Florida**, quello regionale **Giacomo Perna** e **Alessandro Corallo** e **Concetto Cicero** di Ciefte Academy, che mi hanno dato la possibilità di allenarmi nel loro laboratorio e messo a disposizione la cucina per mesi”.

A seguire, dunque, Ludovica negli allenamenti e in gara, Sarah Cucchiara, **responsabile Lady Chef per la Sicilia e l'Area Sud**. “La considero una medaglia d'oro – commenta Sarah – e sono contenta di tutte queste sue emozioni e del bagaglio culturale che ha conquistato. Sono contenta che abbia riconosciuto i suoi errori: è anche questo che ti fa crescere. Le gare si affrontano sempre con impegno, dedizione e allenamenti. A Ponsacco abbiamo avvertito tutto il calore del contatto umano, l'emozione di rivederci dopo tanto tempo. È stato un bel ritrovarsi anche con le altre concorrenti del Sud Italia”.

A Ludovica sono giunte le congratulazioni di tutta la **Dirigenza di URCS**, con il Responsabile Eventi, **Seby Sorbello**, il Team Manager del Team Sicilia, **Mario Puccio**, il segretario URCS, **Rosario Seidita**, di tutti gli associati e colleghi siciliani, con la speranza che possa essere la prima di una lunga serie di gare e sfide in ambito nazionale e, perché no, anche internazionale.

Antonio Iacona
Ufficio Stampa URCS



Associazione Provinciale
Cuochi AREZZO

LA CUOCA ARETINA DENISE MASSARENTI 2^A ALLA FINALE NAZIONALE LADY CHEF



Si è svolta presso **Scuola Tessieri**, Atelier delle Arti Culinarie, di Ponsacco (PI) la finale del primo **Trofeo Migliore Professionista Lady Chef**, organizzato dalla **Federazione Italiana Cuochi**. Il Trofeo era incentrato su di un'unica categoria: la cucina calda per singole concorrenti. Le preparazioni, declinate negli stili dell'alta cucina, hanno avuto come protagonista l'ingrediente principe della tradizione mediterranea: il **pomodoro**, abbinato ad una o più tipologie di prodotti tipici (Dop, Doc, IGP) delle aree territoriali delle concorrenti nonché l'utilizzo del pomodoro **Cirio**, partner del concorso.

Diciannove le concorrenti in gara da tutta Italia che, con grandissima passione, dedizione e professionalità, si sono sfidate in una competizione di alto livello, nuova per il **Compartimento Lady Chef** che ha messo alla prova le cuoche stimolandole ad accrescere le proprie professionalità e competenze.

La **Toscana**, regione ospitante della manifestazione, assieme all'**Associazione Cuochi Pisani** ha curato l'accoglienza e supportato FIC nell'organizzazione del Trofeo.

La candidata che ha rappresentato la Toscana nella competizione è stata **Denise Massarenti**, dell'**Associazione Cuochi di Arezzo**. La Massarenti aveva prima vinto la selezione regionale e nella competizione nazionale ha meritato un valentissimo secondo posto alle spalle della sola Mariana Epure del Veneto. «Tutta la nostra associazione ha fatto il tifo per Massarenti - com-

menta **Gianluca Drago**, presidente dell'Associazione Cuochi Arezzo. - Già eravamo felici che una nostra associata fosse stata scelta per rappresentare la Toscana, ma il raggiungimento del secondo posto a livello nazionale rappresenta ancor più un motivo di orgoglio. Ci fa piacere che il suo piatto sia stato apprezzato dalla giuria per le componenti e per i prodotti del territorio da lei utilizzati, che permettono di valorizzare anche le tradizioni aretine».

Massarenti è nata nel 1985 a Merate (LC) e vive da tredici anni a Cortona (AR), dove ha intrapreso la carriera da chef che attualmente la vede impegnata al ristorante Settore20 di Castiglion Fiorentino. Per partecipare al Trofeo ha raccolto la sfida di ideare un piatto principale di cucina calda dove fosse presente il pomodoro quale ingrediente principe della tradizione mediterranea in abbinamento a prodotti tipicamente regionali, arrivando così a proporre un **filetto di cinta senese ai sapori toscani**. Questa ricetta è stata particolarmente apprezzata dalla giuria composta dai membri della **Nazionale Italiana Cuochi**, che hanno valutato tutti i piatti con grande attenzione e nella straordinaria professionalità che li caratterizza.

Presenti al concorso la responsabile delle Lady Chef Italiane **Alessandra Baruzzi**, il Presidente Nazionale FIC **Rocco Pozzulo** e tutta la dirigenza della Federazione Italiana Cuochi.

Il premio è giunto nelle mani della Massarenti proprio dall'emozionatissimo Presidente dell'Unione Regionale Cuochi Toscani, **Roberto Lodovichi**. Un importante contributo al raggiungimento di questo bel piazzamento è arrivato dalla chef aretina **Marialuise Lovari** della NIC, che ha supportato e accompagnato la preparazione di Massarenti e delle altre candidate toscane in gara alla fase regionale. «Il secondo posto - afferma Massarenti - mi ha regalato una grande emozione perché è il traguardo di tanti anni di professione e il coronamento di un periodo particolarmente impegnativo tra allenamenti per il trofeo, lavoro e famiglia. Ringrazio l'Associazione Cuochi Arezzo per la vicinanza e il costante supporto».

Grazia Frappi



Associazione Provinciale
Cuochi FIRENZE

JOB IN SCHOOL: RUBRICA DEI CUOCHI FIORENTINI CHE DIALOGA CON GLI ALBERGHIERI DEL TERRITORIO



Job in School nasce dall'idea di fare degli Istituti Alberghieri i protagonisti di un'intervista settimanale da pubblicare sui profili *social* dell'**Associazione Cuochi**

Fiorentini per poter parlare liberamente di qualsiasi tematica attinente al mondo scolastico. In particolare, ci riferiamo agli Istituti Alberghieri **"Aurelio Saffi"** e **"Bernardo Buontalenti"**, di Firenze, all'Istituto **"Chino Chini"** di Borgo San Lorenzo ed **"Enriques"** di Castelfiorentino.

Ogni mercoledì, l'Associazione Cuochi Fiorentini dedica loro un post sui propri profili Facebook ed Instagram. Job in School si è concretizzato tra il Presidente, **Massimiliano Catizzone**, la sottoscritta **Sara Bernini**, referente dei profili *social* di ACF, e **Leo Violi**, responsabile delle relazioni con gli Istituti, con

l'intento di valorizzare i cuochi del futuro attraverso il proprio Istituto ed una delle più importanti associazioni di categoria.

Il progetto è suddiviso in tre appuntamenti. Il primo ed il secondo coinvolgono i dirigenti e i docenti del settore Enogastronomia, tra cui la professoressa Francesca Lascialfari ed il professor Gianni Frangini dell'Istituto Saffi; la professoressa Maria Francesca Cellai e il professor Adriano Ariani dell'Istituto Buontalenti; le professoresses Barbara Degl'Innocenti e Antonina Latona per l'Istituto Enriques ed infine il professor Gian Lodovico Miari dell'Istituto Chino Chino.

Il terzo appuntamento, invece, è interamente dedicato ai giovani studenti, nella veste di "Chef del futuro" prossimi ad approcciarsi col mondo del lavoro. Questi ultimi, oltre ad essere coinvolti in una breve intervista, potranno fornire una scheda-ricetta di un piatto da loro realizzato con relativa documentazione fotografica.

Sara Bernini



Associazione Provinciale
Cuochi ROMA

LADY CHEF : IL TEAM DELLA CITTÀ ETERNA SI PRESENTA E DEBUTTA CON LA SOLIDARIETÀ

Anche la città eterna ha un team di **Lady Chef** ed è già molto attivo! Nato per valorizzare il territorio e curare il sociale, di cui la nostra città ha bisogno, la squadra delle Lady, capitanata da **Marie Vallet**, fa il suo esordio lo scorso sabato 8 maggio con un'azione di volontariato presso la **parrocchia Regina Pacis di Roma**, in favore dei senza tetto.

Sarà un caso aver scelto proprio un giorno così vicino alla festa della mamma? Può darsi, ma quale occasione migliore per un team di Chef, che rappresentano la presenza femminile nel campo della ristorazione? Le nostre Lady, con la solidarietà di tantissime mamme, del **Team Roma Chef**, con l'aiuto del presidente di Roma **Donato Savino** e della **Segreteria Nazionale**, con la collaborazione del segretario e coach delle lady **Giuseppe Di Bella**, hanno voluto regalare un sorriso alle persone meno fortunate e sono state ripagate ricevendo un sorriso e occhi lucidi da chi, sull'onda delle parole pronunciate dal parroco Don Francesco, ogni giorno non torna a casa, perché non ha qualcuno con cui condividere gioie e difficoltà. Le Lady Chef sono riuscite, così, a donare amore e una parvenza di calore familiare a chi queste emozioni non le prova nel quotidiano.

Lavoratrici instancabili, donne e Mamme. Sì! Mamma che nutre di cibo e di amore. Mamme che, come le nostre Lady Chef, hanno condito i loro piatti di amore e solidarietà verso il prossimo. Il cibo è anche quella calamita che riunisce tutti intorno a un tavolo, riunendo così persone, storie e affetti. Cibo e

Donne-mamme binomio perfetto: cibo come elemento di convivialità unito a forza e speranza nel futuro che è ciò che infondono le donne nella nostra società.

La Segreteria Cuochi di Roma





Associazione Provinciale
Cuochi PISANI

I CUOCHI PISANI REALIZZANO UNA CENA DEDICATA ALLE LADY CHEF ITALIANE



L'occasione è stata la finale del 1° Trofeo nazionale **"Migliore Professionista Lady Chef"**, che si è svolta a Ponsacco (Pisa) l'11 maggio scorso ed i **Cuochi Pisani** hanno pensato di omaggiare le cuoche giunte in Toscana da tutta Italia con **una cena dedicata**. L'**Associazione Cuochi Pisani**, infatti, ha voluto accogliere le Lady Chef con una gustosa e curata cena offerta ai presenti alla selezione nel massimo della sicurezza, tutti gli ospiti erano stati infatti sottoposti a tampone ed accomodati con distanziamento di legge.

Un menù davvero interessante quello proposto dai Cuochi FIC: *Pappa al Pomo d'Oro – Cilindro di pappa al pomodoro giallo datterino, polvere di pomodoro e salame al vino delle nostre colline, Incontro di Passione – Sfera di farina di grani antichi, con interno di Pecorino Toscano DOP, cuore morbido al tartufo su passata di favette al finocchio selvatico, Essenza e sinfonia – Cappelletto al farro soffiato ripieno di stracotto e pinoli tostanti, fonduta di Muffone, pappa al pomodoro in polvere e punta di asparago al ghiaccio, Desiderio Mediterraneo – Rollè di coniglio con farcia agli aromi della fattoria, stratificato di patate al limone, gel di melograno, spinacini freschi, rete croccante e per finire Puntini e Contrappuntini mousse al cioccolato fondente, cremoso alle nocciole, salsa al vinsanto, cake al cacao e cantucci e tartufo scorzona.*

Ad esaltare le portate, i vini offerti della Fattoria Campigiana, proposti e raccontati dai **Sommelier di AIS Toscana**.

"Abbiamo voluto offrire alle nostre ospiti uno spaccato di gusto pisano partendo dai prodotti di qualità e passando attraverso l'interpretazione degli chef della nostra associazione" racconta **Stefano Fantozzi**, Presidente dell'Associazione Cuochi Pisani.

A realizzare la cena gli Chef: **Serena Baldacci, Monica Grazia Briolotta, Stefano Fantozzi, Rocco Fusaro, Antonio Geri, Carmine Jovine, Giuseppe Malvasi, Alessio Mazzanti, Marco Nebbiai, Francesco Pannullo, Maia Sulaberidze, Andrea Tassone, Veronica Vanni e Juri Zanobini**.

Uno dei momenti più belli ed emozionanti della serata è stato quando gli chef che hanno realizzato i piatti hanno deciso di non uscire a raccontarli ma di farli descrivere da alcuni giovani aspi-

ranti chef che li avevano coadiuvati nella preparazione sin della fase di studio nei giorni prima fino alla realizzazione la sera stessa.

L'emozione composta dei ragazzi nel parlare davanti alle cuoche ed ai membri della Nazionale Italiana Cuochi presenti in sala era grande ma altrettanto l'orgoglio di poter raccontare il frutto del proprio lavoro ad un pubblico così importante.

Abbiamo inoltre voluto esaltare il pomodoro, ingrediente principe del concorso delle Lady Chef e partner FIC con l'azienda **Cirio**, inserendolo in alcuni dei piatti proposti nonché mettendo delle piantine di pomodoro come centro tavola e nominando i tavoli con le diverse qualità di pomodori.

"Sin dal primo momento in cui abbiamo saputo che la finale del Trofeo Miglior Lady Chef si sarebbe svolta in Toscana, ci siamo messi a disposizione della **Federazione Italiana Cuochi** e di **Unione Regionale Cuochi Toscani**. Avremmo voluto offrire un'ospitalità ancora più importante di quello che abbiamo fatto ma le ristrettezze dovute al Covid non lo hanno permesso. L'Associazione Cuochi Pisani, che con onore presiedo, è però felice di aver reso omaggio alle Lady Chef in gara ed ai vertici FIC presenti, con una cena frutto del lavoro corale ed espressione delle eccellenze del nostro territorio. Veder rifiorire l'Associazione nella quale sono cresciuto, ma che negli ultimi anni aveva perso un po' del suo smalto, e poterla riportare allo splendore di un tempo mi onora ed è per me una missione che porterò avanti con tutte le mie energie. Ringrazio, oltre all'Azienda Selektia Tartufi, Marrucci Ugo e Fattoria Campigiana, che ci hanno sostenuti, l'Istituto Alberghiero "Matteotti" di Pisa ed il "Niccolini" di Volterra, per il supporto che ci hanno dato attraverso la presenza dei loro ragazzi e Scuola Tessieri, con la quale abbiamo potuto collaborare proprio in occasione della gara e con la quale stiamo portando avanti un progetto formativo e di crescita anche per i nostri associati molto proficuo" conclude Stefano Fantozzi.

Grazia Frappi

Vitassoci  **Attiva**

[f](#) [t](#) [v](#) [i](#) [i](#)