

III edizione

Eruzioni del Gusto Napoli





Vitassoci Attiva

Antonio Iacona

Responsabile Vitassociattiva

Coordinatore Editoriale IL CUOCO

scrivici

rivistailcuoco@fic.it

pubblicheremo tutti gli articoli pervenuti entro il **12 Ottobre**

*Cari Cuochi,
Care Lady Chef,*

se leggete con attenzione anche gli articoli di questo nuovo numero del supplemento digitale **Vita Associattiva**, vi accorgete che le occasioni sono state le più disparate, gli eventi e appuntamenti hanno avuto temi sicuramente diversi e tutti affascinanti ciascuno nel proprio ambito. Ma una cosa balza subito agli occhi, evidente: che la cucina italiana è sempre il comun denominatore brillante, coinvolgente, entusiasmante di tali eventi, e che i nostri professionisti cuochi e chef FIC sono sempre chiamati ad interpretarla con la loro alta maestria e professionalità.

E' così che, ad esempio, i **Cuochi Lucchesi** hanno animato gastronomicamente il Forum dell'Osservatorio nazionale sul diritto della famiglia, dove gli argomenti trattati sono stati certo molto delicati e interessanti ma dove c'è stato anche spazio per poter gustare un menu tutto all'insegna della cucina tipica lucchese. O ancora, i **Cuochi Pisani** hanno portato tutta la loro grinta e professionalità sul circuito del MotoGp di Misano, per il Gran Premio di San Marino e Riviera di Rimini. Bolidi a due ruote che hanno incrociato fuoriclasse della cucina toscana! Ed è stata ancora la terra di Dante Alighieri a portare l'esperienza dei

nostri Chef in territorio campano, in occasione della bella iniziativa "Eruzioni del Gusto".

Notizie, infine, anche dalla assoluta Sicilia, che fa i conti con giornate ancora estive e dove si è concluso ieri l'evento ExpoCook 2021, fiera dedicata al mondo dell'agroalimentare e della ristorazione, svoltasi a Palermo in modalità on line ma che ha visto ugualmente un ricco calendario di cooking show ed interventi da parte dei nostri **Cuochi Siciliani**.

Era tempo che i Cuochi FIC tornassero ad animare tutte queste belle ed importanti manifestazioni e così è stato! Complimenti a tutti i nostri professionisti e, come sempre, buona lettura...

ANTONIO IACONA

EVENTI: I CUOCHI TOSCANI PRESENTI ALLA III EDIZIONE DI “ERUZIONI DEL GUSTO”



L'Unione Regionale Cuochi Toscani, grazie a **Toscana Promozione** e **Vetrina Toscana**, ha potuto prendere parte alla terza edizione di **Eruzioni del Gusto**, manifestazione svoltasi dal 17 al 20 settembre nella pittoresca ed unica cornice del **Museo Nazionale Ferroviario di Pietrarsa (NA)**.

La Toscana, con il suo progetto di punta sul turismo enogastronomico, ha fatto assaggiare nel proprio stand prodotti di altissima qualità come l'Olio di Seggiano DOP e il Pecorino Toscano DOP, dall'Arcipelago Toscano nato, secondo la leggenda, dalle perle perse da Venere nel Mar Tirreno, marmellate, dolci e palamita sott'olio e ancora il Pane Toscano DOP, l'Olio Toscano IGP e il Pecorino delle balze Volterrane DOP.

La regione, nei giorni della fiera, si è raccontata anche attraverso i suoi dolci della tradizione: Cantuccini IGP, Panforte e Ricciarelli IGP, Schiaccia briaca dell'Isola d'Elba, Castagnaccio per narrare il territorio e la propria identità culturale.



Grande successo hanno ottenuto i cooking show curati da Unione Regionale Cuochi Toscani nel fine settimana. Nel cooking show del sabato è stato presentato un *Baccalà alla Livornese 4.0*, un piatto della tradizione reinterpretato sotto forma di raviolo. Un modo nuovo di pensare il cibo come scrigno di eccellenze e, in linea con le tendenze alimentari del momento, spesso piatto unico per cui meritevole di maggior attenzione in particolare nelle materie prime che lo vanno a comporre.

La domenica, a seguire l'interessante incontro sul turismo enogastronomico – al quale erano presenti **Roberta Garibaldi**, docente di Tourism Management dell'Università degli Studi di Bergamo, presidente Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e consigliere del Ministro del Turismo - **Leonardo Marras**, Assessore al Turismo e Commercio della Regione Toscana (in collegamento) e **Francesco Tapinassi**, direttore di Toscana Promozione turistica – un secondo cooking show a cura dei Cuochi Toscani sempre legato al pesce della tradizione, in questo caso il cacciucco, un piatto antico e probabilmente il più identitario della Toscana per quanto riguarda la cucina di mare.

Per i cooking show, uno speciale ringraziamento agli Chef aderenti a URCT, **Gabriel Stredie** e **Vito Cammarano**, per aver condotto con grande maestria i momenti di intrattenimento e cucina particolarmente apprezzati dai visitatori.

La presenza dei Cuochi Toscani torna anche nella cena di gala che ha aperto la manifestazione, questa volta curata personalmente dal Presidente Regionale dei Cuochi Toscani, **Roberto Lodovichi**, coadiuvato dai colleghi.

Ai Cuochi Toscani il piacere di presentare il secondo piatto, la cui scelta non è stata facile ma che alla fine è ricaduta su di un *Peposo alla fornacina di carne Chianina* (Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP) servito in abbinamento a una selezione di vini **Chianti Classico DOCG**.

Un bella esperienza per tornare a vivere le fiere in presenza e portare la cucina della nostra regione in trasferta in altre importanti realtà.

Grazia Frappi



L'ADRENALINA DEL MOTO GP TRAVOLGE I CUOCHI PISANI

Il **Gran Premio motociclistico di San Marino e della Riviera di Rimini** è tornato ad accendere i riflettori su **Misano**, nel circuito dedicato dal 2012 al mitico SIC, indimenticabile **Marco Simoncelli**. Nel fine settimana del 18 e 19 settembre, infatti, si è sentito forte il rombo dei motori ed il trionfo di **Pecco Bagnaia**, reduce dalla vittoria di Aragon, ha infiammato gli animi.

Per l'occasione il popolo giallo ha voluto tributare un omaggio al suo campione, **Valentino Rossi**, al suo penultimo week end a Misano, dal momento che a fine anno ha annunciato il ritiro.

Ed il lettore si chiederà, a questo punto, cosa c'entrano i Cuochi con questa bella pagina di sport? Ebbene, incredibilmente c'entrano, anche se pure noi abbiamo faticato a realizzare.

Infatti, quando meno te lo aspetti, ecco che si presentano le occasioni più strane. In questo modo è nata la possibilità, per i **Cuochi Pisani**, di essere presenti al Moto GP a Misano. Proprio nell'occasione in cui Valentino Rossi ha fatto il suo passaggio in pista con un casco speciale con il fiocco rosa, con dedica alla figlia che nascerà in primavera, anche i Cuochi Toscani sono scesi in pista, ma non per correre bensì per cucinare.

Quando il presidente dell'**Associazione Provinciale Cuochi Pisani Stefano Fantozzi**, e con lui uno dei soci storici dell'associazione, **Marco Nebbiai**, è stato chiamato da uno degli organizzatori che cura l'ospitalità per questa importante gara, è rimasto incredulo ma ad un primo momento di sgomento è seguito un "Sì, ci saremo!" ed è così che per **gli Chef Vanni Veronica, Antonio Geri, Francesco Pannullo, Daniele Cristianini e Daniele Astorella** è iniziata l'avventura del Moto GP.

Ma, come accade in ogni buona famiglia, e quella dei Cuochi Pisani lo è davvero, largo ai giovani ed ecco che la squadra si arricchisce con **Rayan Pantani**, neo diplomato centista, **Elisa Mellano** e **Michelangelo Salvili** dell'Istituto Alberghiero Matteotti di Pisa, **Veronica Reitani** e **Matteo Bendinelli** dell'Istituto Niccolini di Volterra.

Ora sì che i nostri cuochi erano pronti per scendere in pista, al gran completo! Una bellissima squadra pronta a dare il meglio di sé e portare, ai buffet nei Lunch dislocati all'interno del circuito, la cucina toscana e le sue eccellenze in una terra altrettanto ricca di gusto ed ospitalità come l'Emilia Romagna.

"Nonostante la stanchezza, l'emozione di trovarsi all'interno del circuito non come spettatori ma come protagonisti ci ha regalato un'emozione irripetibile. È stata un'esperienza emozionante ed unica, lavorare con il rombo dei motori ci ha caricato di adrenalina" ha dichiarato Veronica Vanni, portavoce dei Cuochi Pisani.

Insieme a piloti e tifosi, anche tanti personaggi noti: dal campione del salto in alto **Gianmarco Tamberi** fino a **Shade**, giovane rapper in vetta alle classifiche musicali.

Un mondo straordinario che i Cuochi Pisani non avrebbero mai pensato di poter vivere e che da oggi entra di diritto a far parte del loro curriculum.

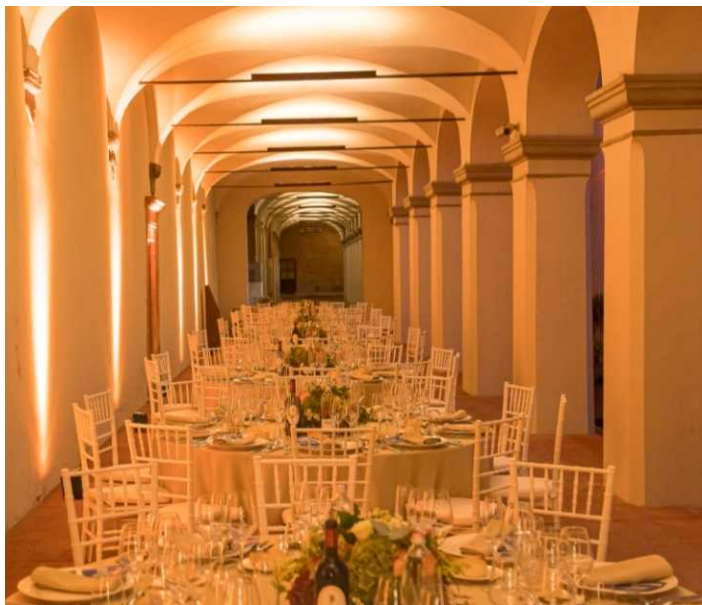
Grazia Frappi





Associazione Provinciale
Cuochi LUCCHESI

“VIAGGIO NELLA CUCINA LUCCHESA”. UN TERRITORIO ATTRAVERSO UN MENU



In occasione del **Forum 2021 dell'Osservatorio Nazionale sul Diritto di Famiglia** (ONDIF) tenutosi a Lucca nel week-end 17-18 Settembre, presso il complesso congressuale di San Francesco, l'**Associazione Cuochi Lucchesi** è tornata protagonista di grandi eventi. Gli ospiti, infatti, sono stati accolti nel suggestivo chiostro di San Francesco per il servizio di ristoro e per la cena di gala curata da *Gli Orti di via Elisa* con un menù firmato dal nostro associato **Samuele Cosentino** e preparato con la preziosa collaborazione dell'Associazione. La serata si è svolta sotto la guida della presidente **Mariella Lencioni** e degli associati, che si sono resi disponibili a prendere parte all'iniziativa: **Antonella Russo, Tommaso Biagini, Pablo Abalos, Antonio Niccoli**.

Un'occasione per raccontare la cucina lucchese. L'approccio di Samuele Cosentino non affonda le sue radici nelle vecchie ricette della nonna ma nasce dall'amore verso il territorio in cui è nato e cresciuto con la varietà dei paesaggi e quindi delle materie prime che la lucchesia offre. La cucina lucchese ha conservato

intatti i profumi del passato, la saggezza dei piatti semplici ed arguti, allergici alle avventure forestiere. “Un piatto è un racconto che, intriso di ogni esperienza della nostra vita, diventa un vero e proprio viaggio nel tempo” da qui il menù elaborato da Samuele “*Viaggio nella cucina lucchese*”.

Il menù prevedeva: *Aperitivo: Sformato di fagiolini su vellutata di zucca - Antipasto: tortino di sfoglia con porri e ricotta su crema di zucchini - Primi piatti: Zuppa alla frantoiana e Tordelli tradizionali al sugo di carne - Secondo piatto: Rovelline lucchesi con patate mascè e spinaci all'aglietto - Dolce: Pere e cioccolato il dessert di Giacomo Puccini.*

“Proprio la passione per la cucina, l'amore del territorio, la curiosità per le produzioni tipiche ed il grande spirito di condivisione delle esperienze culinarie ci hanno portato questa sera ai fornelli. Un'occasione, inoltre, per lavorare insieme e fare squadra all'interno della nostra Associazione”. Queste le parole della presidente Mariella Lencioni, che ha felicemente accolto la proposta di Samuele.

L'evento, a cura della sezione cittadina dell'Osservatorio, rappresentata dall'avvocato **Paolo Cristofani Mencacci**, era stato calendarizzato prima dell'arrivo della pandemia e per questo più volte era stato rinviato. Finalmente Lucca ha potuto presentarsi ed offrirsi in tutta la sua bellezza agli oltre 250 iscritti al Forum durante il quale sono intervenuti oltre 20 relatori tra i più importanti professori, magistrati ed avvocati esperti di diritto delle persone, dei minori e delle relazioni familiari, che si sono confrontati sul tema della riforma del processo civile e degli emendamenti governativi ad essa riferiti.

Lucia Nardelli
Associazione Cuochi Lucca



UNIONE REGIONALE CUOCHI SICILIANI: TANTI COOKING SHOW A EXPOCOOK 2021

*Presente anche in questa edizione la Federcuochi con i suoi professionisti e dirigenti URCS.
Ricco il calendario degli interventi delle berrette bianche FIC.*



La **Federazione Italiana Cuochi**, con l'**Unione Regionale Cuochi Siciliani**, è tra i protagonisti dell'edizione 2021 di **ExpoCook**, la fiera dedicata al settore della ristorazione e dell'agroalimentare giunta alla sua V edizione. L'evento, in scena dal 28 al 30 settembre al San Paolo Palace Hotel di Palermo con una edizione interamente on line, ha un ricco calendario di cooking show, tavole rotonde ed incontri di approfondimento sui temi della cucina, della pasticceria, dell'agroalimentare in genere e dell'hotellerie.

Nutrita, dunque, come per le passate edizioni, la **squadra di Chef dell'URCS** con i loro cooking show. Martedì 28 settembre alle ore 11,30 con **Fabio Armanno**; poi alle ore 16,45 con **Santo Petrociani**. Mercoledì 29 settembre, invece, alle ore 11,00 **Maurizio Valguarnera**; alle ore 12,00 **Francesco Lelio**; alle ore 15,00 **Giuseppe Lapi**; ed alle ore 16,00 **Nino Ferreri**. Giovedì 30 settembre, infine, alle ore 10,30 il cooking show del Team Manager del Team Sicilia URCS, **Mario Puccio**; alle ore 11,30 nuovamente **Maurizio Valguarnera**; alle ore 13,00, poi, **Ciccio Giuliano**, responsabile Compartimento Giovani URCS. Prestigiosi interventi all'evento anche da parte del Maestro **Giuseppe Giuliano**, responsabile nazionale del Dipartimento Pasticceria FIC, e dello Chef **Gaetano Megna**, special guest e coordinatore del Team Sicilia.

“Anche e, forse, soprattutto in questa edizione era importante essere presenti ed intervenire con tutta la professionalità che i nostri dirigenti ed associati sanno esprimere – commenta il **presidente dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani, Giacomo Perna**. – Abbiamo parlato per mesi di ripartenza e dell'importanza di tornare ad organizzare incontri ed eventi, oltre

naturalmente al lavoro quotidiano nelle nostre cucine e nei nostri locali. Per questo abbiamo accolto con piacere l'invito di ExpoCook anche per il 2021, consentendo che una nostra nutrita squadra di Chef intervenisse alla manifestazione”.

L'URCS, lo ricordiamo, fa capo alla **Federazione Italiana Cuochi** nell'isola ed è sempre stata in prima linea anche durante i mesi di chiusura forzata, proponendo ai propri associati incontri formativi e corsi on line, webinar e riunioni organizzative via web, così come tutte le altre Unioni Regionali nel resto d'Italia.

“Da tempo – gli fa eco il **responsabile Eventi URCS, Seby Sorbello** – siamo tornati pienamente operativi, dai ristoranti ai banchetti ai catering. Ora è tempo di intervenire anche agli eventi ed alle manifestazioni che ci attendono e che vedono la Federcuochi grande protagonista, sia in ambito regionale che nazionale ed internazionale. Auguro ai nostri dirigenti ed associati buon lavoro”.

“All'interno della Fiera – riferisce, infine, il **responsabile della Segreteria URCS, Rosario Seidita** – è stato allestito il desk dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani come punto di riferimento per tutti coloro che intendono avvicinarsi al mondo Federcuochi e conoscere meglio le nostre attività, con la promozione della **campagna tesseramento 2021** ed il ritiro di gadget FIC per i nostri associati”.

Antonio Iacona
Ufficio Stampa URCS

Vitassoci Attiva



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