



la FIC

ed i suoi protagonisti



EDITORIALE

Antonio Iacona

Responsabile "VITAassociATTIVA"

Coordinatore Editoriale "IL CUOCO"

Dal Salone del gusto siciliano "Medinfood" svoltosi nei giorni scorsi a Vittoria, in quel territorio ricco dal punto di vista agroalimentare che è il Ragusano, al Collegium Cocorum, con la consegna dei Collari, Onorificenza prestigiosa della Federazione Italiana Cuochi ai propri associati che svolgono questa professione da 25 anni, con una solenne cerimonia svoltasi nell'Aula Gruppi Parlamentari della Camera dei Deputati a Roma; dalle Selezioni italiane del Bocuse d'Or ad Alba, nel Cuneese, dove per la prima volta FIC è stata chiamata in Giuria, con il nostro presidente nazionale Rocco Cristiano Pozzulo, e dove il suo Chef Giuseppe Raciti ha tenuto alta la bandiera FIC e NIC, al Corporate Meeting nuovamente a Roma, incontro tecnico ma anche momento importante per rafforzare il rapporto tra la Federazione e le proprie aziende partners, con chiusura elegante al Gala Dinner Show nei locali dell'Hotel Exedra della Capitale...

E' stato e continua ad essere un programma molto intenso quello che i nostri associati stanno seguendo dall'inizio di settembre, dove in tutti gli eventi appena citati le varie associazioni provinciali e unioni regionali sono comunque state impegnate a preparare l'accoglienza o comunque a contribuire alla migliore riuscita delle manifestazioni dove FIC era protagonista e invitata. Dalla Sicilia al Piemonte, dalla Capitale alla nostra sede organizzativa, c'è un grande fermento, soprattutto se adesso guardiamo avanti e pensiamo ai due appuntamenti prioritari per la Federazione: il Congresso Nazionale a Napoli a novembre ed i Campionati della Cucina Italiana a febbraio.

In tutto ciò, proseguono le attività "normali" e consuete delle associazioni, le cene e le iniziative di solidarietà. Importante sottolineare l'avvio dei Corsi di alta formazione, come sta già avvenendo in Toscana, con l'impegno in prima linea dell'Unione Regionale. Da Palermo riprendono gli incontri dell'Associazione Cuochi e Pasticceri, tra le più dinamiche della Sicilia e d'Italia. E poi, ancora notizie dagli Stati Uniti, con la nostra Delegazione Estera, anche se a dire il vero questa volta è stato il segretario, Leonardo La Cava, a venire in Italia per vivere la bella esperienza della competizione di pasta allestita da Barilla, partner FIC.

Insomma, ancora news appassionanti da leggere. Lo facciamo con lo spirito di sempre, cioè la consapevolezza che chi vive il mondo della cucina lo fa ogni giorno, senza se e senza ma, perché è uno stile di vita. Meglio ancora se è nello stile FIC.

Buona lettura!



Unione Regionale Cuochi Toscani

**Al via da Ottobre i corsi di specializzazione
promossi dall'Unione Regionale dei Cuochi Toscani**

Professione Cuoco: dalla Toscana partono i corsi di formazione

Il mese di ottobre inaugura una nuova stagione per l'Unione Regionale Cuochi Toscani che si apre alla formazione proponendo un fitto programma di corsi che coprirà la fine del 2017 e tutto l'anno successivo. Il primo corso, che avrà come tema la "Gelateria per la ristorazione", si terrà a Firenze, rivolto oltre che agli chef del capoluogo di regione, al bacino di utenza di Pistoia, Prato e Valdarno. Lo stesso format verrà poi ripetuto ad Arezzo, punto strategico per la sua centralità, ed infine a Massa per coprire tutta la costa. «La scelta di portare i corsi in zone diverse della nostra grande regione nasce dall'esigenza di essere capillari sul territorio ed offrire agli associati un servizio che fino ad oggi non era presente e che invece può fare la differenza nel nostro lavoro», dichiara Roberto Lodovichi Presidente Regionale dei Cuochi Toscani. Il tema di questi primi incontri sarà, come detto, la Gelateria per la Ristorazione e sarà tenuto da un docente di grande esperienza quale il Pastry Chef Andrea De Bellis in collaborazione con la Carpigiani Gelato University.

L'Unione Regionale dei Cuochi Toscani sta crescendo e con essa le esigenze degli associati che vogliono specializzarsi sempre più seguendo le tendenze nuove in cucina e migliorando il livello delle loro proposte. Per rispondere a questi desideri, URCT ha dato vita all'area Formazione, il cui Responsabile è il Prof. Guido Mori, autorevole voce del mondo del food con esperienza pluriennale in scuole di alta cucina ed accademie, con corsi tenuti da professionisti del settore e dedicati ad altrettanti professionisti che hanno necessità di imparare, migliorare e tenersi aggiornati sulle ultime tecniche e tendenze in cucina.

«La gelateria oggi non è più legata all'ambiente tecnico dei produttori di gelato, – spiega il prof. Mori - sempre più chef si avvicinano a questa tecnica in modo da poter gestire direttamente la scelta dei sapori da abbinare alle proprie preparazioni e tutto questo ha prodotto un fiorire di nuove tecniche di gelateria e conseguentemente nuove ottiche di bilanciamento: il saccarosio e il glucosio lasciano il passo a gelati bilanciati con alditoli, sali e a volte anche alcoli. Tutto questo richiede una preparazione diversa e più approfondita dell'argomento».



I prossimi corsi, in accordo con le nuove tendenze del momento, affronteranno la bassa temperatura, cucina scientifica, gluten free, azoto liquido e cucina vegetariana e vegana. I corsi sono aperti a tutti i professionisti con particolari agevolazioni per gli iscritti all'Unione Regionale dei Cuochi Toscani, alla quale si accede automaticamente iscrivendosi ad una delle Associazioni Cuochi della Toscana. Questo il programma di URCT, ma la formazione viene affrontata anche dalle singole realtà provinciali con corsi di grande richiamo come quello dello Chef della Nazionale Italiana Cuochi Fabio Potenzano ad Arezzo o il richiestissimo corso sull'impiattamento che la team manager dell'Equipe di Alta Cucina della Toscana Marialuisa Lovari terrà a Prato. Per tutte le informazioni relative alla formazione URCT scrivere a urctformazione@gmail.com oppure consultare la pagina facebook Unione Regionale Cuochi Toscani - Formazione.

Ufficio Stampa Cuochi Toscani

Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri Palermo

"Le vie dei Tesori" e "le vie dei Sapori" Si riscopre tutta la bellezza di Palermo

Venerdì 29 settembre, in concomitanza con l'apertura del festival "Le vie dei Tesori", evento che valorizza il patrimonio di bellezze storico-artistiche di Palermo, è iniziato il ciclo di incontri de "Le Vie dei Sapori", in collaborazione con Sanlorenzo Mercato, il Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Palermo e l'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri di Palermo. Cinque appuntamenti, a Sanlorenzo Mercato, per celebrare e assaggiare le eccellenze del territorio, in compagnia di produttori, docenti universitari e chef, tra cooking show, talk show e degustazioni.

Le olive (Nocellara sia del Belice che dell'Etna) ed il loro microcosmo, la filiera produttiva, le varietà e le proprietà organolettiche sono state al centro del talk show pomeridiano con Nicola Francesca, docente di Microbiologia alimentare al dipartimento di Scienze agrarie alimentari e forestali dell'Università di Palermo, Francesco La Croce agronomo ed esperto in tecnologie alimentari per Geolive sas.

Durante il cooking show lo **Chef Massimiliano Sacco**, assistito dagli allievi dell'IPSSAR Cascino, ha preparato un primo piatto a base di olive.

Rosario Seidita



Delegazione FIC - USA

"Barilla Pasta Championship" dagli Usa all'Italia la ricetta di Leonardo La Cava

Ne hanno parlato tutti i maggiori quotidiani nazionali, *Corriere della Sera*, *la Repubblica*, e il tam tam mediatico è arrivato anche oltreoceano. Dal 27 al 29 settembre scorsi si è svolto il Barilla Pasta Championship e tra i giovani chef che hanno partecipato alla competizione c'era anche **Leonardo La Cava**, segretario della **Delegazione FIC Usa**. Giunto direttamente da Miami, in Florida, Leonardo ha messo in valigia gli ingredienti che utilizza sempre nella sua attività culinaria: passione, entusiasmo e smisurato attaccamento alla propria terra, l'Italia!

Ecco come la storica *Gazzetta di Parma* racconta l'intervento del giovane cuoco: "Gli americani, è noto, sono "pasta lovers" certificati: ne consumano 8,8 Kg pro capite l'anno, circa il doppio rispetto agli anni '80. E se il formato preferito sono gli spaghetti seguiti da spaghettini, gomiti, rotelle la salsa più gettonata è quella ai formaggi (37%). E la ricetta preferita? Spaghetti con le meatballs: un vero e proprio must da queste parti. Anche perché gli americani amano il piatto unico e veloce. Conosce bene le abitudini del popolo a stelle e strisce **Leonardo La Cava**, chef romano ora a Miami, consapevole delle difficoltà di educare i consumatori statunitensi al gusto della vera pasta italiana "al dente" e delle storture presenti in tanti ristoranti turistici. Al Barilla Pasta World Championship si presenterà con la ricetta "Cacio e pepe con gamberi rossi, tartare di mango e lamponi", perfetta fusione delle due città lo rappresentano. La cacio e pepe, sinonimo di tradizione e ritorno alle origini e l'esotismo del mango, il frutto simbolo di Miami. Una ricetta che vuole avvicinarsi all'idea tipicamente americana di pasta, intesa come piatto unico: dove carboidrati e proteine convivono in un'esplosione di gusto e salubrità".

Leonardo esprime oggi tutto il suo piacere di avere aderito ad una simile manifestazione, che lo ha riportato alle sue origini, che in realtà non ha mai dimenticato. Il plauso della **Federazione Italiana Cuochi** va naturalmente a lui e a tutti i suoi chef associati, giovani e meno giovani, che in ogni Delegazione Estera lavorano ogni giorno per tenere alta la bandiera del Made in Italy. Al di là dei risultati di una competizione così prestigiosa, rimane l'impegno che queste berrette bianche mettono per fare grande il nostro Paese. Grazie a tutti Voi!





VITA associATTIVA

www.fic.it