

ALLA SCOPERTA DELLE CAVE DI MASSA CARRARA E DEL TERRITORIO DI COLONNATA CON I CUOCHI TOSCANI



EDITORIALE

**Cari Cuochi,
Care Lady Chef,**

il connubio tra cibo e territorio, tra cultura e tradizioni delle nostre splendide regioni italiane è sempre stato molto forte. E si rafforza ancora di più grazie anche a Voi e alle attività che la Federazione Italiana Cuochi svolge su tutta la Penisola. Prova concreta è la visita "turistica", ma anche didattica, che i Cuochi Toscani, sempre molto attivi, hanno organizzato con alcune delle loro numerose associazioni provinciali alla scoperta delle Cave di Massa Carrara e del territorio di Colonnata, dove la storia e l'economia del luogo si intreccia profondamente proprio al cibo, regalandoci uno dei prodotti tipici più apprezzati: il Lardo di Colonnata, appunto!

Bello il racconto di questa giornata, con i nostri chef immersi nella natura, all'apparenza brulla e ostile, ma in fondo anche molto romantica e suggestiva, delle Cave, con le alture bianche il cui prodotto è stato utilizzato per secoli da nomi grandiosi dell'arte e della scultura: uno per tutti, Michelangelo!

A riportarci a tavola, accomodati per una allegra e conviviale cena di gala, con tanto di beneficenza, ci pensano invece i Cuochi Vicenza, che hanno organizzato una cena per chiudere il 2018 all'insegna del 50° anniversario FIC, con tanti ospiti e dirigenti, tra cui il nostro presidente nazionale Rocco Pozzulo.

Infine, bella iniziativa anche dei Cuochi Frosinone, come ci fa sapere il presidente regionale Lazio, Alessandro Circiello, con i giovani chef che si sono resi protagonisti dell'evento Sora in Tavola, alla scoperta delle tradizioni della Ciociaria, così da stimolare il turismo enogastronomico.

Insomma, chi ancora avesse il dubbio che i cuochi poco incidono proprio su economia, turismo e crescita del nostro Paese, beh... si sbaglia di grosso!

Infine, continuate a inviarci le Vostre news (rivistailcuoco@fic.it) ma anche a leggere quanto divulghiamo, poiché tanti sono gli impegni di questo 2019 a cui non potete certo mancare: CAMPIONATI, CONGRESSO, CIBO NOSTRUM, ASSEMBLEA... e siamo ancora ad inizio anno!



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

Cinquantesimo FIC: cena dei Cuochi Vicenza con tanti ospiti e raccolta di beneficenza



A conclusione di un anno davvero entusiasmante, e in attesa di cominciare l'anno nuovo con ancora più grinta, l'**Associazione Provinciale Cuochi Vicenza** ha organizzato lo scorso 22 ottobre una bellissima e gradevole festa in occasione del cinquantenario della **Federazione Italiana Cuochi**. Tra gli ospiti d'onore e tanto attesi, il nostro presidente nazionale **Rocco Pozzulo**, che ha accolto con molto piacere l'invito. La serata si è svolta nei locali della Villa Bressan Valmarana a Vigardolo di Monticello. La cena è stata preparata dal nostro chef **Gianluca Tomasi**, con il figlio **Marco** e lo chef **Andrea de Poli** con un menù del territorio vicentino. Il successo è stato meraviglioso. Quasi un centinaio gli ospiti partecipanti, con tanti chef presenti, vicentini e non, tra cui il dirigente NIC **Francesco Gotti**, il dirigente FIC **Fabio Tacchella**, il presidente DSE – FIC **Roberto Rosati**, il general manager NIC **Gaetano Raguni**, il presidente dei **Cuochi Verona**, **Paolo Forgia**, il responsabile Veneto DSE

Andretto, il presidente onorario veneto **Graziano Manzato**, ed il presidente regionale **Claudio Crivellaro**, oltre al segretario **Stefano Pepe**. La serata è stata presentata in maniera eccellente dal bravissimo **Marco Valletta**, che ha stupito tutti gli ospiti con la sua verve. Abbiamo colto l'occasione, com'è nello stile FIC, per fare anche beneficenza e tutto il ricavato è andato alla **Associazione SOS Villaggio dei Bambini di Vicenza**. Abbiamo coinvolto, con grande entusiasmo e partecipazione, per il servizio di sala, cucina e ricevimento le scuole alberghiere Almerico da Schio e San Gaetano con i loro ragazzi coadiuvati dai professori. Erano presenti, infine, autorità, tra cui i sindaci di Vicenza, Monticello e Caldogno, che hanno dato il loro patrocinio. e sono stati premiati con una targa il maestro **Berto Tomasi** per la sua dedizione alla vita associativa e lo chef **Alessandro Silvestri** dell'associazione di Venezia.

Fiorenzo Cazzola
Presidente Cuochi Vicenza



I Cuochi Toscani tra musei e prodotti tipici: le Cave di Carrara e il Lardo di Colonnata



Lunedì 21 gennaio l'Unione Regionale dei Cuochi Toscani ha organizzato una visita guidata alle **Cave di Marmo di Carrara e Colonnata**. L'idea, promossa dal Presidente Centro Italia, nonché Presidente dell'Associazione Cuochi Massa Carrara, **Antonio Morelli**, era già nell'aria da tempo ed è stata finalmente realizzata. Una giornata bella ed intesa in un percorso poco usuale alla scoperta di una zona bellissima caratterizzata da un lavoro duro e pericoloso. Una volta giunti alle Cave, la prima tappa è stato il Museo di Fantiscritti dove una guida preparatissima ha condotto i presenti in un percorso conoscitivo sia delle cave che della vita di chi vi lavorava. Un mondo ignoto fatto di eroi silenziosi che spesso hanno perso la vita nel lavoro ma che in quel lavoro hanno messo il cuore e che oggi, a diverse generazioni di distanza, continua ad essere una parte di cuore ed una passione di famiglia. Spesso si pensa ai grandi artisti che qui hanno recuperato il marmo per straordinarie opere d'arte patrimonio dell'umanità, basti pensare a Michelangelo, Giambologna o Canova, per citarne alcuni, ma non si immagina neppure quanto e quale sia il sacrificio per estrarre quel marmo che diventerà poi meraviglia assoluta nelle mani degli scultori. Durante la visita sono emerse infinite curiosità, dal modo di tagliare il marmo alla presenza degli operai specializzati delle Cave di Carrara per la ricomposizione del Tempio di Abu Simbel in Egitto, fino alla ricostruzione della casa e della vita familiare di chi lavorava in cava. Al termine della visita alla parte museale il percorso ha preso una dimensione avventurosa poiché l'ultimo tratto, quello che porta dentro le Cave, non è percorribile individualmente ma solo con tour guidati. I partecipanti sono quindi saliti nella parte più alta e panoramica della montagna con delle Jeep guidate da personale addetto che ha raccontato la vita che si svolge oggi nelle cave. Una volta giunti alla sommità della montagna per i presenti lo spettacolo è stato superbo, pareti bianche e scoscese tutto intorno e di fronte il mare in lontananza. Un paesaggio unico e straordinario godibile solo da questa posizione privilegiata. Dopo una lunga e piacevole spiegazione della guida e l'immane foto di gruppo, si è ripresa la discesa all'abitato e da lì lo spostamento per il pranzo nel borgo di Colonnata. La visita a Colonnata era nata dall'esigenza di prendere maggior conoscenza, da parte dei cuochi toscani, dei prodotti tipici dei diversi territori della propria regione, quelli più conosciuti e che ci rendono noti nel mondo. Il **Lardo di**

Colonnata è un salume ad indicazione geografica protetta (IGP), tipico dell'omonimo paesino sulle Alpi Apuane, nel comune di Carrara e poiché la produzione, per avere l'indicazione, può essere realizzata solo nel paese, si tratta di un prodotto veramente di nicchia. Dopo il pranzo, basato su piatti tipici e naturalmente sul lardo di Colonnata, si è passati alla visita di due realtà, una più familiare ed una leggermente più grande. Interessantissimo vedere le grandi vasche di marmo sommerse di liquido e spezie nelle quali, come ha detto la signora Algìe accompagnando il gruppo nei locali della sua attività, "il lardo si mette come la pasta al forno, a strati fino in cima". Nell'altro stabilimento, leggermente più grande ma sempre a dimensione poco più che familiare, i cuochi toscani hanno potuto approfondire le modalità di conservazione e qualche informazione in più ed alcuni non hanno mancato l'acquisto di piccole teche in marmo utili ad una conservazione analoga a quella che avviene in loco seppur per piccolissimi quantitativi e certamente più a scopo scenografico e decorativo che di utilizzo. Certo i segreti che rendono il lardo di Colonnata così rinomato non sono stati svelati ma la sua bontà non è passata certo inosservata dal gruppo che non si è negato ad una gradita degustazione. Alla giornata hanno preso parte il Presidente Regionale dei Cuochi Toscani **Roberto Lodovichi**, le associazioni di **Massa - Carrara, Siena e Valdarno** capitanate dai rispettivi **Presidenti** ed **Arezzo**. Nel tardo pomeriggio si è conclusa la giornata che ha sicuramente arricchito i presenti offrendo loro un'opportunità inusuale e di grande respiro paesaggistico, umano e gastronomico oltre che favorire l'aggregazione all'interno di URCT.

Grazia Frappi

Novità e tradizione si fondono nel gusto di “Sora in Tavola”

Giovani chef in azione per esaltare i sapori locali. La bella iniziativa dell'Associazione Provinciale Cuochi di Frosinone in collaborazione IIS CESARE BARONIO

Voglia di esaltare la cucina tradizionale con quel pizzico di novità. Grande successo per l'**Associazione Provinciale Cuochi di Frosinone** che ha organizzato lo scorso 18 dicembre, per la ricorrenza del decennale della sua fondazione, un appuntamento indimenticabile realizzato in collaborazione con l'istituto superiore “Cesare Baronio” di Sora: la manifestazione intitolata “**Sora in Tavola**”. L'evento si è articolato in due fasi che hanno visto durante la mattinata gli studenti dell'indirizzo alberghiero, divisi per coppie, cimentarsi nella realizzazione di piatti esaminati da un'attenta giuria che ha valutato la tecnica, i tempi e creatività dei partecipanti, guidati dai loro docenti. Un percorso di confronto e formazione gradito ai giovani talentuosi che hanno esaltato la prelibatezza della nostra terra mescolando abilmente gusti e offrendo in molti casi un impatto visivo

gradevole. Entusiasta il **Presidente Antonio Cristini**, che ha seguito personalmente la manifestazione. La seconda fase dell'appuntamento si è svolta la sera presso l'Hotel Ristorante “Valentino”. Oltre la premiazione del piatto più apprezzato dalla giuria di tecnici gastronomi, si è tenuta una cena di gala preparata dalle Lady Chef. Non sono mancate le testimonianze dei produttori locali e interventi delle rappresentanze regionali della **Federazione Italiana Cuochi**. Presenti anche il Sindaco del comune di Sora e il Dirigente Scolastico Prof.ssa Bianca Maria Valeri, che si è complimentata per la riuscita dell'evento.

La manifestazione, hanno spiegato gli organizzatori, è nata anche per lanciare il tema del turismo enogastronomico in Ciociaria, caratterizzata da unicità di prodotti, tradizioni e professionalità innovative. Un obiettivo centrato.

Antonio Cristini



VITA associATTIVA

www.fic.it