



VITA associATTIVA

Vita AssociAttiva numero 66 - 20/03/2020



EDITORIALE



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

**Cari Cuochi,
Care Lady Chef,**

È proprio in momenti come questi, di buio e incertezza, quando non si riesce a vedere non soltanto il drammatico presente, ma soprattutto l'imminente futuro, che un presidente ha il dovere di stare accanto ai propri associati, di essere un "buon padre di famiglia".

Questo il senso del messaggio che in queste ore il presidente nazionale FIC, Rocco Cristiano Pozzulo, ha affidato ad un video sui social e indirizzato alla categoria dei cuochi. Un messaggio che travalica le logiche di appartenenza e di iscrizioni. "Siamo vicini come FIC - dice Pozzulo nel video - a tutte le popolazioni colpite da questa emergenza, ringraziamo gli operatori socio-sanitari, i volontari, la Protezione Civile, le istituzioni, i colleghi delle mense ospedaliere, associati e non".

Il grazie della Federazione Italiana Cuochi si trasforma poi in vicinanza anche a quelle migliaia di ristoratori, albergatori e chef-imprenditori che non riescono più a vedere un futuro certo dinanzi a loro.

La Federazione, ha ricordato il presidente, si è adoperata da subito per far fronte a questa emergenza: con lettere inviate ai ministri dell'Economia e del Turismo, per chiedere iniziati-

ve e sostegni concreti alla categoria; con riunioni urgenti con altre associazioni di categoria, per capire le strategie da seguire; con i decreti legge inviati subito, appena pubblicati, ai propri dirigenti, perché fossero tempestivamente aggiornati.

«Il fatto che la sede FIC sia chiusa, per tutelare giustamente la salute del nostro staff, e che noi cuochi siamo costretti a casa - aggiunge Pozzulo - non vuol dire che siamo fermi. Per questo, chiedo ai presidenti, ai segretari, ai consigli direttivi, siano essi delle Delegazioni Estere, delle Unioni Regionali, delle Associazioni Provinciali, di essere costantemente vicini ai propri associati. La Federazione non si può fermare: coi social, con skype, con i cellulari, ma soprattutto con il cuore, vi siamo continuamente vicini e sono certo che trarremo un grande insegnamento da questa situazione, dimostrando alle generazioni passate, presenti e future che siamo in grado di rialzarci, se stiamo uniti e facciamo squadra!»

Naturalmente, gli articoli che riportiamo in questo nuovo numero del nostro allegato, VITA ASSOCIATTIVA, risalgono a "prima" dell'emergenza Coronavirus.

Crediamo, però, che rendere conto di ciò che si è fatto e continuare a raccontare le iniziative del nostro mondo FIC sia anche un modo per uscire al più presto da questa emergenza e tornare tutti quanti alla tanto agognata "normalità".

Grazie...



Associazione Provinciale
CUOCHI COMO

RICCO MEDAGLIERE ALLE OLIMPIADI PER I CUOCHI DELL'ASSOCIAZIONE COMO



Nove medaglie, di cui due d'oro, su dieci programmi in gara: questo è il brillante risultato ottenuto dai componenti del "Team Arte in Cucina" dell'Associazione Provinciale Cuochi Como alle recenti Olimpiadi di Cucina di Stoccarda, in Germania.

"La casetta delle talpe" in pasta frolla di Lucia Businelli e "La leggenda del girasole blu" in pasta di zucchero di Patrizia De Lazzari sono le due medaglie d'oro.

Con la riproduzione delle "Idee volanti di Leonardo da Vinci" in pasta di pane di Luca Franceschi, "La montagna incantata" in pasta frolla di Elisabetta Corneo e "La giostra che gira al tempo di musica" in pasta di zucchero di Samantha Barlassina sono le tre medaglie d'argento da aggiungere al ricco medagliere.



A queste seguono le quattro medaglie di bronzo che si sono aggiudicati: Giovanna Bulgheroni con "La ragazza in altalena" in pasta di zucchero, Andrea Savino con "Venezia al cinema" in pasta di zucchero, Rossella Gabellone con "Vecchie locandine cinematografiche dipinte" su pastafrolla e Angelo Re con "Programma singolo" di cucina fredda.

Con "Un cuore di rose in cioccolato" Jessica Siracusano ha ottenuto l'attestato di partecipazione.

Mi preme mettere in evidenza la partecipazione di Samanta e Jessica,

due giovani pasticciere poco più che ventenni, che hanno ottenuto dei risultati pari a colleghi di più lunga esperienza.

Rilevante la prestazione di Angelo Re, anche lui giovane emergente chef, che si è distinto presentando un tavolo espositivo particolarmente elaborato e molto impegnativo, con un menù composto da numerosi prodotti tipici del territorio comasco.

Per gli altri partecipanti si è trattato di una piacevole riconferma delle loro capacità, tutto a vantaggio della ristorazione lariana.

La partecipazione del gruppo è stata coordinata da team manager Roberto Molteni, che si è avvalso della collaborazione dei soci Guido Gilardoni, (guidopiano storico accompagnatore), Enrico Castelnuovo e Alberto Barlassina.

Cesare Chessorti
Presidente Cuochi Como



FESTA GRANDE PER I CAMPIONI OLIMPICI ED ITALIANI. A TENUTA IPPOCRATE L'OMAGGIO DI SOCI, PARTNER E AUTORITÀ



Campioni medagliati olimpici e campioni medagliati italiani sono stati festeggiati lo scorso 5 marzo nella splendida **Tenuta Ippocrate a Montefredane di Avellino**. In quella che è la sede ufficiale dei cuochi campani l'**Unione Regionale**, guidata da **Luigi Vitiello**, ha voluto rendere omaggio agli chef campani che sono saliti sul podio a **Stoccarda**, a **Rimini** e a **Riva del Garda**. Dopo la rituale **Assemblea dei delegati**, tenutasi nel primo pomeriggio, con le cautele del caso dettate dall'emergenza sanitaria, nella sala principale della Tenuta, alla presenza della padrona di casa Antonella Perrino, è iniziata una elegante e sobria festa. Presenti, quasi al completo, tutti i medagliati ad iniziare dal **Campania Team**, che ha conquistato una straordinaria medaglia di argento alle Olimpiadi con al fianco la medaglia d'oro olimpica di intaglio **Luigi Nastro**. Non poteva mancare il Campione Italiano di street food **Antonio Battista** e il Team Campione d'Italia del **DSE Campania**. Applausi e commozione hanno salutato la foto ufficiale dell'evento con tutti i vincitori che mostravano le loro belle medaglie al collo. In totale la Campania, con i suoi chef che hanno dedicato la loro arte anche alle competizioni internazionali e nazionali specializzandosi in diversi settori, porta a casa dalla competizione olimpica 4 argenti, un bronzo e un diploma di onore e dal Campionato della Cucina Italiana 1 oro, 6 argenti e 9 bronzi. E come detto, il Team DSE Campania, guidato dal responsabile regionale **Ludovico D'Urso**, si fregia anche lui del titolo nazionale. Questi straordinari cuochi hanno portato sui tre podi anche il meglio della produzione enogastronomica, valorizzando ancora una volta l'immagine positiva della Campania in contesti che vedevano competere chef provenienti da ogni dove. Di qui l'idea dell'Unione Regionale Cuochi della Campania di organizzare un momento unico, in cui rendere omaggio a questi straordinari protagonisti della cucina. Ad accoglierli sono stati il Presidente dei cuochi campani, **Luigi Vitiello**, il sottoscritto Segretario regionale **Pietro Roberto Montone** e i **Presidenti delle otto Associazioni** che compon-

gono l'Unione ovvero Avellino (Luigi Vitiello), Benevento (Rocco Festa), Caserta (Giuseppe Raimondo), Napoli (Giuseppe Sorrentino), Salerno (Luigi Di Ruocco), Penisola Sorrentina (Salvatore Severi), Stabiese Equana e Monti Lattari (Antonio Cascone) e Torre del Greco - Area Vesuviana - Nolana - Strianese (Arnaldo Renatti). Al loro fianco anche il resto del Consiglio regionale, che ha svolto gli onori per conto dell'Unione.

“Siamo molto soddisfatti – spiega il Presidente Luigi Vitiello – per i risultati conseguiti dai nostri Team e dai concorrenti singoli, che hanno partecipato sia alla competizione olimpica che ai Campionati italiani. Non è facile affrontare impegni del genere che richiedono mesi e mesi di preparazione, senza contare le spese economiche necessarie per organizzare le trasferte. Per la nostra Regione avere Team e concorrenti che hanno conseguito titoli e medaglie è un motivo di vanto. Come Unione, e Associazioni aderenti alla stessa, abbiamo deciso di tenere questa grande festa a Tenuta Ippocrate a Montefredane, che è anche la nostra sede sociale da tanti anni, così da poterli abbracciare tutti uno per uno e presentarli alla stampa e alle autorità. È stato un omaggio, nel rispetto delle misure cautelari previste dall'emergenza sanitaria, giusto e sentito che tutti i colleghi campani hanno voluto rivolgere ai loro Campioni”.

Pietro Roberto Montone



Unione Regionale
CUOCHI UMBRI

1° CONTEST CUOCHI DEL CENTRO ITALIA

Il **19 febbraio** scorso si è tenuto presso **UmbriaFiere** di Bastia Umbra il **1° Contest delle Unioni Regionali Cuochi Centro Italia**, a cui hanno partecipato Associati FIC provenienti dalle Unioni Regionali di **Umbria, Toscana, Emilia Romagna, Marche e Lazio**. Sfidandosi sulla tematica **'Esperienze di bosco'** con prodotti **Cirio, Surgital** e di altre aziende del territorio, e arbitrati secondo i protocolli della **Worldchefs** dal giudice accreditato **Alessandra Baruzzi**, dalla Presidente dell'Unione Regionale Cuochi Umbri **Gianna Fanfano**, dal Presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi Perugia **Giancarlo Passeri**, dal Responsabile Area Sviluppo dell'Università dei Sapori **Maurizio Beccafichi** e dallo chef stellato **Federico Gallo**, suddivisi nelle categorie **Junior, Lady e Senior** si sono classificati i cuochi come segue:



CATEGORIA JUNIOR

Primo posto assoluto Medaglia d'oro **Federico Francolini** (Unione Regionale Cuochi Umbri);
Medaglia d'argento **Ramon Micarelli** (Unione Regionale Cuochi Lazio);
Medaglia di bronzo **Alessio Antico** (Unione Regionale Cuochi Lazio);
Gianmarco Antonelli (Unione Regionale Cuochi Lazio); **Amir Lounaoci** (Unione Regionale Cuochi Umbri).



CATEGORIA LADY

Primo posto assoluto Medaglia d'argento **Rossella Giulianelli** (Unione Regionale Cuochi Toscani);

Medaglia d'argento **Sara Barbara Guadagnoli** (Unione Regionale Cuochi Toscani);

Medaglia di bronzo **Giuseppina Cuomo** (Unione Regionale Cuochi Toscani); **Ilaria Salvadori** (Unione Regionale Cuochi Toscani); **Elena Domanico** (Unione Regionale Cuochi Toscani).



CATEGORIA SENIOR

Primo posto assoluto Medaglia d'oro **Simone Magnanini** (Unione Regionale Cuochi Emilia Romagna);
Medaglia d'oro **Gennaro Ferraro** (Unione Regionale Cuochi Umbri);
Medaglia d'argento **Roberto Bianconi** (Unione Regionale Cuochi Umbri); **Emiliano Antonini** (Unione Regionale Cuochi Lazio);
Medaglia di bronzo **Mario Palamidis** (Unione Regionale Cuochi Lazio); **Marjus Tafa** (Unione Regionale Cuochi Marche); **Daniel Vipera** (Unione Regionale Cuochi Umbri).

L'Unione Regionale Cuochi Umbri ringrazia tutti gli organizzatori e gli Associati che hanno partecipato al Contest e che si sono impegnati nella buona riuscita dell'evento.

Raffaele Marco Bagnato
Segretario URCU



VITA associATTIVA

www.fic.it