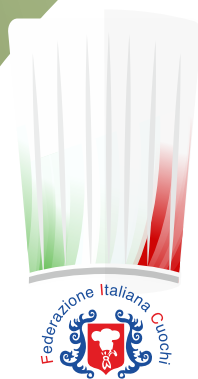




15-18 Febbraio 2020
RIMINI



CAMPIONATI
della
CUCINA
Italiana

2020



EDITORIALE



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

Cari Cuochi,
Care Lady Chef,

c'è, come ci aspettavamo, già grande fermento da tempo per quello che è uno dei più importanti appuntamenti nazionali della nostra vita federativa: i **CAMPIONATI DELLA CUCINA ITALIANA 2020**, che stanno per arrivare alla **Fiera di Rimini**. Saranno quattro giorni davvero intensi, **dal 15 al 18 febbraio** prossimi, durante i quali squadre, team, singoli ed ancora regioni e province si incontreranno e si sfideranno, sotto gli occhi attenti dei qualificati giudici. Un grande momento di crescita per tutto il mondo **FIC**, con al fianco la prestigiosa famiglia internazionale di cuochi **Worldchefs** e le nostre numerose aziende partner, che **FIC Promotion** ha sempre curato e coordinato.

A tutto questo, naturalmente, ci si prepara da tempo, con allenamenti e studio delle ricette. Anche sul fronte dei giovani ci saranno grandi battaglie culinarie e le regioni hanno iniziato a selezionare i loro **Migliori Allievi degli Istituti Alberghieri** che proprio a Rimini prenderanno parte alla finale nazionale. Così è stato per la **Campania**, che ha visto il trionfo di Benevento, e per l'**Umbria**, con la vittoria di Città di Castello. Molte altre regioni stanno completando le loro selezioni e, appena giungeranno le nuove news, Vi aggiorneremo.

Infine, in Liguria si sono incontrati i cuochi FIC dell'Area Nord Ovest con il coordinamento del vicepresidente **Area Nord, Gianluca Masullo**, e del presidente regionale Cuochi Liguri, **Stefano Beltrame**. Molti gli argomenti all'ordine del giorno, che potrete approfondire nell'articolo.

Come sempre, buona lettura!

TROFEO MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI: BENEVENTO SI AGGIUDICA LA TAPPA CAMPANA

Benevento, con l'allunno **Michele Morganella**, si aggiudica la vittoria della **selezione campana del trofeo Miglior Allievo Istituti Alberghieri**. Morganella ha preceduto il rappresentante di Napoli, **Pietro Rota** e il rappresentante di Avellino, **Ali Khalid Ismaele**. La gara di cucina si è svolta nei locali dell'Istituto de Medici di Ottaviano. Morganella approda così alla finale nazionale, organizzata dalla **Federazione Italiana Cuochi**, il prossimo mese a Rimini, in occasione dei **Campionati della Cucina Italiana 2020**. Alla gara di Ottaviano hanno partecipato gli otto allievi rappresentanti delle varie Associazioni appartenenti all'**Unione Regionale Cuochi della Campania**. Di altissimo livello la giuria predisposta, su mandato del Presidente dell'Unione **Luigi Vitiello**, dall'**Associazione Cuochi Torre del Greco, area nolana vesuviana e strianese**. Ben tre chef stellati Michelin hanno giudicato gli otto piatti a base di uova preparati dai giovani concorrenti. In giuria sedevano, infatti, **Antonino Montefusco** del ristorante Terrazza Bousquet di Sorrento; lo chef executive del Caracol di Bacoli stella Michelin **Angelo Carannante**; lo chef **Paolo Barrale** stella Michelin ex Marennà ora presidente nazionale Chic Chef; il maitre **Antonio Camillo** attuale direttore di Sala del ristorante i Tigli Theoria sul lago di Como, stella Michelin, e lo chef **Giuseppe Spina**, pluridecorato in concorsi nazionali ed internazionali di cucina calda e fredda, team manager del Campania Team Competition. Gli allievi erano chiamati a preparare un entrèe per 4 persone che aveva come ingrediente di base l'uovo. Una preparazione non semplice, nonostante alcuni ritengano l'uovo un alimento facile da cucinare. Morganella, il vincitore, ha presentato *"Ricordo di una frittata di cipolle"*. Rota, secondo classificato, *"Uova al purgatorio"* e l'allievo di Avellino *"La mia interpretazione dell'uovo"*. La complessa competizione ha visto sfidarsi, oltre ai tre saliti sul podio, anche: **Pasquale Astarita** per i cuochi Vesuviani; **Nicolò Piccolo** per Caserta; **Umberto Esposito** per Sorrento; **Fabio Zurlo** per Salerno; **Sabrina Guadino** per l'associazione Stabiese. Al termine della manifestazione-concorso il Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania,

Luigi Vitiello, ha voluto ringraziare di cuore i ragazzi partecipanti lodando nel contempo tutte le associazioni che si sono prodigate nella selezione provinciale. Parole sentite di elogio sono state rivolte da Vitiello ai rappresentanti dell'Associazione Cuochi Torre del Greco, area nolana vesuviana e strianese che insieme all'Istituto de Medici di Ottaviano, rappresentato dal dirigente scolastico **Vincenzo Falco**, hanno curato nei minimi dettagli l'evento. Ora l'attenzione si sposta a Rimini, dove tutti sperano che Michele Morganella possa sbaragliare ancora una volta la concorrenza, questa volta di tutta Italia.

Pietro Roberto Montone





Unione Regionale
CUOCHI UMBRI

FRANCESCO ALUNNI CONQUISTA IL PODIO REGIONALE COME MIGLIOR ALLIEVO DEGLI ISTITUTI UMBRI



L'Unione Regionale Cuochi Umbri, grazie alla collaborazione con l'Università dei sapori di Perugia e con le Associazioni Provinciali Cuochi di Perugia e Terni, lo scorso 13 gennaio ha organizzato nei locali dell'Ateneo le Selezioni Ufficiali per la Regione Umbria del Trofeo Miglior Allievo 2020. Le selezioni hanno visto la partecipazione dell'IIS "F. Cavallotti" di Città di Castello con gli allievi **Francesco Alunni**

e **Riccardo Berti**, dell'IIS Alberghiero di Assisi con gli allievi **Anton Milujia** e **Matteo Basigli** e dell'IIS "L. Coscioni" di Orvieto con gli allievi **Floriana Blesio** e **Leonardo Frellicca**. La giuria delle selezioni, composta dalla Presidente dell'Unione Regionale Cuochi Umbri **Gianna Fanfano**, dalla Vicepresidente dell'URCU **Elda Moroni**, dalla giudice accreditata FIC e responsabile nazionale Lady Chef **Alessandra Baruzzi**, dal Team Manager Green Heart Team Umbria **Antonio Falcone** e dalla 'Chef della passione' **Catia Ciofo**, ha selezionato **Francesco Alunni** come Miglior Allievo Istituti Alberghieri della regione Umbria. La giuria ha inoltre selezionato **Floriana Blesio** come allieva da sponsorizzare per la partecipazione allo Sweet Contest Lady Chef 2020 di Riva del Garda. L'Unione Regionale Cuochi Umbri ha colto l'occasione per ringraziare tutte le persone che si sono dedicate all'organizzazione dell'evento e alla sua realizzazione.

Il Segretario
Raffaele Marco Bagnato



Unione Regionale
CUOCHI LIGURIA

RIUNIONE AREA NORD OVEST



il 13 gennaio scorso, il **Vice Presidente Area Nord Gianluca Masullo** ha presieduto, presso la sede di Associazione Cuochi Savona, la riunione di area Nord Ovest dedicata a formazione, aggiornamento e confronto tra Unioni Regionali di nordovest e ai loro dirigenti regionali e provinciali, da **Lombardia, Piemonte e Valle d'Aosta** sono intervenuti oltre quarantaquattro responsabili associativi che hanno decretato il successo dell'evento, come già avvenuto a Vicenza. Si è discusso in modo costruttivo sugli argomenti relativi alle relazioni con gli associati, agli adeguamenti richiesti dalla legge alle Associazioni locali e alle Unioni Regionali, delle scadenze e dei prossimi appuntamenti. Dichiara il VP di AreaNord, **Masullo**: "devo fare i complimenti per il rispetto alla divisa FIC dimostrata dai colleghi presenti e per il livello di attenzione dimostrato, sia agli argomenti che agli interventi degli

sponsor presenti"; il Presidente di Unione Regionale Cuochi Liguri, **Stefano Beltrame**, aggiunge: "Non mi aspettavo una risposta così in numero di presenze, però sono ospiti e in Liguria sono sempre i benvenuti. devo ringraziare tutti per essere qui, sia ad apprezzare il territorio che a contribuire al futuro della Federazione Italiana Cuochi; devo ringraziare i rappresentanti delle Associazioni Liguri oggi qui con me per avermi aiutato".

Nella Sede Isforcoop di Varazze, che ospita Associazione Cuochi Savona, i docenti **Bova, Cefalo** e gli allievi nella struttura hanno gestito l'accoglienza con un piccolo buffet per gli intervenuti. Non è mancato naturalmente il Pesto e nemmeno la "Panissa frita",

Nella fotografia, buona parte dei partecipanti vicino al VP di Area.



VITA associATTIVA

www.fic.it