

# VitassociAttiva

VitassociAttiva numero 95 - 09/07/2021

## I Cuochi Arezzo collaborano alla cena di investitura dei nuovi sommelier AIS





# Vitassoci Attiva

**Antonio Iacona**

Responsabile Vitassociattiva

Coordinatore Editoriale IL CUOCO

scrivici

[rivistailcuoco@fic.it](mailto:rivistailcuoco@fic.it)

pubblicheremo tutti gli articoli pervenuti entro il **20 Luglio 2021**

*Cari Cuochi,  
Care Lady Chef,*

la lunga estate della ripresa è già cominciata e, da nord a sud del nostro Paese, le attività ristorative sono state riavviate, per recuperare quanto perduto. Abbiamo già augurato a tutti Voi lunghi mesi di lavoro e questo sta già avvenendo. Nell'ambito della nostra vita associativa, non si fermano nemmeno i **corsi di aggiornamento e approfondimento**, come quello proposto dall'**Associazione Provinciale Cuochi Modena**, che ha organizzato nelle scorse settimane un incontro sull'**intaglio del buffet vegetale artistico**, altra materia importante nell'ambito delle competizioni. Già, perché dobbiamo ricordare che anche queste molto presto riprenderanno, come è stato a maggio con il Trofeo Lady Chef, che il prossimo anno sarà inserito nel programma dei Campionati della Cucina Italiana. Dunque, aggiorniamoci!

E se a Modena si studia, in **Belgio** i nostri Cuochi, guidati da **Pino Nacci**, hanno aderito all'interessante workshop organizzato con la Camera di Commercio Belgo-Italiana per celebrare la nostra pasticceria, nell'ambito del vasto programma del **True Italian Taste**. Ospite d'onore, il pluripremiato pastry chef **Luigi Biassetto**.

Infine, grande gioco di squadra in quel di **Arezzo**, dove i Cuochi FIC, con il loro presidente **Gianluca Drago**, hanno collaborato alla realizzazione della cena

per l'investitura dei nuovi sommeliers dell'AIS. Un sodalizio ormai molto consolidato, quello con l'**Associazione Italiana Sommelier**, che ci fa comprendere ancora una volta come il mondo della ristorazione sia un unico, grande patrimonio da valorizzare e da proteggere.

Ancora qualche numero di VITA ASSOCIATIVA in questo caldo luglio, infine, cari Amici, e ci prenderemo la consueta pausa estiva, per ritornare ancora più aggiornati ai primi di settembre. Dunque, scrivete e inviate news dalle Vostre Associazioni alla nostra mail: [rivistailcuoco@fic.it](mailto:rivistailcuoco@fic.it)

Come sempre, buona lettura...

## BELGIO: CELEBRATA LA PASTICCERIA ITALIANA CON IL MAESTRO PASTRY CHEF LUIGI BIASETTO



giugno, infatti, la **Camera di Commercio Belgo-Italiana** ha organizzato un collegamento in diretta con il Maestro Pasticcere direttamente dal laboratorio della sua pasticceria di Padova. Così, il campione del mondo di Pasticceria nel 1997 ha raccontato il suo incredibile percorso iniziato a Bruxelles, intervistato dalla giornalista Atenaide Arpone, responsabile riviste presso Italian Gourmet. In totale sono stati 40 gli influencers belgi coinvolti nel workshop, alla scoperta di ingredienti e caratteristiche di numerosi dolci realizzati dal Maestro. La masterclass è stata organizzata nell'ambito del progetto **True Italian Taste** in collaborazione con Italian National Tourist Board – ENIT BeLux Istituto di Cultura Bruxelles e l'**Associazione Cuochi Italiani in Belgio** della **Federazione Italiana Cuochi**. Un successo che ha lasciato tutti molto soddisfatti e coinvolti nelle spiegazioni. Grazie al Maestro Luigi Biasetto per la disponibilità e la professionalità, riconosciuta a livello internazionale, con cui ha esposto le nozioni. Il plauso è arrivato anche dal presidente dell'Associazione Cuochi Italiani in Belgio, **Pino Nacci**, in collegamento con il workshop.

**La Segreteria FIC Belgio**

È stato il Maestro Pastry Chef **Luigi Biasetto** il prestigioso ospite che ha animato il recente incontro dell' "**Autentico tavolo italiano**", una masterclass che ha inteso celebrare nei suoi molteplici aspetti la pasticceria del nostro Paese. Lo scorso 21



## CORSO DI INTAGLIO PER BUFFET VEGETALE ARTISTICO



L'Associazione Provinciale Cuochi Modena non si è mai fermata, neanche durante le chiusure forzate in piena pandemia, ed è stata vicino agli associati come meglio ha potuto, organizzando riunioni e corsi di aggiornamento on-line. Ma, appena c'è stata la possibilità di ritrovarsi, è stato organizzato un corso in presenza. Complice il bel tempo e la voglia di estate e freschezza, ci hanno indirizzato verso l'organizzazione di un **Corso di intaglio vegetale per buffet artistici**. All'interno della bellissima Acetaia Leonardi, che ci ha ospitato, il tutto è stato magistralmente condotto dal Maestro **Gianfranco Capitani**, vincitore di moltissime competizioni di intaglio vegetale in Italia e all'estero, e i corsisti intervenuti hanno potuto apprendere i primi rudimenti per poter ricavare, da semplici verdure, fiori di diverso tipo. Getate le basi, l'entusiasmo è stato tale da pensare ad un secondo corso per migliorare le tecniche che, ovviamente, si affinano solo con tanta pratica e altrettanto allenamento.

**La Segreteria Cuochi Modena**





Associazione Provinciale  
Cuochi AREZZO

## I CUOCHI AREZZO COLLABORANO ALLA CENA DI INVESTITURA DEI NUOVI SOMMELIER AIS



La collaborazione tra soggetti operanti nello stesso settore è da sempre forza per i **Cuochi Toscani** e lo scambio reciproco e pluriennale con **Associazione Italiana Sommelier** rappresenta un *must* consolidato.

L'**Associazione Cuochi di Arezzo** ha prontamente risposto alla chiamata del **Delegato AIS di Arezzo, Massimo Rossi**, peraltro amico e collega molto attivo nelle fila associative, per dare un contributo alla consueta serata di gala nella quale vengono ufficializzati i nuovi sommelier.

“In questi anni così complessi, dare un senso ed una visibilità a quello che facciamo diventa ancora più importante ed è per questo che è nata la notte degli allori, per festeggiare tutto ciò che di rimarchevole accade durante l'anno e celebrarlo degnamente. In questa edizione, poi, abbiamo dato alla serata un profilo che vuole rilanciare il “Modello Arezzo” ovvero un sistema di collaborazioni tra le eccellenze del nostro territorio avviato già diversi anni fa” ci racconta Massimo Rossi, promotore della serata.

Il “**Laurorum Nox**” è, difatti, il momento in cui la Delegazione AIS di Arezzo incontra il presente con lo sguardo al futuro, in una serata esclusiva che vedrà quest'anno la consegna di attestati e Tastevin a ben 47 neo Sommelier. Un momento decisamente emozionante, che segue ad una preparazione molto seria ed accurata, fatta di tantissime lezioni e di esami decisamente complessi.

Alla cena hanno contribuito le eccellenze aretine: dal pane, con i Fratelli Pierozzi, ai salumi di Giorgio Iacomoni, Danny Del Monaco e la sua Cocktail in the World Mixology, Daniele Vestri con il suo pregiato cioccolato, e la Strada del Vino Terre di Arezzo con il “Aperibrindisiamo”.

All'Associazione Cuochi di Arezzo è stata affidata la realizzazione della prima portata – *Tortelli di Cedro con pomodori, burrata e pistacchi* e del secondo piatto – *Filetto di cinta senese alle ciliegie, peperoni arrosto e gelato ai piselli*.

“È da sempre un piacere ed un onore poter dare il nostro

contributo ad una realtà come quella di AIS, che mette in circolo l'eccellenza e con la quale condividiamo progettualità importanti. Mi fa piacere che anche tra i neo sommelier che abbiamo visto ricevere l'attestazione in questa edizione ci siano dei giovani di talento che già lavorano in ristoranti e locali importanti nostri affiliati e certo, con la ulteriore competenza che hanno acquisito, potranno contribuire ad elevare il livello delle realtà in cui operano offrendo ai clienti un'esperienza ancora più completa di fusione tra vino e cibo, che gratifichi a 360° chi ne gode” dichiara **Gianluca Drago**, Presidente dei Cuochi di Arezzo, ai fornelli assieme ai colleghi **Susanna Del Cipolla**, **Rossella Giulianelli**, **Shady Hasbun**, **Enrica Romani** ed **Elisabetta Salvini**.

Presenti all'investitura dei nuovi sommelier **Antonello Maietta** - Presidente Nazionale Associazione Italiana Sommelier e **Giuseppe Salvini** - Segretario Generale Camera di Commercio di Firenze.

Il lavoro dell'Associazione Cuochi di Arezzo è stato supportato anche dalla presenza di **Roberto Lodovichi** Presidente dell'**Unione Regionale Cuochi Toscani**.

Oltre alla parte ufficiale della serata, significativa è stata la raccolta fondi legata ad un progetto per bambini non vedenti in Africa, che ha visto il supporto di altre due realtà vicine ad AIS: la Conserveria, che ha messo in palio una ricchissima cesta di prodotti realizzati dai ragazzi speciali del centro, e Banda Piccoli Chef.

È bello essere umili, ma una volta all'anno è anche giusto condividere i propri successi magari, come fatto in questa occasione, promuovendo tutto un sistema.

**Grazia Frappi**

**Vitassoci**  **Attiva**

---

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