

# VitassociAttiva

VitassociAttiva numero 101  
29/10/2021





# 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 **10 Novembre**

*Cari Cuochi,  
Care Lady Chef,*

siamo di ritorno da una bellissima ed intensa edizione 2021 di **HOST**, il salone milanese dell'accoglienza turistica e dell'hotellerie, dove ancora una volta la nostra Federazione è intervenuta da grande protagonista, con uno stand ancora più ampio rispetto all'edizione 2019 e con un programma ancora più ricco, che ha visto svolgersi, dal 22 al 26 ottobre, incontri, cooking show, convegni, dibattiti, approfondimenti tematici, interviste e collegamenti in diretta social e Facebook. Di questa fantastica esperienza (finalmente nuovamente in presenza!) racconteremo sulla rivista IL CUOCO, di uscita imminente.

Nel frattempo, anche nel resto della penisola le attività FIC sono andate avanti, come dimostrano alcune delle news ricevute in redazione. Come sempre, molto attivi i **Cuochi Toscani**, guidati dal presidente **Roberto Lodovichi** e con tanti presidenti provinciali molto dinamici. Due i corsi di **Alta Formazione** tenuti dal **Maestro Giuseppe Giuliano**, responsabile nazionale del Compartimento di

Pasticceria FIC e tanti gli associati rimasti soddisfatti da tali appuntamenti didattici. Prestigiosa anche l'iniziativa organizzata dall'**Unione Regionale Cuochi Abruzzesi**, guidati dal brillante **Lorenzo Pace**, che li ha visti protagonisti per la prima volta nelle aule dell'**Università degli Studi di Teramo**, per discutere di tradizione e professionalità in cucina.

Altre news stanno arrivando in questi giorni in redazione e andranno ad arricchire anche gli altri numeri di Vita AssociaTTiva e, dove possibile per spazio e tempo, il nuovo numero della rivista.

Buon lavoro a tutti e, come sempre, buona lettura...

**ANTONIO IACONA**



Unione Regionale  
Cuochi ABRUZZESI

## CUOCHI E PROFESSORI UNIVERSITARI DISCUTONO DI TRADIZIONE E PROFESSIONALITÀ



L'11 ottobre scorso è stata una giornata storica per i **Cuochi Abruzzesi** che, per la prima volta, si sono ritrovati all'**Università degli studi di Teramo** per discutere di **cucina tradizionale** e della **figura del cuoco** con i docenti del corso di **"Scienze e culture gastronomiche per la sostenibilità"**.

"Il contesto economico, sociale e culturale che stiamo vivendo ha cambiato il ruolo professionale del cuoco. Per rispondere positivamente a questa nuova condizione, il cuoco deve ampliare le sue conoscenze e competenze, unendo scienza ed esperienza per arrivare ad una vasta "cultura professionale", la quale si acquisisce attraverso la ricerca, il confronto e la condivisione."

Con queste parole il presidente dell'**Unione Regionale Cuochi Abruzzesi**, **Lorenzo Pace**, ha dato inizio al seminario sul tema **"Storia e memoria in cucina: la figura del cuoco"**, coordinato dalla presidente del corso in scienze gastronomiche, la professoressa **Maria Angela Perito**, che ha visto le relazioni del Magnifico Rettore **Dino Mastrocola** e del professor **Daniele Di Bartolomeo**.

Il Rettore ha fatto notare come "nella cucina tradizionale si compivano delle azioni giuste nella preparazione dei cibi ma senza conoscerne le motivazioni scientifiche, mentre oggi un cuoco professionista non può più prescindere dalla conoscenza tecnica e scientifica".

Il professor Di Bartolomeo ha sottolineato come "in questo periodo tutti cercano di fare "tradizione" con "innovazione", tendendo a dare staticità al passato come manifestazione della propria creatività. Ma, se da un lato il passato attesta l'autorevolezza di una pietanza, dall'altro la tradizione è un modo di rievocare il passato e, attraverso le pietanze, si riesce a conferire al commensale un accesso diretto a quel passato che è composto da ingredienti, persone, produttori, luoghi e consuetudini, che poi sono i veri attori di quella "tradizione" e che possono mutare nel tempo. Il cibo è costruttore dell'identità sociale, per cui se alcuni piatti continuano a durare nel tempo è proprio perché vengono modificati e reinventati, permettendo loro di sopravvivere, anche se sono frutto di contaminazioni culturali, entrando in un processo di invenzione del piatto che diventa una nuova realtà e che quindi diventa una "nuova tradizione".

I termini "tradizione" e "innovazione", dunque, sono strettamente collegati tra loro, dato che l'uno non può esistere senza l'esistenza dell'altro, e che, per usare le parole del noto storico Massimo Montanari, "la tradizione è un'innovazione di successo".

**Angelo Monticelli**

## ALTA FORMAZIONE: TAPPA IN TOSCANA CON IL MAESTRO GIUSEPPE GIULIANO



Nel mese di ottobre la Toscana ha ospitato due corsi di **Alta Formazione** con il **Maestro Giuseppe Giuliano**, responsabile nazionale del **Compartimento Pasticceria FIC**. L'Alta Formazione, voluta già anni fa dalla **Federazione Italiana Cuochi** e rivolta ai propri associati, ha toccato in questa occasione **Grosseto** ed **Arezzo** andando a trattare il tema del **Dessert al piatto per la Ristorazione**. Grande interesse tra gli associati toscani per questi incontri, ottima opportunità formativa e di crescita professionale ma anche grande attesa per l'arrivo del Maestro, molto noto nel settore sia per gli alti incarichi federativi che per la luminosa carriera, legata in particolar modo alla pasticceria. A volte ci si chiede come possa una persona fregiarsi del titolo di Maestro. Ebbene, c'è chi lo ottiene per meriti di una vita e chi aggiunge all'esperienza un riconoscimento conferito con ufficialità, come accaduto proprio a Giuseppe Giuliano, Maestro di Cucina sin dal 1999 su investitura dell'Ordine dei Maestri di Cucina ed Executive Chef organo della Federazione Italiana Cuochi. La riflessione nasce spontanea, perché spesso le persone millantano ruoli che poi non hanno o che non sanno sostanziare.

L'esatto opposto di ciò che accade a Giuliano, che può vantare una vita di successi e di continuo accrescimento professionale, uniti ad una grande serietà umana e lavorativa, oltre che didattica. Una carriera lineare e perfetta, iniziata all'Istituto Tecnico delle attività alberghiere, per giungere ai recenti incarichi nel Sottocomitato Vegan / Vegetale e Pastry della Worldchefs Culinary Competition Committee (CCC). Un medagliere nutritissimo, giudice in alcuni dei concorsi più importanti di cucina e pasticceria sia nazionali che internazionali, formatore di alto livello con una passione vera per la pasticceria: questo, in sintesi, il profilo di Giuseppe Giuliano, un professionista non comune oltre che convinto e generoso divulgatore. La presenza di Giuliano, anzi il suo ritorno in Toscana (poiché aveva già fatto corsi in passato) era quindi particolarmente attesa, visto il suo curriculum. Il pastry chef siciliano non ha disatteso le aspettative offrendo alle attente platee, debitamente distanziate, un corso intenso e proficuo. Unico rammarico, la limitazione dei posti dovuta al perdurare delle restrizioni legate alla pandemia, che ha però favorito i presenti i quali hanno potuto godere maggiormente ed in forma più diretta dei segreti del Maestro. Entrambi i Presidenti delle Associazioni di Arezzo, **Gianluca Drago**, e Grosseto, **Umberto Amato**, si sono detti estremamente soddisfatti per i corsi che hanno stimolato le conoscenze ma anche il senso estetico degli associati e la loro capacità di proporre presentazioni oltre che buone belle e cromaticamente attraenti.

“Abbiamo salutato Giuliano con un invito aperto a tornare in Toscana con più tempo ed il prima possibile, così da potergli mostrare la nostra regione e godere nuovamente della sua piacevolissima compagnia” ha dichiarato il Presidente dei Cuochi Toscani, **Roberto Lodovichi**, che ha portato il saluto di tutti i cuochi toscani alla conclusione del secondo corso.

Ad accompagnare, e dissetare, i presenti le bevande di **Lurisia**.

**Grazia Frappi**



## BUY TUSCANY: LA PROMOZIONE DELLA TOSCANA PASSA ANCHE DAL CIBO E DALL'AGROALIMENTARE

**Buy Tuscany**, l'evento b2b organizzato da **Regione Toscana** e **Toscana Promozione Turistica**, volto a favorire lo scambio tra offerta turistica regionale e domanda nazionale ed internazionale, ha tagliato il nastro della sua 13<sup>a</sup> edizione finalmente di nuovo in presenza. Questa edizione si è svolta in due giornate: la prima dedicata ad incontri b2b con in agenda appuntamenti con buyers italiani, la seconda incentrata su incontri b2b con buyers internazionali. Nell'evento sono stati coinvolti più di 150 buyers tra italiani ed internazionali provenienti dai maggiori Paesi europei ed extra europei, in rappresentanza dei più importanti Tour Operators.

In questa importante manifestazione l'**Unione Regionale Cuochi Toscani** è stata chiamata a supportare i momenti conviviali con la propria cucina, elaborando le materie prime di qualità selezionate da Regione Toscana e proponendo piatti identitari delle diverse aree della regione. "Quando finisce un qualsiasi evento, tanto più uno impegnativo come quello che ci lasciamo alle spalle, faccio sempre un punto sulla situazione e su cosa mi ha lasciato l'esperienza in sé. Ecco, credo di poter dire che l'esperienza di Buy Tuscany sia un nuovo, importantissimo tas-

sello della crescita collettiva di URCT. Per la prima volta siamo stati chiamati dalla Regione Toscana non nell'ambito dell'agricoltura ma addirittura nel turismo, per veicolare presso buyers italiani e stranieri il concetto di cucina toscana al pari di monumenti, opere d'arte, paesaggi.

Siamo stati gli ambasciatori della cucina toscana, di cui spesso abbiamo parlato e che sempre desideriamo essere ed in questo caso ne abbiamo avuto la possibilità. Vorrei ringraziare ad uno ad uno i Cuochi Toscani che hanno supportato questa progettualità, il cui elenco è davvero nutrito, poiché alla fine il saldo complessivo dei tre giorni è stato di oltre 50 cuochi coinvolti" ha dichiarato Roberto Lodovichi, presidente dell'URCT.

A dare il loro contributo chef provenienti dalle Associazioni Cuochi di **Arezzo, Grosseto, Massa Carrara, Pisa, Valdarno**. Un ruolo fondamentale è spettato all'**Associazione Cuochi Lucchesi**, fondamentale per la buona riuscita dell'evento, che ha dato un valore aggiunto ulteriore ai corner gastronomici proponendo piatti tipici, dolci e salati, della tradizione lucchese molto applicati dai presenti ed oggetto di grande interesse anche da parte dei giornalisti stranieri. "Sono molto orgogliosa e contenta



## BUY TUSCANY: LA PROMOZIONE DELLA TOSCANA PASSA ANCHE DAL CIBO E DALL'AGROALIMENTARE



della partecipazione di un buon numero di associati all'iniziativa e della disponibilità dimostrata non solo nella presenza ma anche nella duttilità e capacità di adattamento a situazioni non usuali, che ci hanno visto collaborare al fianco di altri colleghi da tutta la Toscana. Sono fermamente convinta che iniziative come questa ci arricchiscano e ci aiutino a crescere, stimolando il consolidarsi del gruppo” ha dichiarato **Mariella Lencioni**, presidente dei Cuochi Lucchesi.

A dare il proprio supporto il presidente URCT Roberto Lodovichi, la presidente dei Cuochi Lucchesi Mariella Lencioni e con lei i colleghi **Antonio De Roma, Stefano Mei, Cristiano Pezzini, Angelo Urbani, Stefano Micheloni, Chiara Gambacorti, Antonella Russo, Alice Marcazzani, Federico Grandinetti, Tommaso Biagini, Pablo Abalos, Antonio Niccoli, Samuele Cosentino, Roberto Ricci, Gianluca Pardini, Emanuela Peragine, Maria Grazia Caponi, William Citti, Sonia Pinagli e Lucia Nardelli**. Per i Cuochi Pisani erano presenti il presidente **Stefano Fantozzi, Vanni Veronica Rocco Fusaro, Cinzia Cuccu, Bogdan Simiganovschi, Rajan Pantani, Roberto Unti, Elisa Mellano, Francesco Varallo** ed il responsabile

Compartimento Giovani della Toscana **Lorenzo De Vivo Martini**. Massa Carrara è stata rappresentata attraverso due finger food nella cena di gala dal presidente **Antonio Morelli** ed in presenza da **Lucia Grazia Grotti, Ismenia Lisette, Paolo Barbatto, Marco Bonuccelli e Fabio Rispoli**. Presenti anche le Associazioni di Arezzo, Grosseto e Valdarno con **Gabriel Stredie, Rossella Giulianelli, Sandro Signori e Liliana Stredie**.

A chiudere la rosa delle presenze gli chef **Massimo Rossi, Susanna Del Cipolla, Maurizio Marsili, Daniela Petraglia e Gerri Montouri**. Buy Tuscany è stata anche l'occasione per riprendere le già vivaci collaborazioni con gli **Istituti Alberghieri** ed in questo caso per tramite dei Professori Daniele Mangiafave con l'ISI di Barga e con l'ISI di Seravezza attraverso il Professor Fausto Covelluzzi. Molti sono stati i ragazzi che dopo un anno e mezzo hanno voluto presenziare in sala, cucina ed accoglienza.

**Grazia Frappi**

# Vitassoci Attiva



---

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