



OLIMPIADI DI ERFURT – GERMANIA

DAL 5 AL 10 OTTOBRE 2012

www.nazionaleitalianacuochi.com



COMUNICATO STAMPA (NIC)

DAL 5 AL 10 OTTOBRE 2012, IN GERMANIA, AD ERFURT, CAPITALE DELLA TURINGIA, CI SARANNO LE ALTRE OLIMPIADI, QUELLE DI CUCINA, DOVE 36 SQUADRE NAZIONALI SI CONTENDERRANO LE MEDAGLIE D'ORO PER LA CUCINA FREDDA E CALDA.

Il General Manager della NIC Fabio Tacchella: “Siamo ormai pronti ad affrontare la sfida olimpica di Erfurt, sottoporremo agli occhi del mondo il meglio della cucina italiana, una grande responsabilità, ma anche una grande gioia, e sono certo che gli chef della NIC daranno il meglio di loro, pur di portare a casa una prestigiosa medaglia”. A preparare il programma della prova generale “Cold Cuisine” con il relativo tavolo espositivo, saranno impegnati “La punta di diamante della F.I.C.” capitanati dal *Team chef* Gianluca Tomasi (nelle vesti di capitano), il coordinatore tecnico Fabio Momolo, insieme agli *chef* Matteo Sangiovanni, Gaetano Ragunì, Fabio Mancuso, Francesco Gotti, Carmelo Trentacosti, Gioacchino Sensale, Mario Quattrococchi, Domenico Spadafora, e Marco Valletta in qualità di PR.

Il direttivo della N.I.C. ha scelto come sede per le loro ultime prove generali proprio l'Hotel Metropole, di Abano Terme, meta di benessere ma anche tempio del palato, grazie alla cucina firmata dallo Fabio Momolo, membro della nazionale nonché prezioso chef del Gruppo GB.

I **GB Thermae Hotels**, con i loro cinque resort ad Abano Terme, sono infatti un'oasi di benessere completo, dove corpo e mente ritrovano equilibrio e armonia grazie a innovativi trattamenti termali, uniti a una cucina sana, equilibrata e gustosa.

Ogni resort del Gruppo vanta caratteristiche uniche, con il comune denominatore di una particolare Thermal Spa in ogni struttura, piscine d'acqua dolce e termali, grandi giardini, il tutto immerso in un'atmosfera elegante e lussuosa.

Oltre ai massaggi e agli innovativi trattamenti di bellezza, i GB Thermae Hotels, frequentati da una clientela internazionale, sono famosi per l'altissimo livello di cucina e la particolare attenzione dedicata alla preparazione dei piatti, all'acquisto delle materie prime, all'aggiornamento e formazione del personale, all'equilibrio e alla composizione dei menu, in sintonia con le filosofie culturali e gastronomiche della Nazionale Italia Cuochi.

Come gli chef della NIC, i cuochi che operano ai GB Hotels prestano costantemente attenzione al rapporto tra cibo e salute come veri **promotori di benessere**.



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE





OLIMPIADI DI ERFURT – GERMANIA

DAL 5 AL 10 OTTOBRE 2012

www.nazionaleitalianacuochi.com



Abano Terme - Italia

Per questo, martedì 18 settembre 2012, la N.I.C. presenterà il suo “Programma della Cucina Fredda” presso una location special: l’Oriental Thermal Spa dell’ Hotel Metropole** dei GB Thermae Hotels di Abano Terme, è l’ultima prova generale del menu espositivo ufficiale che rappresenterà L’Italia alle prossime Olimpiadi di Cucina Erfurt presso IKA dal 5 al 10 Ottobre 2012. ”**

Programma della giornata

Martedì 18 settembre 2012

Ore 14.30 Esposizione del “Programma della cucina Fredda” nella sala Ovale dell’Hotel Metropole****.

Ore 18.00 Presentazione ufficiale della squadra che rappresenterà le berrette bianche d’Italia della Federazione Italiana Cuochi, alle prossime Olimpiadi di Erfurt, ottobre 2012.

Ore 18.45 Commiato alla spedizione degli chef NIC con uno spumeggiante brindisi di buona fortuna.

R.S.V.P.

Per la Stampa: Rosanna Ercole Mellone,
e-mail rercolem@tin.it - 347/8161012- tel. 0521/483988 - 0187/495107

Segreteria NIC - chef Marco Valletta
mobile +393393291764 - marcovalletta1966@libero.it

La NIC è sempre presente in molteplici iniziative legate alla promozione del made in Italy soprattutto durante le competizione internazionali, negli eventi promossi dalla WACS. Ovunque gli chef della NIC, riconoscibili come “Le berrette Bianche d’Italia”, cercano di valorizzare la figura del cuoco quale professionista di qualità, che lavora con passione e cura, attenzione e scientificità. La NIC è anche palestra di vita umana e professionale dove junior e senior chef, durante le prove e gli allenamenti di cucina per le competizioni, studiano insieme soluzioni gastronomiche dall’alto valore culinario. Il direttivo NIC fa di tutto perché il cuoco NIC rappresenti al meglio gli oltre 18.000 cuochi aderenti alla FIC, evidenziando che il lavoro di cucina sia eseguito sempre “per regole e mai per eccezioni”.

Il messaggio NIC, legato alla figura del cuoco in senso più ampio è il seguente: “Il cuoco è colui che diventa un attento promotore di salute, che si informa sugli alimenti, che è capace di manipolarli con scrupolo senza depauperarli, che è sempre informato sulle tecniche e tecnologie adeguate per le trasformazioni, che sappia proporre ricette costruite con scientificità prima e poi con un pizzico di estro, che in ogni sua creazione ci possa essere il coinvolgimento di tutti e cinque i sensi”.



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE





OLIMPIADI DI ERFURT – GERMANIA

DAL 5 AL 10 OTTOBRE 2012

www.nazionaleitalianacuochi.com



SQUADRA UFFICIALE NIC 2011 – 2012

Presentazione Ufficiale Squadra NIC Junior e Senior

COGNOME E NOME	RUOLO	PROVENIENZA
DIRETTIVO NIC SENIOR E JUNIOR	DIRETTIVO NIC SENIOR E JUNIOR	
1. SENIOR CHEF TACHELLA FABIO	GENERAL MANAGER NIC	VERONA
2. SENIOR CHEF TOMASI GIANLUCA	TEAM MANAGER NIC	VICENZA
3. SENIOR CHEF MOMOLO FABIO	TEAM COACH NIC	PADOVA
4. SENIOR CHEF VALLETTA MARCO	PUBLIC RELATION NIC	TREVISO
SENIOR TEAM STAFF	SENIOR TEAM STAFF	
5. SENIOR CHEF SANGIOVANNI MATTEO	TEAM CHEF COLD CUISINE	SALERNO
6. SENIOR CHEF MANCUSO FABIO	CHEF OF CUISINE	ROMA
7. SENIOR CHEF TRENTACOSTI CARMELO	CHEF OF CUISINE	PALERMO
8. SENIOR CHEF RAGUNI' GAETANO	TEAM CHEF HOT CUISINE	FORLI' – CESENA
9. SENIOR CHEF FRANCESCO GOTTI	CHEF OF CUISINE	BERGAMO
10. SENIOR CHEF GIOACCHINO ANTONIO SENSALÉ	CHEF OF CUISINE	PALERMO
11. SENIOR CHEF QUATTROCIOCCI MARIO	CHEF OF CUISINE	FROSINONE
12. SENIOR CHEF SEMERARO VITO ANTONIO	CHEF OF CUISINE	BARI

13. CHEF PASTRY DOMENICO SPADAFORA	TEAM CHEF PASTRY	COSENZA
JUNIOR TEAM STAFF	JUNIOR TEAM STAFF	PROVENIENZA
14. SENIOR CHEF VIZZARRI NICOLA	TEAM LEADER JUNIOR CHEF	TERMOLI
15. SENIOR CHEF KOMLENIC LJUBICA	TEAM COACH JUNIOR TEAM	VENEZIA
16. JUNIOR CHEF DI PINTO FRANCESCO LEONARDO	CHEF OF CUISINE	BISCEGLIE – BARI
17. JUNIOR CHEF LORUSSO GIOVANNI	CHEF OF CUISINE	BISCEGLIE – BARI
18. JUNIOR CHEF FRANCESCA NARCISI	CHEF OF CUISINE	COSENZA
19. JUNIOR CHEF ILENIA SEMILIA	CHEF OF CUISINE	PALERMO
20. JUNIOR CHEF PAOLO LOTITO	CHEF OF CUISINE	BARI
21. JUNIOR CHEF DEBORA MIGLIORANZA	CHEF OF CUISINE	BOLOGNA

La NIC ringrazia calorosamente tutte le aziende sponsor che da sempre sostengono la NIC in tutte le Competizioni promosse dalla WACS.

Un sentito ringraziamento è rivolto alla direzione della GB Hotels che è da sempre disponibile nel permettere agli chef NIC la realizzazione di numerosi eventi.

Castelfranco Veneto, 26/08/2012.



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

