



OLIMPIADI DI ERFURT – GERMANIA

DAL 5 AL 10 OTTOBRE 2012

[www.nazionaleitalianacuochi.com](http://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 CALDA, PROVA MEGLIO CONOSCIUTA COME**

**“RISTORANTE DELLE NAZIONI”**

LA N.I.C. **lunedì 24 settembre 2012** sarà presente ufficialmente presso la S.A.P.S. per svelare il menu ufficiale della prova della Cucina Calda, menu che rappresenterà l'Italia in seno alle Olimpiadi di Cucina IKA di Erfurt.

La SAPS, “Centro ricerche per lo studio dei materiali e forme degli strumenti da cucina” sito in Via Madonna, s/n 24040, Lallio (BG) - ITALIA +39 035 454 5911, è da sempre la palestra ufficiale della NIC per questo tipo di performance, anche in questa occasioni giornalisti e ospiti esclusivi potranno valutare dal vivo la prova del menu del “Ristorante delle Nazioni”

La N.I.C. Nazionale Italiana Cuochi, emanazione ufficiale della Federazione Italiana Cuochi, è dal 2001 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, punta di diamante della FIC, 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 Federazione Italiana Cuochi, facendo risaltare 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



**PENTOLE AGNELLI**  
PROFESSIONAL COOKWARE





OLIMPIADI DI ERFURT – GERMANIA

DAL 5 AL 10 OTTOBRE 2012

[www.nazionaleitalianacuochi.com](http://www.nazionaleitalianacuochi.com)



scrupolo senza depauperarli. Deve sempre essere informarmato sulle tecniche e tecnologie adeguate per le trasformazioni, ed è opportuno 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”.

### Programma della giornata

#### Lunedì 24 settembre 2012

**Ore 16.30** apertura della cucina SAPS per poter assistere alle preparazioni gastronomiche.

**Ore 19.00** Presentazione ufficiale della squadra della Cucina Calda, che rappresenterà le berrette bianche d’Italia della Federazione Italiana Cuochi, alle prossime Olimpiadi di Erfurt, ottobre 2012.

**Ore 20.15** Apertura servizio ristorante, simulazione ufficiale del “Ristorante delle Nazioni” testing Menu e valutazione.

Evento su invito.

R.S.V.P.

Per la Stampa: Rosanna Ercole Mellone,  
e-mail [ercolem@tin.it](mailto:ercolem@tin.it) - 347/8161012- tel. 0521/483988 - 0187/495107

Segreteria NIC - chef Marco Valletta  
mobile +393393291764 - [marcovalletta1966@libero.it](mailto:marcovalletta1966@libero.it)

I posti sono riservati, per informazioni contattare  
Maurizio Di Dio  
Pro-vocazione Servizi per il Mktg  
Strada Montepulciano, 20  
12042 Bra (Cn) - t. +39 340 1200 187  
Enthusiast Supporter of  
[www.pro-vocazione.it](http://www.pro-vocazione.it) - [www.vincantiamo.it](http://www.vincantiamo.it)



PENTOLE AGNELLI  
PROFESSIONAL COOKWARE





OLIMPIADI DI ERFURT – GERMANIA

DAL 5 AL 10 OTTOBRE 2012

[www.nazionaleitalianacuochi.com](http://www.nazionaleitalianacuochi.com)



## SQUADRA UFFICIALE NIC 2011 – 2012

### Presentazione Ufficiale Squadra NIC Junior e Senior

COGNOME E NOME	RUOLO	PROVENIENZA
<b>DIRETTIVO NIC SENIOR E JUNIOR</b>	<b>DIRETTIVO NIC SENIOR E JUNIOR</b>	
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
<b>SENIOR TEAM STAFF</b>	<b>SENIOR TEAM STAFF</b>	
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
<b>JUNIOR TEAM STAFF</b>	<b>JUNIOR TEAM STAFF</b>	<b>PROVENIENZA</b>
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 SAPS che è da sempre disponibile nel permettere agli chef NIC la realizzazione di numerosi eventi.

Castelfranco Veneto, 31/08/2012.



**PENTOLE AGNELLI**  
PROFESSIONAL COOKWARE

