



OLIMPIADI DI ERFURT – GERMANIA

DAL 5 AL 10 OTTOBRE 2012



### UN PO' DI STORIA

*Le Olimpiadi di Cucina (IKA) nascono per la prima volta nel 1900 a Francoforte. Fu la tenacia e la grinta degli chef tedeschi, di voler organizzare un primo salone espositivo gastronomico internazionale al mondo, una occasione di confronto e di scambio enogastronomico tra tutte le Berrette Bianche del Mondo. Per poter fare questo, conoscendo bene lo spirito competitivo dei colleghi cuochi, organizzarono una vera e propria competizione. Le prime edizioni avevano una scadenza irregolare, poi nel 1956, in concomitanza con le Olimpiadi di Melbourne, la 9<sup>o</sup> edizione di IKA, dette il via alle competizioni di cucina con una cadenza quadriennale, legandola poi alle più note olimpiadi sportive. Le prime squadre nazionali di cuochi provenivano dai paesi del Centro Europa, poi dal Nord America, mentre per l'Italia i cuochi partecipavano non come entità nazionale ma come realtà regionali. Solo negli anni sessanta, con la Nascita della Federazione Italiana Cuochi, i cuochi Italiani iniziarono ad organizzarsi come entità Nazionale. Sempre a Francoforte, sede Storica delle Olimpiadi nel 1988 L'Italia come squadra ufficiale partecipò alle Olimpiadi sotto la guida del grande chef bresciano Enzo Dellea, nel 1992 il Capitano dell'Italia fu lo chef Giorgio Nardelli con la squadra ufficiale del Trentino Alto Adige, mentre nel 1996 accadde uno stravolgimento nell'organizzazione delle Olimpiadi di cucina. La 19<sup>o</sup> edizione di IKA/Olimpiadi di Cucina abbandonò la sede storica dando vita alla prima edizione con sede a Berlino anziché a*

*Francoforte. Era l'anno in cui l'Italia fu rappresentata dalla Regione Veneto sotto la guida dell'indiscusso mastro Rossano Boscolo. Nel 2000 la 20<sup>o</sup> edizione di IKA/ Olimpiadi di Cucina, per giochi politici all'interno della Organizzazione dei Cuochi Tedeschi, la sede divenne quella di Erfurt, capitale della Turingia, l'Italia partecipò con la Squadra della regione Puglia che aveva come Leader lo chef Domenico Maggi, attualmente giudice WACS. Dal 2004 al 2012, quella di quest'anno è la 23<sup>o</sup> edizione di IKA/ Olimpiadi di Cucina, sempre ad Erfurt. Queste Ultime tre edizioni dei Giochi Olimpici dell'arte Culinaria sono state molto importanti perché hanno visto superare la soglia delle 25 squadre nazionali, per questa edizione le squadre sono 36 Nazionali Senior e 24 Nazionali Junior, un vero record. Dal 2002 a tutt'oggi l'attuale N.I.C. Nazionale Italia Cuochi rappresenta il Tricolore italiano, da sempre gestita dal General Manager Fabio Tacchella e dal Capitano Gianluca Tomasi. La NIC, come emanazione ufficiale della Federazione Italiana Cuochi è una squadra composta da 24 chef, sia delle squadre Senior che Junior, e quest'anno farà di tutto per conquistare il metallo più prezioso. Per dare un'idea dei numeri di questa edizione 2012 ad Erfurt, oltre alle squadre nazionali Senior e Junior, ci saranno le squadre Regionali, quelle Militari, chef individuali, e il Catering Award, per un totale di chef competitori di 1800 berrette bianche del mondo intero. Per quanto riguarda i vincitori assoluti della edizione 2008 ecco i dati:*



**PENTOLE AGNELLI**  
PROFESSIONAL COOKWARE





OLIMPIADI DI ERFURT – GERMANIA

DAL 5 AL 10 OTTOBRE 2012



### Informazioni sulle Competizioni Olimpiche

**Squadre nazionali junior: 24 nazioni, 6 membri:** Sono ammessi partecipanti di età non superiore ai 25 anni.

1 Giorno: Cucina calda: 90 porzioni di un menù di 2 portate costituito da un antipasto freddo, vegano, piatto principale caldo con l'utilizzo di pesce.

1 Giorno: Esposizione di piatti freddi.

Team vincitore 2008: Germania, Secondo classificato: Svizzera

**Squadre nazionali: 36 nazioni, 6 membri:**

1 Giorno: Cucina calda presso il Ristorante delle Nazioni: 110 menù di tre portate con piatti caratteristici nazionali, secondo il regolamento della WACS.

1 Giorno: Esposizione di piatti freddi.

Team vincitore 2008: Norvegia, Secondo classificato: Germania.

**Squadre regionali: 18 squadre da 5 membri** che prepareranno esclusivamente l'esposizione di piatti freddi.

Coppa IKA –2008 assegnata al Culinary Team ACF (Stati Uniti)

**Squadre nazionali militari: 8 nazioni, 6 membri,** solo militari.

1 Giorno. Cucina calda: 150 menù da tre portate.

1 Giorno: esposizione di piatti freddi

Team vincitore 2008: Svizzera, Secondo classificato: Stati Uniti

**Premio catering GV-Award: 16 squadre provenienti da 8 nazioni, 4 membri**

La prova consiste in un evento culinario – pranzo - dedicato ad un tema gastronomico con decorazioni e allestimenti in sala.

Servizio self-service per 150 persone basato sul sistema free-flow.

Team vincitore 2008: GV-Team Bundeswehr (D) (Forze Armate – Germania)

### In che cosa consiste la prova della cucina calda.

Le squadre Senior devono preparare, secondo le indicazioni della World Association of Chefs Societies (WACS), un menu composto da tre portate, una di pesce, una di carne, un dessert, che abbiano come requisito sia il corretto bilanciamento alimentare, nel peso e negli accostamenti, ma anche una proposta alimentare di nuova concezione ristorativa. Il tutto deve essere preparato in cinque ore, sotto il controllo di una giuria, per 110 clienti.



**PENTOLE AGNELLI**  
PROFESSIONAL COOKWARE





OLIMPIADI DI ERFURT – GERMANIA

DAL 5 AL 10 OTTOBRE 2012



### CALENDARIO DELLE COMPETIZIONI

#### SENIOR TEAM – CUCINA CALDA

	Saturday, 06.10.	Sunday, 07.10.	Monday, 08.10.	Tuesday, 09.10.
1	Canada	Norway	Denmark	Switzerland
2	Germany	USA	Australia	Sweden
3	Turkey	Slovenia	Finland	Scotland
4	Hungary	South Africa	England	Luxembourg
5	Croatia	Malaysia	Japan	The Netherlands
6	Slovakia	Egypt	Poland	Iceland
7	New Zealand	Hong Kong	South Korea	Portugal
8	Wales	Cyprus	Bulgaria	Malta
9	Czech Republic	Israel	Ireland	<b>Italy*</b>

\* Il Junior Team svolgerà in contemporanea la prova Cucina Fredda.

### CALENDARIO DELLE COMPETIZIONI

#### SENIOR TEAM – CUCINA FREDDA

	Saturday, 06.10.	Sunday, 07.10.	Monday, 08.10.	Tuesday, 09.10.
1	Denmark	Switzerland	Canada	Norway
2	Australia	Sweden	Germany	USA
3	Finland	Scotland	Turkey	Slovenia
4	England	Luxembourg	Hungary	South Africa
5	Japan	The Netherlands	Croatia	Malaysia
6	Poland	Iceland	Slovakia	Egypt
7	South Korea	Portugal	New Zealand	Hong Kong
8	Bulgaria	Malta	Wales	Cyprus
9	Ireland	<b>Italy*</b>	Czech Republic	Israel

\* Il Junior Team solverà in contemporanea la prova Cucina Calda.



PENTOLE AGNELLI  
PROFESSIONAL COOKWARE





OLIMPIADI DI ERFURT – GERMANIA

DAL 5 AL 10 OTTOBRE 2012



MENU UFFICIALE DELLA NIC SENIOR

ALLE OLIMPIADI DI ERFURT MARTEDI' 9 OTTOBRE 2012

### Starter

TRANCIO DI BACCALA' IN MANTO DI MELANZANE, POMODORO CONFIT E FINOCCHIO SELVATICO CON CREMA DI SEDANO RAPA, CANNOLO DI SEPIA RIPIENO DI GAMBERI ROSSI E MASCARPONE CON OLIO AL LIME E PAVE' DI LATTUGA CON VERDURE ED ASPARAGI.

### Main course

LOMBO DI MANZO PIEMONTESE AL FORNO CON CROCCANTE DI PANE ALL'EXTRAVERGINE ED ERBE AROMATICHE, SALSA VEGETALE AL PORRO GUANCIALE DI VITELLONE AL CHIANTI CON SFERA DI SEMOLINO AI FUNGHI, CREMA SOLIDA DI ZUCCA CON RADICCHIO TREVIGIANO AL BALSAMICO ED ORTAGGI TRIFOLATI.

### Dessert

BAVARESE CON CIOCCOLATO AL LATTE E MANDARINO SICILIANO SU FROLLA AL BACIO, MORBIDONE ALLE MANDORLE CON SALSA DI PASSITO DI PANTELLERIA SEMIFREDDO AL COCCO CON FRUTTA FRESCA.

MENU UFFICIALE DELLA NIC SENIOR

ALLE OLIMPIADI DI ERFURT DOMENICA 7 OTTOBRE 2012

### STARTER

Involtino vegetale al latte di mandorle, farcito con funghi su crema densa di zucca e arancia con ortaggi marinati.

### MAIN -COURSE

Merluzzo carbonaro in crosta di parmigiano ed erbe con salsa alla Vicentina, Raviolo ripieno di gamberi rossi di Sicilia e brunoise di zucchine con giardinetto di ortaggi.



PENTOLE AGNELLI  
PROFESSIONAL COOKWARE





OLIMPIADI DI ERFURT – GERMANIA

DAL 5 AL 10 OTTOBRE 2012



## 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.

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

Per saperne di più in merito alla competiizione Olimpica, non esitare a contattate:

Segreteria NIC - chef Marco Valletta mobile +393393291764

[marcovalletta1966@libero.it](mailto:marcovalletta1966@libero.it)



**PENTOLE AGNELLI**  
PROFESSIONAL COOKWARE

