



COMUNICATO STAMPA N.I.C , 5/05/2102

International Food Exhibition & Korean Culture Festival
1 to 5 May 2012 in Daejeon, Korea

Gli chef N.I.C. hanno dato prova di grande abilità

Junior Chef Francesca Narcisi terzo posto

con la Medaglia di Bronzo per

“Hans Bueschkens Junior Chefs Challenge”

Senior Chef Angelo Giovanni Di Lena e Junior Giovanni Lorusso

classificati quarti al “Global Chefs Challenge”

Competizione tra le Sette migliori Squadre di Cucina

provenienti da tutto Mondo

a Daejeon, South Korea dal 1 al 5 May 2012

La N.I.C. Nazionale Italiana Cuochi, emanazione ufficiale della Federazione Italiana Cuochi, ha partecipato alla finale in Corea WACS per il Global Chef con tre suoi membri ufficiali:

per il Junior Team **Francesca Narcisi (Cosenza)**, per il Senior Team **Angelo Giovanni Di Lena (Forlì Cesena)** e suo assistente Junior Chef **Giovanni Lorusso (Bari)**, tutti della squadra ufficiale NIC.

La spedizione degli chef Italiani era guidata dal **Team Coach Chef Ljubica Komlenic** (naturalizzata Veneziana) che ha manifestato la sua

emozione nel definire la prova dei nostri candidati: *“una eccellente dimostrazione di competenza e bravura, i nostri chef in questa occasione si sono distinti per la professionalità il rigore, la preparazione sistematica ed ordinata”.*

La squadra italiana, per il **“Global Chefs Challenge”** era capitanata dal senior Chef **ANGELO GIOVANNI DI LENA** con il junior chef **GIOVANNI LORUSSO** come assistente, il loro menu è stato il seguente: come starter è stato presentato **“Alibut con mantello di pomodoro,olive nere e salsa allo zafferano con involtino di gamberi rossi e scalogno caramellato”** (foto n° 1). Mentre come main course lo chef Di Lena, ha fatto una sua interpretazione della carne indicata dal regolamento ed ha proposto la: **“VARIAZIONE DI KOBE CON SALSA AL TARTUFO”** (foto n° 2). Il dessert proposto dal suo assistente Giovanni, è stato **“MOUSSE ALLE FRAGOLE CON GANACHE AL CIOCCOLATO E CREMA ALLA VANIGLIA, GIARDINETTO DI FRUTTA COCCO E SORBETTO ALLE FRAFOLE”** (foto n° 3).

Tutto il menu presentato in gara ha visto la regia rigorosa e puntuale del Team Coach Ljubica Komlenic, che ha saputo incoraggiare e dare giusti ed oculati suggerimenti durante tutta la prova, cercando di mantenere la legittima dose di tranquillità. Questa è la Graduatoria del Global le sette migliori nazionali di chef al mondo: **“1° Norvegia, 2° Emirati Arabi, 3° Canada, 4° Italia, 5° Singapore, 6° Olanda, 7° Nuova Zelanda”.**

La spedizione Italiana in Corea prevedeva la partecipazione di una Junior Chef per l’ **“Hans Bueschkens Junior Chefs Challenge”** ha partecipato in questa categoria Francesca Narcisi, pupilla del Coach



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE



Decorfood Italy





Liù, perché durante gli allenamenti vissuti insieme, più di due settimane di ritiro, tra loro è nata una sintonia molto forte. Il menu presentato dalla Francesca è stato realizzato in competizione in modo impeccabile, bravura, determinazione e grande senso del rispetto delle regole procedurali di cucina hanno permesso di ottenere a Francesca il Terzo posto assoluto, una medaglia di Bronzo importate perché è la prima volta che i cuochi italiani si piazzano con questo risultato, ma perché ha vincere è stata una giovane ragazza chef, come dice la Liù: *“la mia piccola donna”*.

Il menu di Francesca è il seguente: *“Trancio di Halibut in crosta di parmigiano, erbette e pepe rosa, su crema di piselli e maionese vegetale alla mandorla; Raviolo con gambero rosso Sicilia e brounoise di zucchine su tagliolino di carote, prugne marinate e pinoli sabbiati”* (foto n° 4). un bello starter piacevole per colori e sapori. Poi come main course Francesca ha interpretato il *“Filetto di Kobe beef condito ai semi di sesamo e alghe; modern style del bollito del kobe con salsa pearà e giardinetto di funghi e cipollotti”* (foto n° 5). Per finire, il dessert doveva essere costruito da regolamento con le fragole, allora la proposta è stata: *“Mousse al cioccolato bianco e vaniglia con cuore di gelè alla fragola su tappetino di mango e morbidone alle mandorle”* (foto n° 6..

Il Team Coach Liùbica dice: *“ho tremato fino all'ultimo, vedevo che Franci era brava, anche se la piccola aveva incontrato alcuni intoppi provocati dall'organizzazione, questi non l'hanno intimorita. Avevo le lacrime agli occhi vedere competere la Francesca, piccola donna, tra altri bravi colleghi uomini”*. La giuria ha decretato il seguente verdetto, sopra a tutto il mondo queste le sette squadre dei Junior

Chef: **“1° Stati Uniti d’America, 2° Svezia, 3° Italia, 4° Austria, 5° Lussemburgo, 6° Hong Kong, 7° Emirati Arabi”**.

Ad ogni gara, durante tutti gli allenamenti, tutti gli chef della NIC sono sempre sostenuti dalle aziende sponsor che con il loro supporto e contributo diventano partner indispensabili per poter portare avanti la cultura della cucina Italiana nel Mondo, ma soprattutto la figura del cuoco che lavora con prodotti del Made in Italy.

Noi tutti chef NIC siamo fieri del risultato dei colleghi, perché abbiamo portato in alto la figura del cuoco italiano piazzandolo tra i primi setti al mondo, ora ci aspetta la competizione più importante, **dal 5 al 10 ottobre 2012 ci saranno le prossime Olimpiadi durante l’IKA di Erfurt, Germania**, auspicando di portare a casa un ottimo risultato.





SQUADRA UFFICIALE NIC 2011 – 2012

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 DI LENA ANGELO GIOVANNI	CHEF OF CUISINE	FORLI' – CESENA
6. SENIOR CHEF MANCUSO FABIO	CHEF OF CUISINE	ROMA
7. SENIOR CHEF TRENTACOSTI CARMELO	CHEF OF CUISINE	PALERMO
8. SENIOR CHEF RAGUNI' GAETANO	CHEF OF 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 QUATTROCIOCCHI 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 SANGIOVANNI MATTEO	TEAM COACH COLD CUISINE JUNIOR TEAM	SALERNO
16. SENIOR CHEF KOMLENIC LJUBICA	TEAM COACH TEAM	VENEZIA
17. JUNIOR CHEF DI PINTO FRANCESCO LEONARDO	CHEF OF CUISINE	BISCEGLIE – BARI
18. JUNIOR CHEF LORUSSO GIOVANNI	CHEF OF CUISINE	BISCEGLIE – BARI
19. JUNIOR CHEF FRANCESCA NARCISI	CHEF OF CUISINE	COSENZA
20. JUNIOR CHEF ILENIA SEMILIA	CHEF OF CUISINE	PALERMO
21. JUNIOR CHEF PAOLO LOTITO	CHEF OF CUISINE	BARI
22. JUNIOR CHEF DEBORA MIGLIORINI	CHEF OF CUISINE	BOLOGNA

Un grazie è rivolto a tutti gli Chef aderenti alla FIC, le “berette bianche d’Italia” che ci seguono sempre con grande affetto.

Castelfranco Veneto, 5/05/2012

Segreteria NIC

chef Marco Valletta

marcovalletta1966@libero.it

www.nazionaleitaianacuochi.com



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE



Decorfood Italy

