



La NIC desidera avverti tra i suoi ospiti.

Oggetto: **Invito all'Anteprima Nazionale degli chef della NIC del menu della cucina calda per la Competizione Continentale d'Irlanda 8-12 febbraio 2011.**

Gentile giornalista,

Con la presente comunicazione desideriamo **invitarLa** all'evento che si terrà **Martedì 1 febbraio 2011 alle ore 11.30**, presso la prestigiosa S.A.P.S. Centro di Ricerca e Sperimentazione Via Madonna s/n, 24040 Lallio - (BG) Tel./Fax 035.4545946.

In questa occasione Lei potrà partecipare al testing ufficiale del Menu della Cucina Calda della Nazionale Italiana Cuochi, il menu che rappresenterà l'Italia alla Coppa Continentale d'Irlanda che si svolgerà a **Dublino dal 8 al 12 febbraio 2011**

Potrà dare la sua adesione telefonando al signor Maurizio Di ai numeri 3401200187, 3482550502 oppure scrivendo a info@pro-vocazione.it confermando la sua partecipazione.

Cosa è SAPS

SAPS, è il Centro di Ricerca e Sperimentazione, nato come associazione culturale non a fini di lucro, che studia i materiali e le forme degli strumenti di cottura, promuovendo la tradizione italiana in cucina. È stato fondato dalla famiglia Agnelli, leader nella produzione di Pentole Professionali, nel novembre del 2002. **SAPS** nasce grazie alla volontà di dare vita ad un centro di ricerca, sperimentazione ed informazione diverso dai consueti e che, in collaborazione con grandi chef, sia in grado di dimostrare che il **corretto utilizzo dei materiali e delle forme degli strumenti di cottura** semplifica e rende migliore qualsiasi ricetta. In tutto quest'arco di tempo si è evoluta fino ad essere riconosciuta come uno dei riferimenti più importanti nella formazione, nella ricerca, per la cultura enogastronomica e agroalimentare nel panorama italiano e internazionale.

NAZIONALE ITALIANA CUOCHI (N.I.C.)

Via fra' Paolo Sarpi, 1 31033 Castelfranco Veneto (Treviso)

Cod. Fiscale n° 03671080269 - P. I. n° 03671080269

www.nazionaleitalianacuochi.com

referente P. R. NIC Marco Valletta e-mail marcovalletta@teletu.it



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE





Per saperne di più della NIC.

Emanazione ufficiale della FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI (FIC)

La Federazione Italiana Cuochi (FIC), con riconoscimento giuridico, nata nel 1978, è l'unica organizzazione italiana che associa e riunisce su tutto il territorio nazionale cuochi professionisti, docenti delle scuole alberghiere e allievi.

L'ORGANIZZAZIONE

La Federazione è organizzata con 120 Associazioni Provinciali, 20 Unioni Regionali e 11 Delegazioni all'estero. I suoi principali organismi direttivi sono l'Assemblea Generale dei Delegati, il Consiglio Nazionale (in ragione di un consigliere ogni 300 soci/regione), la Giunta Esecutiva (20), il Presidente e il Segretario Generale. Lo stesso schema direttivo, proporzionato, è riprodotto nelle regioni e nelle province. Le cariche si rinnovano ogni quattro anni. La FIC è l'unica Associazione di Cuochi in Italia riconosciuta e facente parte della WACS, la World Association of Cooks Societies: il riconoscimento della WACS consente alla FIC la partecipazione di diritto al Congresso Mondiale dei Cuochi.

La Federazione partecipa alle più importanti competizioni e Saloni Culinary del Mondo con il team nazionale (Nazionale Italiana Cuochi) e con 18 team regionali, oltre la partecipazione ad ogni manifestazione di 200 singoli.

Sede Nazionale: Piazzale delle Crociate n.15 00162 ROMA

Tel: 06/4402178 Tel:06/44202209 Fax: 06/44246203

Presidente: Prof. Paolo Caldana

Segretario: Salvatore Bruno

e-mail: fic@fic.it - info@fic.it



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE





NAZIONALE ITALIANA CUOCHI

(N.I.C.)

La **Nazionale Italiana Cuochi** (N.I.C.) è l'emanazione ufficiale della **Federazione Italiana Cuochi** (F.I.C.) ed è il suo organo rappresentativo, ambasciatrice dei cuochi e della cucina italiana in ogni competizione, in Italia e all'estero.

Scopo principale della Nazionale Italiana Cuochi è quello di:

promuovere, a qualsiasi livello, il patrimonio culturale della Cucina Italiana partendo dalla tradizione territoriale e regionale.

I membri che ne fanno parte sono scelti tra gli associati della Federazione Italiana Cuochi e **provengono dalle diverse aree territoriali del Nord, Centro e Sud Italia.**

Scopi e finalità

- *Divulgare gli stili tecnici e tecnologici relativi al mondo gastronomico tipico dell'Italia*
- *Sostenere in campo internazionale la valenza dei prodotti italiani promuovendone la divulgazione e l'impiego in cucina*
- *Valorizzare la cultura gastronomica italiana in base alla tradizione e alle nuove tendenze di mercato*

- *Divulgare il sistema "Cucina Italiana" sul territorio nazionale e internazionale attraverso competizioni specialistiche.*
- *Presentare l'immagine dell'Italia mediante il prodotto gastronomico lavorato, attraverso il proprio marchio di qualità*
- *Catalogare e codificare ricette, sistemi di trasformazione e tecniche di presentazione facenti parte del panorama gastronomico generale*
- *Sostenere la figura del cuoco a tutti i livelli e sensibilizzare coloro che non ne conoscono ruolo e funzioni*

Le sedi sperimentali della NIC, dove abitualmente gli chef esercitano le prove professionali, per la preparazione dei menu delle prove calde e fredde sono la SAPS di Lallio di Bergamo, la Castalimenti di Brescia, la sede Docorfood Italy di Grezzana (VR), location ideale per i professionisti del settore. Le esibizioni pubbliche sono invece eseguite nelle location dove i nostri chef abitualmente lavorano, come il gruppo GB Hotel di Abano Terme (PD), NOVA YARDINIA RESORT Castellaneta Marina - TA – Puglia.



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE





Partecipazioni ad oggi

8-12 febbraio 2011, Coppa Continentale d'Irlanda, Dublino. Competizione della Cucina Calda e Fredda.

1 febbraio 2010 Presso sede SAPS di Lallio Bergamo, anteprima Nazionale del Menu della Cucina Calda, prova per la Coppa Continentale.

12esima edizione dell'European Catering Cup presso SIRHA 20-24 gennaio 2011, Classificati al terzo post, dopo Francia e Spagna.

18-21 novembre 2010 Lussemburgo Coppa del Mondo: Senior Team 2 medaglie d'argento con piazzamento al nono posto assoluto su 26 squadre nazionali; Junior Team n° 1 medaglia d'argento e n° 1 medaglia di bronzo e piazzamento al settimo posto su dieci squadre nazionali.

8 novembre 2010 Anteprima Nazionale degli chef Junior e Senior della NIC del Menu della Cucina Hotel Don Guglielmo di Campobasso ****

25-26 ottobre 2010 **Anteprima Nazionale degli chef Junior e Senior della NIC del Menu della Cucina Calda e Fredda** all'Abano Grand Hotel *****L

18-19 giugno 2010 Bongiorno Buongusto Benessere "La colazione ideale" studiata con gli chef della struttura GB Hotels Abano terme.

7-8 giugno 2010 Gli chef azzurri si allenano NOVA YARDINIA RESORT, Loc. Principessa - S.S. 106 - Km 466,600 - Castellaneta Marina - TA - Puglia

24-27 Aprile 2010 Bologna Degusta - Pasta Trend , realizzazione di eventi gastronomici e televisivi.

16-17 novembre 2009 EFAB - Tito sc. (PZ) evento gastronomico

17- 22 Ottobre 2008 Olimpiadi di Erfurt, Germania,

15 - 16 - 17 settembre 2008 Presentazione NIC Olimpiade Erfurt, GB Hotels Abano Terme.

10 - 11 giugno 2008 Performance gastronomica Yatch Club, Milano.

12 - 15 febbraio 2008 -Welsh International Culinary Championships Battle for the Dragon- Galles

8-11 novembre 2007 - Alimentarti Bologna -

1-7 ottobre 2007 - Kremlin Cooking Cup - Mosca

17-23 settembre 2007 - Partecipazione Miss Italia -

16-22 maggio 2007 - Chicago Cooking Cup - USA

16-23 novembre 2006 - Coppa del Mondo in Lussemburgo

4 - 7 ottobre 2006 - International Kremlin Culinary Cup - MOSCA

21 - 27 agosto 2006 - Dimostrazioni di Cucina Italiana con Pasta Zara - BRASILE

12 - 14 giugno 2006 - FIERA MIWINE - Performance Gastronomica - MILANO

24 - 27 maggio 2006 - Esposizione dimostrativa Show Room Baumatic - HONG KONG

26/02 - 2/03 2006 - INTERNAZIONALI D'ITALIA - TIRRENO CT - dimostrazione - MARINA DI MASSA

4 - 7 febbraio 2006 - 36° MOSTRA INTERNAZIONALE DELL'ALIMENTAZIONE - dimostrazione di cucina - RIMINI

18 - 23 febbraio 2006 - Fiera di Stoccarda - ESPOSIZIONE GASTRONOMICA - STOCCARDA

19 - 23 novembre 2005 IGEHO - SALONE MONDIALE DELLA RISTORAZIONE - BASILEA

21 - 25 ottobre 2005 HOST - PRESENTAZIONE NIC STAND FIERISTICO - MILANO

13 - 16 marzo 2005 IKKA - CAMPIONATI EUROPEI - SALISBURGO

3 - 5 marzo 2005 INTERNAZIONALI D'ITALIA - MARINA DI MASSA

2 marzo 2005 EVENTO PER L'HOTEL HILTON - AMSTERDAM

4 - 8 febbraio 2005 MIA - RIMINI



LAINOX®



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE



17 – 20 ottobre 2004 IKA OLIMPIADI DI CUCINA - ERFURT

4 luglio 2004 S.PELLEGRINO COOKING CUP - VENEZIA

14 – 19 febbraio 2004 INTERGASTRA - STOCCARDA

12 giugno 2003 VERTICE DEI CAPI DI STATO E DI GOVERNO - SALONICCO

17 – 20 maggio 2003 AMERICAN CULINARY CLASSIC – CHICAGO

9 – 13 marzo 2003 3° INTERNAZIONALI D'ITALIA - MARINA DI MASSA

6 – 9 marzo 2003 105a EDIZIONE DI FIERAGRICOLA – AGRIFOOD - VERONA

10 – 14 febbraio 2002 TECNOBAR – PADOVA

15 – 16 febbraio 2002 1° CONCORSO INTERNAZIONALE SUL RAVIOLO QUALITALY – SASSARI

3 – 7 marzo 2002 INTERNAZIONALI D'ITALIA - MARINA DI MASSA

17 – 20 marzo 2002 IKKA - CAMPIONATI EUROPEI - SALISBURGO

aprile 2002 VINITALY – VERONA

21 – 25 ottobre 2002 - XXIII CONGRESSO NAZIONALE F.I.C. - PALERMO

16 – 20 novembre 2002 EXPO GAST 2002 - CULINARY WORLD CUP - LUXEMBOURG

PALMARES

OTTOBRE 2008 OLIMPIADI DI ERFURT – GERMANIA-

N° 3 medaglie d'argento, 2 Bronzo

FEBBRAIO 2008 BATTLE FOR THE DRAGON – GALLES

N° 2 medaglie di bronzo

OTTOBRE 2007 KREMLINO COOKING CUP MOSCA

n° 1 TROFEO MIGLIOR SQUADRA, n° 2 medaglie d'oro

MAGGIO 2007 CHICAGO COOKING CUP

n° 1 medaglia d'Argento; n° 3 medaglie di bronzo

NOVEMBRE 2006 COPPA DEL MONDO DI LUSSEMBURGO

n° 1 COPPA DEL MONDO DI Pasticceri; n° 3 medaglie d'oro; n° 2 medaglie d'argento

n° 1 medaglia di Bronzo

OTTOBRE 2006 COPPA DEL CREMLINO, MOSCA

N° 2 ORI, 9 ARGENTI e 1 BRONZO

FEBBRAIO 2006 MESSE, STOCCARDA

N° 2 ORI

NOVEMBRE 2005 IGEHO, BASILEA

N° 1 ARGENTO e 1 BRONZO

MARZO 2005 CAMPIONATI EUROPEI, SALISBURGO

N° 1 ORO e 1 ARGENTO

OTTOBRE 2004 IKA - OLIMPIADI DI CUCINA, ERFURT

N° 4 ARGENTI

FEBBRAIO 2004 INTERGASTRA, STOCCARDA

N° 8 ORI; 3 PREMI SPECIALI e MIGLIOR SQUADRA IN ASSOLUTO

MAGGIO 2003 AMERICAN CULINARY CLASSIC, CHICAGO

N° 1 ARGENTO; 2 BRONZI

NOVEMBRE 2002 COPPA DEL MONDO, LUSSEMBURGO

N° 2 ARGENTI

MARZO 2002 CAMPIONATI EUROPEI - SALISBURGO



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE





N° 4 ORI

La Nazionale è spesso ospite di alcune delle principali trasmissioni gastronomiche tra cui “La vita in diretta” e “Uno Mattina” di RAI UNO, “Estate sul 2”, “Eat Parade” e “Costume e Società” di RAI DUE, “Il gusto” di CANALE 5; collabora con testate di cucina come A Tavola, Il Cuoco, Pasticceria Internazionale, Zafferano, Grande Cucina e Wine. Molte le collaborazioni aziendali per la pubblicazione di ricettari specialistici editi.

NAZIONALE ITALIANA CUOCHI (N.I.C.)

Via fra' Paolo Sarpi, 1 31033 Castelfranco Veneto (Treviso)

Cod. Fiscale n° 03671080269 - P. I. n° 03671080269

www.nazionaleitalianacuochi.com

referente P. R. NIC Marco Valletta e-mail marcovalletta@teletu.it

I Membri Ufficiali della NIC 2011

GENERAL MANAGER NIC

- SENIOR CHEF TACHELLA FABIO

TEAM LEADER NIC

- SENIOR CHEF TOMASI GIANLUCA

TEAM COACH NIC

- SENIOR CHEF MOMOLO FABIO

PUBLIC RELATION NIC

- SENIOR CHEF VALLETTA MARCO

TEAM CHEF COLD CUISINE

- SENIOR CHEF SANGIOVANNI MATTEO

TEAM CHEF HOT CUISINE

- SENIOR CHEF SEMERARO VITO ANTONIO

SENIOR CHEF DI LENA ANGELO GIOVANNI

SENIOR CHEF VIZZARRI NICOLA

SENIOR CHEF MANCUSO FABIO

SENIOR CHEF TRENTACOSTI CARMELO

SENIOR CHEF RAGUNI' GAETANO

SENIOR CHEF KOMLENIC LJUBICAINA

CHEF PASTRY CAPPELLO GIOVANNI TEAM CHEF SENIOR

SENIOR CHEF PASTRY ISOARDI EMANUELA

JUNIOR CHEF QUATTROCIOCCI MARIO;

JUNIOR CHEF DI PINTO FRANCESCO LEONARDO;

JUNIOR CHEF LORUSSO GIOVANNI;

JUNIOR CHEF MAGON LUCA;

JUNIOR CHEF FRANCESCA NARCISI;

LAINOX®



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

