



Patrocinio del Comune di
Castelfranco Veneto



COMUNICATO STAMPA

**“LA N.I.C. SARA’ PRESENTE A CASTELFRANCO VENETO
martedì 10 gennaio 2012 per l’anteprima nazionale del primo
tasting ufficiale del menu da presentare agli europei del Galles”**

La N.I.C. Nazionale Italiana Cuochi, emanazione ufficiale della Federazione Italiana Cuochi, è con sede amministrativa nel Comune di Città di Castelfranco Veneto dal 2002 e per festeggiare il decennale dalla fondazione, ha voluto essere presente nel Comune di Castelfranco Veneto (TV), presso la sede dell’I.P.S.S.A.R. “GIUSEPPE MAFFIOLI” martedì **10 gennaio 2012** per presentare alla stampa il menu della cucina calda che rappresenterà l’Italia ai prossimi Europei di Cucina in Galles, per la Battaglia del Dragone, in calendario dal **14 al 16 Febbraio 2012**.

La NIC è sempre presente in molteplici iniziative legate alla promozione del made in Italy soprattutto durante le competizioni 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





Patrocinio del Comune di
Castelfranco Veneto

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 DI LENA ANGELO GIOVANNI	TEAM CHEF HOT & COLD 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 JUNIOR 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 MARCO CAMPANER	CHEF OF CUISINE	TREVISO
20. JUNIOR CHEF FRANCESCA NARCISI	CHEF OF CUISINE	COSENZA

21. JUNIOR CHEF ILENIA SEMILIA	CHEF OF CUISINE	PALERMO
22. JUNIOR CHEF PAOLO LOTITO	CHEF OF CUISINE	BARI
23. JUNIOR CHEF PASTRY MARINELLA SUFALI	CHEF PASTRY	TRENTO
24. JUNIOR CHEF DEBORA MIGLIORANZA	CHEF OF CUISINE	BOLOGNA

La NIC ringrazia calorosamente l'Amministrazione Comunale di Castelfranco Veneto, in particolare gli assessorati alla Cultura e alle Attività Produttive per il sostegno ricevuto. Inoltre un grazie viene rivolto a tutte le aziende sponsor che da sempre sostengono la NIC in tutte le Competizioni promosse dalla WACS.

Un sentito ringraziamento è rivolto alla Dirigenza della scuola, agli allievi dell'Istituto G. Maffioli, che saranno gli artefici e protagonisti dell'evento, così come a tutto il personale docente e non che hanno dato la loro disponibilità alla realizzazione dell'evento.

Castelfranco Veneto, 2/01/2012

Segreteria NIC

chef Marco Valletta

mobile +393393291764

marcovalletta@teletu.it

www.nazionaleitaianacuochi.com



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE





Patrocinio del Comune di
Castelfranco Veneto



PROGRAMMA DELLA SERATA

Ore 15.30 Backstage della NIC in attività preparatoria del menu presso i Laboratori dell'I.P.S.S.A.R. "G. MAFFIOLI", di Villa Dolfin, via Valsugana, 74, in località di Villarazzo di Castelfranco Veneto (TV) centralino 0423/721661.

Ore 20.30 Tasting Ufficiale e valutazione del menu presentato a cinquanta esclusivi ospiti.

Ore 22.30 Chiusura della performance.

Un sentito ringraziamento è rivolto alla Dirigenza della scuola, agli allievi dell'Istituto G. Maffioli, che saranno gli artefici e protagonisti dell'evento, così come a tutto il personale docente e non che hanno dato la loro disponibilità alla realizzazione dell'evento.



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

