



## COMUNICATO STAMPA

### LA NIC IN PASSERELLA PER VINCERE LA COPPA DEL MONDO

**Dal 18 al 24 novembre 2010 la Nazionale Italiana Cuochi "N.I.C." parteciperà in Lussemburgo alla Coppa del Mondo con due menu estremamente creativi.**

**Per la Cucina Fredda gli azzurri si sono ispirati alle grandi firme della Moda Italiana.**

**Per la Cucina Calda gli chef Senior e Junior valorizzeranno i prodotti DOP e IGT delle cucine territoriali d'Italia, tutto in tre portate.**

A quattro anni di distanza la N.I.C. torna in Lussemburgo per la **Coppa del Mondo** ([www.vatel-club.lu](http://www.vatel-club.lu)), considerata la massima espressione della cucina internazionale, con la consapevolezza di poter puntare molto in alto e con l'obiettivo di migliorare il palmares dell'edizione del 2006 consistente in: n° 1 Coppa del Mondo di Pasticceria; n° 3 medaglie d'oro; n° 2 medaglie d'argento n° 1 medaglia di Bronzo.

Per questi motivi gli chef, guidati dalla mano esperta del General Manager **Fabio Tacchella**, non hanno lasciato nulla di intentato: grande attenzione nella decisione del menu e delle ricette della prova calda, nella scelta degli alimenti rappresentativi della prelibata cucina nostrana, estro e fantasia nella presentazione dei piatti che quest'anno, per la Prova del Freddo, saranno ispirati alle grandi firme della moda del Made in Italy. Tutto ruoterà intorno al mondo dei colori e delle forme degli stilisti Italiani di ieri e di oggi. Per il tavolo della Cucina fredda il Junior Team ha voluto sviluppare il tema dei "Giochi elettronici".

La Nazionale prenderà parte alle gare che si svolgeranno nell'ambito del **Salone Internazionale di Gastronomia Expogast**, presso le sale del Centre des Expositions et des Conférences, **dal 18 al 24 novembre 2010**, si dovrà confrontare con oltre 34 squadre nazionali tra cui la Norvegia campione in carica.



LAINOX



**PENTOLE AGNELLI**  
PROFESSIONAL COOKWARE





La NIC Senior competerà il **20 novembre 2010** per la prova calda, mentre i Junior Team esporranno il tavolo della cucina fredda, il **23 novembre 2010** sarà invece il contrario.

Anche in questo evento la NIC Seniores sarà coadiuvata dagli azzurrini, ragazzi allenati dai veterani chef perché hanno dimostrato di poter diventare giovani promesse dell'arte culinaria.

La NIC nel suo insieme è costituita da 25 membri provenienti da quasi tutta l'Italia, chef che hanno lavorato molto con prove dure e faticose, per questo auspichiamo che possano ottenere ottimi risultati anche in questa edizione.

In vista della competizione mondiale la Nazionale ha presentato in anteprima alla stampa, il 25 ottobre 2010, le proprie creazioni in uno degli alberghi più belli ed eleganti d'Italia l'**Abano Grand Hotel\*\*\*\*L del Gruppo Borile di Abano Terme (PD)**.

Utilizzati dagli chef della NIC, come sempre e per ogni occasione, saranno le tecnologie della **Sirman**, con i diversi sistemi di food-processor, microwave coking, e delle attrezzature ad alta precisione che servono per la preparazione e la creazione di esclusive ricette; la trasformazione degli alimenti mediante le molteplici cotture in forno saranno tutte realizzate con la nuova tecnologia "the heart" della **Lainox**. Attenzione particolare viene prestata dagli chef per le trasformazioni di qualsiasi alimento scegliendo strumenti per la cottura costruiti con materiali di alta qualità in alluminio puro, rame porcellanato, prodotti dalle aziende **Agnelli** e **Fasa** espressione leader del Made in Italy. Alcune ricette di pasta di grano duro saranno eseguite con la nuova linea "Kronos" di **Pasta Zara**; per promuovere una ristorazione di qualità a tutti i livelli la NIC ha voluto collaborare con la **DE.PA** per la produzione di ortaggi freschi selezionati e studiati con tagli specialistici. Alcune idee gastronomiche prevedono le proposte di germogli di alto livello prodotte da **VIVO**, così come la linea di coltelli usati in esclusiva NIC sono firmati **Wusthof**.



LAINOX



PENTOLE AGNELLI  
PROFESSIONAL COOKWARE





## EXPO GAST 2010

L'esposizione culinaria Expo Gast, organizzata dalla Società Fieristica Internazionale del Lussemburgo in collaborazione con il Vatel Club, si svolge ogni 4 anni nel Parco espositivo dei F.I.L. in Lussemburgo. Fu presentata per la prima volta nel 1972, con dimensioni e carattere decisamente più modesti rispetto alle ultime edizioni. L'ultima edizione risale al 2006 e le sue cifre parlano chiaro: oltre 66.000 persone, 680 aziende provenienti da 30 paesi diversi, 1350 cuochi e pasticceri da tutto il mondo, 32 squadre nazionali civili, 14 squadre nazionali militari, 50 squadre regionali civili e 12 squadre juniores che si sono affrontate con spirito professionale ma conviviale....una splendida vetrina gastronomica sviluppata su una superficie di 17000 mq in cui sono racchiuse tradizioni e novità dei cinque continenti, la cui diversità è evidente e allo stesso tempo affascinante.

In occasione di Expo Gast è possibile scoprire non solo favolose dimostrazioni culinarie ma anche concrete presentazioni delle ultime tendenze nel settore alberghiero e della gastronomia.

Molteplici aziende internazionali espongono le loro novità in materia di equipaggiamenti da cucina, tecniche informatiche e novità nell'ambito della cultura della tavola.

Numerose associazioni e gruppi professionali della gastronomia si ritrovano per presentare le loro attività e far scoprire ai visitatori i nuovi prodotti.

Ambiti professionali presenti:

Forniture alberghiere, ristoranti, collettività, pasticceria, rosticceria, macelleria, panetteria.

Attrezzature organizzative. Letteratura gastronomica e turistica. Forniture per cucina. Bevande e derrate alimentari.

La fiera sarà aperta tutti i giorni dalle 10.00 alle 21 per i visitatori e dalle 7 alle 21.30 per gli espositori. Presso il ristorante delle Nazioni, a partire dalle 18.00, chiunque potrà degustare a sua scelta uno tra i 40 menu proposti dai diversi team nazionali.



LAINOX



**PENTOLE AGNELLI**  
PROFESSIONAL COOKWARE





## La squadra NIC Ufficiale per i mondiali di Cucina in Lussemburgo 2010.

### Direttivo della NIC

GENERAL MANAGER CHEF TACHELLA FABIO Verona

TEAM LEADER CHEF TOMASI GIANLUCA Vicenza

TEAM COACH CHEF MOMOLO FABIO Padova

PUBLIC RELATION CHEF VALLETTA MARCO Treviso

### Squadra NIC Senior della Cucina Calda

TEAM CHEF HOT CUISINE SENIOR CHEF SEMERARO VITO ANTONIO Taranto

SENIOR CHEF SANGIOVANNI MATTEO Salerno

SENIOR CHEF VIZZARRI NICOLA Campobasso

SENIOR CHEF DI LENA ANGELO GIOVANNI Forli-Cesena

SENIOR CHEF TRENTACOSTI CARMELO Palermo

CHEF PASTRY CAPPELLO GIOVANNI Palermo

### Squadra NIC Senior della Cucina Fredda

TEAM CHEF COLD CUISINE SENIOR CHEF SANGIOVANNI MATTEO Salerno

SENIOR CHEF MANCUSO FABIO Roma

SENIOR CHEF MARSETTI FRANCESCA Bergamo

SENIOR CHEF RAGUNI' GAETANO Forli-Cesena

SENIOR CHEF KOMLENIC LJUBICA Venezia

SENIOR CHEF PASTRY ISOARDI EMANUELA Cuneo

Chef Collaboratore Pastry Team Pietro Pupillo Palermo

### Squadra NIC Junior Team

TEAM COACH JUNIOR TEAM CHEF SAGRAMOSO MARCANTONIO; Verona

TEAM CHEF JUNIOR TEAM CHEF NALON GREGORI; Venezia

JUNIOR CHEF QUATTROCIOCCHI MARIO; Frosinone

JUNIOR CHEF MARINO ALESSANDRO; Forli-Cesena

JUNIOR CHEF MARINO MARCO; Forli-Cesena

JUNIOR CHEF DI PINTO FRANCESCO LEONARDO; Bari

JUNIOR CHEF LORUSSO GIOVANNI; Bari

JUNIOR CHEF PASTRY FRANCESCA NARCISI; Cosenza

JUNIOR CHEF MAGON LUCA; Como



LAINOX



PENTOLE AGNELLI  
PROFESSIONAL COOKWARE





## La 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](mailto:fic@fic.it) - [info@fic.it](mailto:info@fic.it)**



**LAINOX**



**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 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, Hotel Don Guglielmo di Campobasso.



**LAINOX**



**PENTOLE AGNELLI**  
PROFESSIONAL COOKWARE





### **Partecipazioni ad oggi**

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 Erfut, 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 Culinari 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

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



LAINOX



**PENTOLE AGNELLI**  
PROFESSIONAL COOKWARE





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 COPPADEL MONDO, LUSSEMBURGO

N° 2 ARGENTI

MARZO 2002 CAMPIONATI EUROPEI - SALISBURGO

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, LA Pentola D'oro. Molte le collaborazione aziendali per la pubblicazione di ricettari specialistici editi.



**PENTOLE AGNELLI**  
PROFESSIONAL COOKWARE

