



NOVA YARDINIA RESORT

LA RISERVA NATURALE PER L'UOMO



CULINARY
WORLD CUP
20-24.11.2010



Per la Stampa

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 - info@fic.it



NOVA YARDINIA RESORT

LA RISERVA NATURALE PER L'UOMO



CULINARY
WORLD CUP
20-24.11.2010



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 San Giorgio di Campobasso, etc.



NOVA YARDINIA RESORT

LA RISERVA NATURALE PER L'UOMO



CULINARY
WORLD CUP
20-24.11.2010



Partecipazioni ad oggi

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



NOVA YARDINIA RESORT

LA RISERVA NATURALE PER L'UOMO



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 ORIS; 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



NOVA YARDINIA RESORT

LA RISERVA NATURALE PER L'UOMO



CULINARY
WORLD CUP
20-24.11.2010



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. Molte le collaborazioni aziendali per la pubblicazione di ricettari specialistici editi.

Alcune nostre indicazioni filosofiche.

"Produrre per regole e non per eccezioni".

Assistiamo spesso a trasmissioni televisive dove l'importanza della sana alimentazione è proposta adeguatamente da nutrizionisti e dietologi, ma non sempre ciò è verificabile nella pratica di alcuni colleghi televisivi. Molti messaggi di sana nutrizione non sono sostenuti adeguatamente da quanti dimostrano l'arte del cucinare in TV.

E' importante la scelta dell'alimento, così come è ancora più importante l'adeguato accostamento tra i prodotti, ma è di fondamentale importanza capire come gli alimenti sono "trattati" in cucina. Se pratichiamo una cucina veloce, oppure attuiamo una cucina ricercata, dobbiamo prestare attenzione alle tecniche di cottura adeguate, affinché gli alimenti non

deperiscano e non si alterino. Bisogna che una sana alimentazione tenga conto della corretta prassi igienica della manipolazione degli alimenti, ma soprattutto tenga conto del sistema di cottura, che permette il mantenimento della qualità iniziale del prodotto. Molti sono i casi in cui, pur partendo da una materia prima di assoluta qualità, il prodotto finito non è stato buono, ciò accade per la cattiva applicazione dell'arte culinaria.

In molte occasioni osserviamo ed ascoltiamo dei fuoriclasse della cucina parlare e manipolare dei prodotti eccezionali, ma non sempre questi chef nel cucinarli sono rispettosi delle adeguate manipolazioni e tecniche di cottura. Assistiamo così a spettacoli gastronomici dove il messaggio di una sana alimentazione non passa, forse perché sono chef un po' distratti nella scelta dei materiali, forse perché sono chef un po' sbadati nel corretto uso dei materiali di cottura, oppure perché ignorano la scientificità del loro operato, baipassando lo star system della cucina.

Noi chef della NIC, non ci siamo mai sottratti al confronto dialogico con esperti della nutrizione manifestando il nostro stile qualitativo, promuovendo un'alimentazione sana, non solo perché abbiamo scelto un prodotto a monte di qualità, ma perché abbiamo cercato di applicare una costante Qualità esecutiva della ricetta. Per noi è una sana alimentazione, dieta adeguata per tutti, se il cuoco sa interpretare il prodotto nella sua veste naturale, ed è in grado di manipolarlo nel rispetto delle norme igieniche e lo trasforma rispettando la sua struttura nutrizionale.



NOVA YARDINIA RESORT

LA RISERVA NATURALE PER L'UOMO



CULINARY
WORLD CUP
20-24.11.2010



Quando partecipiamo alle diverse competizioni internazionali, siamo obbligati a far capire al giudice WACS la cura e l'attenzione che viene dedicata alla formulazione del menu in fase di competizione. Siamo obbligati a rispettare i canoni di varietà nutrizionale, di quantità alimentare, di attenzioni culinarie, insomma dobbiamo essere dei cuochi, in questo caso Chef, che nel rispetto delle indicazioni fissate, dobbiamo saper valorizzare la cucina dei nostri territori d'Italia e promuoverli a livello internazionale.

Il cuoco della NIC è attento alla presentazione finale del piatto, perché lo studia e lo progetta molto tempo prima dell'esecuzione. In ogni ricetta lo chef NIC cerca sempre il rispetto della corretta prassi igienica, promuove una salubrità nutrizionale, ed è attento alla composizione e alla costruzione armonica dell'ensemble.

Le nostre ricette sono sempre proposte con adeguatezza all'evento, esse suggeriscono la variabilità dei prodotti, promuovono alimenti tipici, di stagione, danno spunto ad accostamenti non strani e tantomeno esotici, ma cerchiamo di farli essere sempre accostamenti oculati, o per analogia o per contrasto. Questa procedura per regole è vagliata dal General Manager chef Fabio Tacchella che studia sempre l'innovazione tecnologica più appropriata da applicare poi ai prodotti selezionati, affinché diventino menu sì tradizione italiana, ma diventano l'offerta delle ricette riviste e corrette per gli occhi e per i palati di una giuria internazionale.

In molte trasmissioni televisive, gli chef della NIC hanno avuto apprezzamenti positivi da volti noti (dott. Barcella, Prof. Cannella, Prof. De Amicis, per citarne alcuni) del mondo della nutrizione per le ricette presentate, per gli accostamenti ma anche per le idee originali ma mai stravaganti.

Abitualmente ci avvaliamo di collaborazioni di alcuni docenti d'Alimenti e Alimentazione presso l'Istituto Alberghiero di Castelfranco Veneto, che verificano il nostro operare qualitativo e nutrizionale.

La squadra NIC è all'opera, questa sera in prove generali, ed è capitanata dal Team Manager Gianluca Tomasi, che in prima persona gestisce i suoi ragazzi per la Cucina Calda (capitanati da Angelo Giovanni Di Lena e la Cucina Fredda (capitanati da Matteo Sangiovanni), per tutto il programma per gli Europei, Mondiali, Olimpiadi, Coppa America, Coppa Kremlin, etc.

Nella gestione della qualità nutrizionale e nell'attenzione alla salubrità gastronomica, per gli aspetti storici culturali e per quelli didattici interviene lo chef Marco Valletta come segretario della NIC, quando riordina le ricette di tutti i colleghi della NIC, per il calcolo delle tabelle nutrizionali, che le sottopone ai docenti esperti e poi apporta le modifiche del caso, divulgando poi agli chef le varianti avvenute. Lo stesso accade quando noi chef costruiamo un menu per eventi, collaboriamo per le occasioni con l'esperto sommelier per comprendere meglio il valore degli accostamenti tra cibo e vino. In molte occasioni capita che nel laboratorio sperimentale di cucina, presso la Castalimenti, oppure presso La Decorfood Italy, il Team Manager "TAC" (diminutivo di Tacchella) mette a punto dei sistemi di



NOVA YARDINIA RESORT

LA RISERVA NATURALE PER L'UOMO



cottura innovativi che poi li trasferisce ai suoi chef, che di conseguenza gli stessi chef NIC li testano nelle rispettive cucine. Stiamo cercando di promuovere un sistema di cucina adeguato a tutte le esigenze, un sistema che tuteli e promuova una sana alimentazione, per casalinga e per il single, per l'avventore di una ristorazione di livello, ma anche per le mense di comunità scolastiche a partire dalla prima infanzia.

Un esempio concreto è di educare al gusto tutti, promuovendo una cucina varia; sempre con prodotti di stagione; con grassi impiegati in soffritti eseguiti con attenzione, senza mai surriscaldarli; educare l'operatore di cucina nelle scelte dei materiali per la cottura, di tecnologie migliorative, prestando attenzione verificare la cottura senza mai esporre gli alimenti a temperature non controllate per molto tempo. Insomma cerchiamo di far capire che in cucina si lavora sempre per regole mai per eccezioni. E' questo un sistema semplice, fatto di nozioni elementari che desideriamo trasferire a tutti, cuochi provetti, casalinghe, grandi professionisti. Proponiamo in molte occasioni, grazie alle ultime tecnologie, dei sistemi di cottura innovativi, come la bassa temperatura, in condizioni di cottura (camere di forno) perfettamente salubri e idonee perché un cibo diventi di assoluta qualità. Studiamo come l'uso del forno a microonde possa essere vantaggioso e salubre se usato rispettando i tempi di trasformazione dell'alimento. Insegniamo a molti come le verdure, dalle foglie verdi, possono essere valorizzate, nel colore e nel sapore se trattate con il gioco dell'abbattimento veloce delle temperature. Creiamo delle ricette per

dessert al piatto e non solo dove la procedura per regole, nell'uso delle uova fresche, liofilizzate o criogelate, consentano di eliminare rischi di contaminazione batterica. Insomma il prodotto di qualità deve essere supportato da un sistema di qualità. In tutte le riviste dove collaboriamo cerchiamo sempre di far passare messaggi chiari, facili da comprendere e soprattutto dove al prodotto di qualità si aggiunge la scientificità della Cucina, intesa come sistema di "trasformazione" di cottura. Per parafrasare Pellegrino Artusi potremmo dire che: "gli chef della NIC desiderano fare della cucina, la vera scienza per far da mangiare bene, per giungere all'arte codificata". Cerchiamo di fare del nostro meglio, in ogni occasione, e per essere sintetici, diremo ai colleghi che operano nelle cucine cosa fare per promuovere una sana alimentazione.

Decalogo.

- a) Scegli sempre prodotti di stagione,
- b) Impara a leggere le etichette di ciascun alimento e se non sai informati;
- c) Ricorda che non tutti possono mangiare tutto;
- d) Proponi una cucina sempre varia, per alimenti, per prodotti e per sistemi di cottura;
- e) Ricordati di calibrare le tue offerte ristorative;
- f) Esegui con ordine e pulizia tutte le fasi preliminari per la manipolazione dei prodotti;
- g) Scegli sempre il sistema di cottura adeguato per l'alimento, controllando i tempi di cottura;
- h) Fai di tutto per costruire piatti armoniosi nel colore, nel sapore, nel gusto e soprattutto equilibrati;



NOVA YARDINIA RESORT

LA RISERVA NATURALE PER L'UOMO



CULINARY
WORLD CUP
20-24.11.2010



- i) Regola il tuo estro, non per ricercare stravaganze alimentari, ma per scoprire le armonie gustative che dovrai saper ripetere sempre e costantemente.
- j) Aggiornati sempre, perché non si finisce mai di imparare.

Per questo ti invitiamo sempre a cucinare per regole mai per eccezioni.

NAZIONALE ITALIANA CUOCHI

FILOSOFIA

Il percorso ristorativo costruito dagli chef della NIC, in relazione alle competizioni nazionali ed internazionali, parte dall'assunto che la cucina Italiana è il risultato di un insieme di cucine territoriali. Per questo in tutte le competizioni gastronomiche i menu della cucina fredda e il menu della cucina calda sono stati elaborati mettendo insieme le molteplici "Cucine Italiane", seppur nel rispetto dei regolamenti della WACS. Molte pietanze tipiche del Sud sono state sapientemente integrate con quelle del Nord, e viceversa, grazie al lavoro di ricerca degli chef della NIC, che hanno gestito in modo originale le ricette de loro zone di provenienza. Le proposte tendono a valorizzare le cucine delle aree di mare e delle zone montuose, ricette tipiche, tutte espressioni gastronomiche utili a esprimere al meglio la cultura alimentare di un determinato territorio agli occhi dei Giudici WACS. L'Italia non è solo la patria della pizza e della pasta, essa è espressione di tipicità e di qualità dei micro territori di provincia.

I turisti stranieri e non solo loro, che si avvicinano alle cucine tipiche del nostro territorio devono essere consapevoli dell'ampia offerta gastronomica disponibile per alimenti e vini. Un paese come il nostro, lungo

e stretto, circondato da mare e da montagne, bagnato da laghi e fiumi, con alle spalle una situazione storico gastronomica molto frastagliata, è ricchissimo di pietanze, molte delle quali sempre più desuete, che gli chef della NIC vogliono a tutti i costi riportare in auge e valorizzare. In secondo luogo la cucina della NIC è rigorosamente attenta alla scelta delle materie prime, sempre di qualità grazie alle certificazioni IGP o DOP. Vengono privilegiati quei prodotti capaci di apportare un valore aggiunto alla tavola; per questo ciascun chef della NIC tende a proporre prodotti legati al proprio territorio. E' facile trovare una ricetta con prodotti del Nord e del Sud che si incontrano per un'analogia di gusti oppure per una filosofia del contrasto dei sapori, tutto questo per permettere all'avventore una degustazione sempre più coinvolgente.

Gli chef della NIC, inoltre, operano in questo contesto con un sistema di procedure per regole e non per eccezioni. Noi chef NIC, punta di diamante della FIC, cerchiamo di far passare un messaggio chiaro, utile allo chef di domani, quello di proporre un professionista che non deve essere inteso come un "eccellente creativo", ma è a tutti gli effetti uno chef vero "promotore di salute e di qualità di sistema".

Alla conoscenza attenta di ogni prodotto deve unirsi l'abilità tecnica e tecnologica legata alla manipolazione degli alimenti, nel rispetto delle regole igieniche oltre che di quelle nutrizionali. Le operazioni preliminari per il confezionamento delle diverse ricette sono sempre effettuate con tecniche e tecnologie di altissimo livello, messe a disposizione degli chef NIC dalle aziende fornitrici ufficiali.



NOVA YARDINIA RESORT

LA RISERVA NATURALE PER L'UOMO



Anche durante le fasi della trasformazione si fa ricorso all'alta tecnologia, a materiali adeguati oltre che alla propria sapienza professionale in modo che ogni prodotto venga trasformato adeguatamente, nel rispetto di una sana alimentazione. Lo chef NIC valorizza un sistema di regole codificate per garantire nel tempo sempre una cucina di qualità.

Ricordiamo che gli chef della NIC, rappresentano la Federazione Italiana Cuochi che raccoglie oltre 17.000 iscritti, abbiamo il compito di individuare nuove linee di tendenza nella preparazione di una ricetta, dobbiamo essere da esempio e da punto di riferimento per i colleghi. A questo proposito ogni prova della NIC è un'occasione di studio e di ricerca della performance culinaria ed è un'opportunità per esprimere l'avanguardia gastronomica, quale felice connubio di tradizione ed innovazione.

Anche la sezione pasticceria NIC studia e lavora con le stesse prerogative, in questi Mondiali di cucina di Lussemburgo edizione 2010 sono stati sviluppati dessert ispirati al mondo dell'alta moda italiana nel mondo. E' stata un'occasione di studio scientifico, per motivare il lavoro dei pasticceri e perseguire strade di concetto dove la tradizione è il pilastro uniforme dell'innovazione tecnologica, insomma un'occasione per dire, dove sta andando la pasticceria di domani. L'esposizione del Tavolo Freddo è l'esemplificazione di quanto abbiamo detto, un tavolo prodotto in esclusiva per noi dalla Decorfood Italy, disegnato dallo studio di architettura Traverso-Vighy di Vicenza. E' una situazione espositiva quello del Tavolo

della cucina fredda, dove il design Italiano ancora una volta fa da stile innovatore valorizzando le progettualità gastronomiche della NIC.

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

COMUNICAZIONI RELATIVE AL MANDATO FIC 2009-2012

Referente NIC per rapporti stampa e sponsor

Sig.ra Paola Zecchini - Via A.Volta, 20- 37023 Grezzana - Verona

Tel 0039-045-8650234 - Fax 0039-045-907300 - Mobile 0039-339-2096892

paola.zecchini@decorfooditaly.it - www.decorfooditaly.it