



**I CUOCHI
ITALIANI
CELEBRANO
IL BICENTENARIO
DI PELLEGRINO ARTUSI**

EDITORIALE



Antonio Iacona

*Responsabile "VITAassociATTIVA"
Coordinatore Editoriale "IL CUOCO"*

Cari Cuochi,
Care Lady Chef,

bentrovati a tutti Voi! Certo, avremmo voluto raccontare di un'estate diversa, durante la quale, probabilmente in tempi normali, Vi sareste trovati a leggere questo editoriale di notte, come il resto delle Vostre mail, cioè a servizio finito, dopo serate intense di lavoro nei Vostri locali e ristoranti. Per alcuni di Voi, forse, è stato così, ritornando alla tanto agognata normalità; per altri, purtroppo, no, con i tanti problemi irrisolti che la ristorazione italiana sta affrontando.

Ci teniamo forte, allora, alle nostre certezze, a cominciare da una Federazione che non ci ha mai abbandonati, sempre al nostro fianco e sempre in prima linea per chiedere e ottenere dalle Istituzioni il giusto supporto per migliaia di cuochi e per le loro famiglie. Altra certezza, poi, è lo spirito associativo FIC, che non viene mai meno, come testimoniano i tanti articoli che compongono questo nuovo numero di Vita AssociaTTiva, che segna anche la fine della pausa estiva (anomala!) che abbiamo appena superato.

Eccoci nuovamente qui, dunque, armati di speranza e di tanta buona volontà, in un periodo delicato, che richiede sacrifici.

E' uno spiraglio di luce, allora, leggere di come questa estate, in particolare il 4 agosto scorso, sia stato celebrato degnamente **Pellegrino Artusi**, padre e colonna portante della cucina italiana, con il Suo "manuale" letto al pari de "I Promessi Sposi" e "Pinocchio". Tante le iniziative per i 200 anni dalla nascita, in particolare dai **Cuochi Romagna** (sua terra natale, ndr) e dai **Cuochi della Toscana** (Sua terra d'adozione, ndr).

Ed ancora, anche in estate sono proseguite le iniziative per supportare il mondo della ristorazione, come ci comunicano i

Cuochi della Campania, che hanno anche celebrato con un libro la storia dei **Cuochi Napoli**. Grandissimo impegno, poi, dei **Cuochi Calabria**, che da fine giugno fino a qualche giorno fa hanno preso parte attivamente a numerose iniziative per la valorizzazione dei territori calabresi, attraverso i prodotti e i vini locali. Stesso spirito, infine, per i **Cuochi Cuneesi** e i **Cuochi Aosta**, con iniziative che hanno celebrato le rispettive montagne ed i prodotti di eccellenza.

Che dire, ripartire con questo entusiasmo ci fa ben sperare che si possa realmente tornare a lavorare con il sorriso, sempre consapevoli del contributo fondamentale che la cucina italiana ed i suoi professionisti danno ogni giorno per la crescita del Paese Italia.

Buona lettura...

“NAPUL'È... MILLE SAPURE”: 50 ANNI DI CUOCHI NAPOLI



Il 4 agosto scorso l'**Associazione Provinciale Cuochi Napoli** ha presentato a Villa Alma Plena Casagiove (CE) il suo libro **“Napul'è... mille sapure”**. Trentacinque chef, di cui cinque Maestri, hanno presentato con le loro ricette le eccellenze gastronomiche campane. Il libro non è solo una raccolta di ricette ma nasce per raccontare la storia dell'APCN, un sodalizio che dura da quasi 50 anni. È un libro interessante con aspetti nuovi, accostamenti gradevoli con dolci che destano tanta curiosità. Sono intervenuti **Antonio Papale**, segretario APCN, **Rocco Pozzulo**, presidente FIC; **Pietro Roberto Montone**, presidente vicario FIC; **Giuseppe Sorrentino**, presidente APCN, e **Giuseppe Spina**, team manager del Campania Team; moderatore il giornalista enogastronomico **Giuseppe De Girolamo**, del quotidiano *Roma* e referente per la Campania della rivista internazionale *La Madia travel food*. Il libro è nato da un'idea di Papale, condivisa col Presidente Sorrentino, per raccontare la storia dell'APCN dalla nascita ai giorni nostri, ricordando nomi storici di questo percorso, come Giancarlo Erba, definito “il gigante buono” e papà dei cuochi napoletani, grande professionista che ha dedicato la sua vita all'associazionismo non solo campano ma nazionale, sempre vicino alle berrette bianche. Il libro raccoglie ricette con prodotti a km 0, per valorizzare l'economia del territorio e di tante aziende. Il presidente Pozzulo, emozionato per essere presente al primo evento di ripresa dopo il *lockdown*, ha parlato delle iniziative FIC sul territorio nazionale, ribadendo la necessità di rivalutare la cucina con ricette tradizionali di ogni regione, cosciente che amore e dedizione dei soci FIC giocano un ruolo fondamentale nel trasmettere emozioni ai commensali. Il presidente ha apprezzato molto l'iniziativa APCN e si è complimentato perché il libro lascia “una grande traccia non solo all'Associazione ma anche alle altre realtà associative campane e

nazionali”. Richiamando il pubblico presente ad un meritato applauso per Papale, Sorrentino ed il suo direttivo, Pozzulo ha concluso: “Quando si parla, bisogna dare il buon esempio e le attività dell'APCN sono emblematiche e di esempio per tutti”.

Pietro Montone, intervenendo, ha ricordato i tanti trofei vinti dall'**Unione Regionale Cuochi Campania** attraverso il lavoro delle Associazioni Provinciali e Napoli rappresenta da sempre un esempio



per tutto il territorio. Sorrentino ha illustrato l'operatività apportata all'APCN e annunciato numerosi eventi durante il suo mandato. La voglia di fare e andare avanti è tanta, soprattutto dopo i mesi di chiusura forzata. “Fare” associati non solo come numeri ma come qualità, per far esplodere le idee e far crescere l'APCN tra le prime a livello nazionale. Spina ha concluso ricordando il progetto del Team Campania, selezione di elementi validi della regione, che ha portato la Campania alla conquista di importanti trofei.

Poi, le premiazioni che la dirigenza ha effettuato. Una targa al presidente Pozzulo per la vicinanza all'APCN, che a sua volta ha donato a Papale e a Sorrentino la nuova maglia FIC realizzata per i propri soci. Di seguito, i vertici FIC e APCN hanno premiato i Maestri che hanno guidato l'Associazione e che costituiscono la storia FIC in Campania. Targa di merito a Ennio Caprio Nono, Gaetano Riccio, Luigi Vettosi, Nicola Di Filippo, Ludovico D'Urso e Giuseppe Sodano. Premiata la titolare di Villa Alma Plena, Nunzia Rocco, per l'ospitalità e disponibilità. Un grande elogio ai ragazzi del Team Junior Napoli, al comparto Lady Chef APCN, ed a Salvatore Spuzzo, executive chef della struttura, e alla sua brigata per l'ottima riuscita e preparazione dei finger food offerti ai presenti.



La Redazione

ASSOCIAZIONI C.A.R.A. CAMPANIA: AVVIATO CONFRONTO CON LA REGIONE



I massimi rappresentanti regionali delle associazioni di categoria, aderenti al **C.A.R.A. CAMPANIA (Coordinamento delle Associazioni della Ristorazione e dell'Accoglienza)** avviano il confronto con i vertici della Regione Campania. Guidati dal Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania **Luigi Vitiello** che ne è anche coordinatore, i sodalizi uniti hanno rappresentato il difficile momento che vive la filiera. Dopo diverse missive è arrivato anche il primo confronto faccia a faccia, ovviamente nel rispetto delle ordinanze Covid-19. "La crisi del settore ci ha spinto ad assumerci ulteriori responsabilità. Non si poteva rimanere inermi davanti allo sconquasso creatosi a seguito dell'emergenza sanitaria. Il nostro primo passo è stato chiedere un incontro con i vertici della Regione Campania. Abbiamo invocato, visto il momento, un tavolo tecnico permanente per affrontare le tante problematiche del settore". L'assessore regionale alle Attività Produttive Antonio Marchiello, durante l'incontro svoltosi nella sala giunta di palazzo Santa Lucia a Napoli, anche a nome del Governatore De Luca, ha fatto sua questa proposta. "E' stato un lungo faccia a faccia che ci ha visto rappresentare diverse proposte su come affrontare questa crisi del settore della ristorazione, dell'accoglienza e di tutta la filiera turistica in generale. Una crisi che per questa filiera non si è mai verificata e che vede in difficoltà migliaia di famiglie che si sono ritrovate senza lavoro a causa delle mancate riaperture che stanno minando la tenuta sociale ed economica della Campania. Nell'incontro con l'Assessore regionale alle Attività Produttive Antonio Marchiello sono state affrontate tematiche come: sostegno al reddito per i non occupati della filiera turistica fino alla fine della crisi; allungamento della Naspi per i lavoratori stagionali che avevano percepito la stessa da fine 2019 ed inizio 2020; Semplificazione dei contratti di lavoro stagionale nelle zone a prevalenza turistica; erogazione della cassa integrazione che in Campania nel settore della filiera turistica non arriva da marzo; Zone a turismo prevalente; Piano turistico regionale di emergenza che miri alla destagionalizzazione ed alla ricerca di nuovi mercati all'estero che

non ci facciano dipendere esclusivamente da quelli tradizionali; decontribuzione del costo del lavoro. Meno costi per le aziende, più possibilità di lavoro per i collaboratori".

All'incontro sono stati portati anche il caso del settore cerimonie che non è mai ripartito con migliaia di personale senza occupazione, con le testimonianze di Assoeventi nelle persone di Enzo Borrelli di Sire ricevimenti di Napoli e Benedetto Perrino di Villa Regina a Grottaminarda.

Pietro Roberto Montone

Associazioni aderenti:

ADA (Associazione Direttori d'Albergo)

Presidente Giuseppe Bussetti

AIH (Associazione Italiana Housekeeper)

Presidente Maria Rosaria Cicerone

AIBES (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori)

Presidente Luigi Gargiulo

AIS (Associazione Italiana Sommelier)

Presidente Nicoletta Gargiulo

Federazione Pasticceri Campani

Presidente Ciro Scarpati

APN (Associazione Pizzaiuoli Napoletani)

Presidente Sergio Miccu

AMIRA (Associazione Maitre Italiani Ristoranti e Alberghi)

Presidente Dario Duro

Ass. regionale **Le Chiavi D'Oro Campania Felix** aderente a livello nazionale a

Le Chiavi D'Oro FAIPA

Presidente Giulio Galano

Solidus

"I Professionisti dell'Ospitalità italiana "

Vice Presidente nazionale con delega alla tematica NASPI

e Presidente Le Chiavi D'Oro FAIPA

Mauro Di Maio

URCC (Unione Regionale Cuochi della Campania)

Presidente Luigi Vitiello

F.I.C. (Federazione Italiana Cuochi)

Presidente Vicario Pietro Roberto Montone

I CUOCHI TOSCANI OSPITI ALLA "VERSILIANA"



La **Versiliana**, giunta alla sua **41^a edizione**, è certamente una vetrina culturale e sociale importante che ha visto calcare il proprio palcoscenico da grandi nomi della cultura, dello spettacolo, dell'arte, dell'attualità italiane e non solo.

Unione Regionale Cuochi Toscani ha avuto il piacere di essere presente a questa rassegna il 20 agosto, in occasione dell'appuntamento dal titolo **"Vetrina Toscana: narrazione e degustazioni per la promozione di percorsi enogastronomici ed esperienze di gusto"**.

Aver potuto presenziare per parlare della Toscana e dei prodotti a denominazione come mezzo di scoperta del territorio oltre che della storia della cucina toscana tra tradizione e modernità ci preglia.

Nel suo intervento, il Presidente **Roberto Lodovichi** ha raccontato il progetto di valorizzazione territoriale attraverso i prodotti di qualità e la loro trasformazione che URCT porta avanti da tempo, soffermandosi poi sulla figura di **Pellegrino Artusi**, del quale ricorrono i 200 anni dalla nascita, ritenendo quantomai importante rimarcare il peso che questa figura ha avuto per la cucina italiana.

L'incontro, moderato da Daniela Mugnai di Vetrina Toscana, ha visto la presenza di: Luciano Bertocchi, Storico di cucina Pontremolese - Ales-

sio Bocconi, Responsabile presidio Slow Food del Testarolo - Roberto Lodovichi, Presidente Unione Regionale Cuochi Toscani - Francesco Tapinassi, Responsabile settore Turismo, Commercio e Servizi Regione Toscana.

Il Presidente Lodovichi ha chiarito che, proprio in armonia con il tema della serata e con la campagna promozionale **"Toscana Rinascimento senza fine"**, i cuochi toscani hanno voluto valorizzare l'intero territorio toscano con tipicità e piatti che andassero ad evidenziare diverse zone della regione tanto vasta quanto ricca di suggestioni paesaggistiche, culturali e naturalmente enogastronomiche e, prima della conclusione dell'incontro, ha raccontato al nutrito pubblico presente quali sarebbero stati i piatti, e le materie prime che li costituivano, che avrebbero di lì a poco degustato.

Alla realizzazione del piccolo aperitivo hanno preso parte chef provenienti da tutta la Toscana e nello specifico: **Emanuela Ghinazzi** - Arezzo, **Faysal Bhuiyan** - Arezzo, **Saverio Carmagnini** - Firenze, **Danilo Speroni** - Grosseto, **Paolo Barbato** - Massa Carrara, **Carmine Iovine** - Pisa, **Roberta Mariotti** - Pisa, **Liliana Stredie** - Valdarno, guidati naturalmente dal Presidente Lodovichi.

Il pubblico presente nella bella pineta di Marina di Pietrasanta, che ospita la Versiliana, ha potuto assaggiare: salumi di cinta senese con le Donzelle dell'Artusi, millefoglie di zucchine con pecorino Toscano Dop e pinoli di San Rossore, crostoncini croccanti con lardo di colon-nata Igp, panzanella croccante con Pane Toscano Dop e verdure dell'orto, pappa con il pomodoro costoluto fiorentino e olio Toscano IGP, passatina di cece piccolo con cefalo affumicato di Orbetello, pan di fegato in monoporzioni con gelatina di vinsanto e cipolla di Certaldo caramellata, riso di Maremma con zafferano di San Gimignano e granella Finocchiona Igp croccante e Zuppa Inglese 2.0.

L'**Associazione Cuochi di Lucca**, territorio nel quale ricade la manifestazione, con gli chef **Antonio Niccoli** e **Pablo Abalos** ha dato valore ad uno dei prodotti più noti ed apprezzati della zona: il farro della Garfagnana, proposto in chiave leggera ed estiva.

Una bella occasione di collaborazione a livello regionale tra cuochi FIC in questo anno così difficile, ma anche un momento di contatto con le Istituzioni e con la cultura del cibo in Toscana.



Grazia Frappi



Unione Regionale
CUOCHI CALABRIA

GIORNATA INTERNAZIONALE DELLE CUCINE ITALIANE: I CUOCHI CALABRIA PROTAGONISTI ALL'HOTEL DUCALE

Si è svolta nella serata del 4 agosto, nel giardino dell'**Hotel Ducale di Cirella (Cs)**, la **13ª Giornata Internazionale delle Cucine Italiane** (IDIC – International Day of Italian Cuisines), dedicata al gastronomo romagnolo **Pellegrino Artusi**, il Padre della cucina italiana. Data scelta non a caso, dal momento che proprio il 4 agosto ricorrevano i 200 anni dalla nascita dell'Artusi. Nella splendida location di Palazzo Ducale, a Cirella di Diamante, quattro chef calabresi appartenenti all'**Unione Regionale Cuochi Calabria** e quattro vini della cantina calabrese **IGreco** sono stati protagonisti di una serata all'insegna della cucina italiana d'eccellenza. Presenti ospiti di prestigio: **Ignio Massari**, maestro pasticcere, fondatore dell'Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani, consigliere di Relais Dessert e Cuoco; il maestro orafo calabrese **Gerardo Sacco**, che ha premiato i protagonisti della serata; l'assessore regionale al Lavoro, Sviluppo Economico e Turismo, **Fausto Orsomarso**, e il presidente della Fondazione ITS di Reggio Calabria, nonché Presidente dell'Accademia del Bergamotto, **Vittorio Caminiti**. Presenti anche alcuni componenti dell'Associazione Maitre Italiani Ristoranti e Alberghi (A.M.I.R.A.) e i Sommelier della Fondazione Internazionale Sommelier (ISF). Nel corso della manifestazione si è svolta anche la sfilata di moda delle ragazze di MisSposi Italia coordinate da Alfredo Bruno. Ad organizzare l'evento il giornalista enogastronomico e

direttore di Vinitalia.tv, Tommaso Caporale, che ha condotto il talk show a cui hanno partecipato gli ospiti.

Gli chef **Emanuele Mancuso APCVV**, **Francesco Spina Presidente APCC**, **Denisia Congi** e **Carlo Maria Molinaro** del compartimento giovani dell'URCC, hanno riproposto il piatto ufficiale della Giornata, i **"Cappelletti all'uso di Romagna"**, scelti fra i tanti piatti proposti dall'Artusi nel libro **"Scienza in cucina e l'Arte di Mangiare bene"**, il Manuale in cui il gastronomo romagnolo riunì le principali ricette della cultura gastronomica italiana, oltre che gli strozzapreti al ragù di Romagna e il classico vitello tonnato, ricetta originale. Pellegrino Artusi nacque il 4 agosto 1820 a Forlimpopoli. Il suo trasferimento a Firenze gli diede l'impulso per iniziare a scrivere quei trattati scientifici che catalogano e divulgano le ricette tipiche dell'Italia intera.

La giornata è stata organizzata in collaborazione con **Casa Artusi** (<http://www.casartusi.it/it/>). L'Hotel Ducale di Cirella è struttura aderente al Consorzio Operatori Turistici Diamante & Riviera dei Cedri. Ancora una volta gli chefs dell'**Unione Regionale Cuochi Calabria** e delle associazioni appartenenti sono stati protagonisti della promozione enogastronomica calabrese.

Carmelo Fabbricatore
Presidente URCC





Unione Regionale
CUOCHI CALABRIA

PROMOZIONE DI ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE: IL SUPPORTO E L'IMPEGNO DEI CUOCHI CALABRIA



Si è tenuta lo scorso 12 agosto a **Belmonte Calabro**, sulla costa tirrenica cosentina, al **Parco dei Mulini**, la 2^a rassegna “**Terre di Calabria**”, organizzata dal **Gal Sts Savuto Tirreno Serre Cosentine**. La manifestazione, voluta fortemente dal **Presidente Luigi Provenzano** e dal consiglio d'amministrazione del Gal Sts per fare il punto sullo stato di attuazione del Piano di Azione Locale 2014-2020 del Gal Sts, avviato nel 2019 e che si protrarrà fino a dicembre 2022, prevede incontri, presentazioni, cooking show e il concerto dell'Orchestra di Fiati Mediterranea Città di Amantea.

“Terre di Calabria è un appuntamento importante per noi – ha dichiarato Luigi Provenzano – perché è un'occasione di confronto e condivisione; vogliamo dare massima divulgazione alle attività di promozione che svolge il Gal ed ai programmi futuri”.

Dopo la presentazione, nel pomeriggio, del nuovo gonfalone del Gal Sts con il brand **Terre Brettie**, con il quale si intende promuovere l'intero territorio del Gal in modo unitario e integrato, l'evento è proseguito con l'incontro sul progetto di Cooperazione **Terre di Calabria**, che vede coinvolti tutti i Gal calabresi; i lavori si sono conclusi con la presenza e l'intervento dell'on. **Gianluca Gallo**, assessore regionale all'**Agricoltura**”.

“Stiamo procedendo a ritmo serrato – ha proseguito Provenzano – nel perseguimento di tutti gli obiettivi strategici del Gal: rafforzamento delle filiere agroalimentari, promozione del turismo sostenibile e



potenziamento dei servizi pubblici di base. Attraverso un incessante lavoro di squadra che ci vede impegnati insieme a tutto il partenariato del Gal e alle istituzioni locali, regionali, nazionali ed europee desideriamo contribuire a costruire un futuro migliore per i nostri territori, con lo sguardo già proiettato alla prossima programmazione 2021-2027”.



Con l'apertura, infine, degli stand e i cooking show, coordinati dall'**Unione Regionale Cuochi Calabria** e con la presenza degli chefs dell'**Associazione Provinciale Cuochi Cosentini**, dal presidente **Francesco Spina**, al segretario **Mario Molinaro**, al vice presidente **Mimmo Trentinella**, agli associati **Francesca Calogero**, **Guglielmelli Adriana**, **Vincenzo Falsetti** e **Carlo Maria Molinaro** del compartimento giovani, gli interventi degli associati FIC sono serviti per valorizzare i prodotti tipici del territorio, mentre le degustazioni di vino hanno portato gli ospiti alla scoperta dei rosati calabresi con *Le strade del rosato*.

Per la preparazione dei piatti realizzati durante la serata sono stati

utilizzati i prodotti di eccellenza del territorio della costa tirrenica cosentina, la cipolla rossa di Tropea IGP, la cui coltivazione avviene per la maggior parte nell'area geografica che va da Amantea a Campora San Giovanni in provincia di Cosenza, poi il pomodoro di



Belmonte De.Co., e la melanzana violetta De.Co. di Longobardi, dando vita a piatti molto interessanti, quali gli **strozzapreti in salsa cipollata (cipuddrata)**, **briciole di salsiccia di suino nero**, **cubettata di pomodoro di Belmonte**, **scaglie di pecorino crotonese** e **gocce di 'ndujia... e poi ancora il tortino con la melanzana violetta di Longobardi con cipolla di Tropea in agrodolce, pomodori di Belmonte al basilico, pancetta e capocollo Dop con fichi dottati DOP del cosentino**, il tutto in abbinamento appunto ai vini rosati calabresi.

Carmelo Fabbricatore
Presidente URCC



Unione Regionale CUOCHI CALABRIA
Associazione Provinciale CUOCHI COSENZA

TERRE DI COSENZA: IL VINO COME ATTRATTORE TURISTICO



Partecipato incontro, prima di questa anomala pausa estiva, promosso dal **Consorzio Terre di Cosenza**, al quale hanno preso parte gli assessori regionali all'Agricoltura, **Gianluca Gallo**, ed al Turismo, **Fausto Orsomarso**. Fare sistema attorno al mondo del vino per farlo diventare uno degli attrattori turistici più importanti del Sud: questo l'obiettivo, per realizzare il quale serve coesione non solo tra imprenditori, produttori, consorzi ed attori territoriali, ma soprattutto con le Istituzioni pubbliche, chiamate ad ascoltare ed interpretare i bisogni dei territori. Attorno al ruolo del vino e dell'agricoltura identitaria nella pianificazione strategica del turismo regionale si sono confrontati a più voci, su iniziativa appunto del Consorzio Terre di Cosenza, presieduto da **Demetrio Stancati**, diversi imprenditori del mondo agricolo e del turismo insieme agli assessori della Regione Calabria, oltre ai rappresentanti delle associazioni di categoria, nella splendida cornice di **Villa Rendano a Cosenza**.

Nel primo forum sul mondo del vino cosentino dopo la fase di chiusura forzata causa Coronavirus, il Consorzio ha voluto radunare gli uomini e le donne del "fare" per tentare di organizzare ed «accelerare la crescita del turismo regionale» – ha dichiarato Stancati nella sua introduzione – attorno al «mosaico di *terroir*, storie e scommesse di vino» che compongono il mondo rappresentato dagli operatori del Consorzio stesso. Una sorta di stati generali per riflettere a più voci sulle «strategie da mettere in campo per fare della Calabria del vino una delle attrazioni del Sud Italia». Gli ha fatto eco il mondo della politica regionale che, attraverso l'assessore regionale all'Agricoltura, Gianluca Gallo, ha sottolineato come il programma del presidente **Jole Santelli** si muova attorno «ai prodotti di pregio della nostra terra» che devono diventare ambasciatori della Calabria, con la mano esperta di professionisti del settore. Nella terra dove si registra la superficie biologica più alta d'Italia, proprio il Bio deve diventare «la chiave per migliorare le produzioni» e costruire percorsi attrattivi attorno ai «marcatori identitari del territorio», come l'identità culturale e religiosa Arbereshe e le tante «altre frecce del nostro arco». Beni e risorse del territorio vanno uniti al patrimonio naturalistico da organizzare insieme a quello agricolo con una «rete di produttori e una rete di albergatori e ristoratori» per offrire ai visitatori «un percorso» costruito attorno a «grandi occasioni di qualità». Di Calabria «cambiata» anche grazie ai «produttori del vino ed ai consorzi che hanno fatto passi da gigante attivando grandi investimenti» ha parlato l'assessore regionale al turismo, Fausto Orsomarso, che ha evidenziato il bisogno di unire al racconto del territorio e tutto quello che «rappresenta ricchezza» in termini culturali, enoturistici e strategici, anche la formazione per «mestieri e professioni che abbiano spazio nel futuro».

Negli interventi che sono seguiti si è rilanciato il tema dell'enoturismo come momento per «mostrare la differenza e le peculiarità della regione» puntando sulla «diversificazione dell'offerta» (**Maria Rosaria Romano**, presidente Ais Calabria); ma anche spazio per tutelare le aree interne dove è sempre più in crescita «la qualità e la passione» che attrae il viaggiatore e alla quale «Slow Food può fare da cassa di risonanza rispetto alle esigenze dei territori calabresi» (**Maurizio Rodighiero**, portavoce Slow Food Calabria); una terra, la Calabria, che sul mondo del vino ha fatto «in pochi anni salti di qualità enormi» che ora guardano al turismo «come prodotto da promuovere», ma serve costruire una «rete territoriale» che permetta di rendere «esperienziale» la visita nei vigneti e nelle cantine che «sono pronti ma manca attorno a loro il contesto» (**Gennaro Conventini**, tecnico settore vitivinicolo Arsa). Di «investimento in cultura che diventi impresa di cultura» ha parlato **Fortunato Amarelli**, della omonima azienda di Liquirizia rossanese, raccontando l'esperienza del museo aziendale (uno dei più visitati in Italia dopo quello della Ferrari) che registra «69 mila visitatori l'anno». Una esperienza che ha permesso di «avvicinare il nostro consumatore, per creare una community forte». Di «rete forte e condivisa tra operatori e grandi potenzialità turistiche per il territorio interno» ha parlato anche **Lucia Librandi**, della Tenuta Librandi Pasquale, che produce olio bio e di grande qualità sulle colline joniche cosentine. **Luigi Nola**, vicepresidente del Consorzio Tutela Vini Dop Terre di Cosenza, ha sottolineato invece la necessità di «partire dalle potenzialità del territorio», guardandole in maniera attrattiva dal punto di vista turistico e «intercettare le produzioni iconiche» per dar vita ad una «programmazione più avanzata e coerente», condividendo le scelte tra politica e mondo produttivo. «In questa visione si dovrà puntare ad aggredire i mercati esteri – ha sottolineato la senatrice **Fulvia Caligiuri** – proponendosi «obiettivi» che mettano «in evidenza i punti di forza» attorno al «marchio» South Italy. La «sfida da raccogliere è quella di promuovere il South working» – ha concluso – «i soldi ci sono, gli investimenti ci sono, la politica ha il potere di destinare le risorse a chi vuole costruire lavoro vero, a chi vuole fare turismo e agricoltura».

L'evento si è concluso sulla terrazza suggestiva di Villa Rendano con la vista mozzafiato a 360 gradi sul centro storico di Cosenza, con la degustazione dei vini delle aziende Serracavallo, Ferrocinto, Spadafora 1915, La Peschiera, Terre di Balbia, Feudo dei Sanseverino, Poderi Marini, Masseria Falvo, Colacino Wines, Giraldi & Giraldi, Tenute Paese e Le Conche, mentre i piatti realizzati sono stati Scialatelli con alici fresche del Tirreno, finocchietto selvatico, mollica croccante e polvere di peperone crusko, oltre a degustazioni di salumi e formaggi DOP calabresi preparati dagli chef dell'**Associazione Provinciale Cuochi Cosentini** guidati dal presidente **Francesco Spina**. Degustata, infine, anche la pizza "Nelle Terre di Cosenza", nata per l'occasione dalla creatività del pizzaiolo **Daniele Campana** e ispirata e dedicata ai prodotti a marchio Dop e Igp della provincia cosentina: Salumi di Calabria Dop, Caciocavallo Silano Dop, Liquirizia di Calabria Dop, Fichi di Cosenza Dop, Olio Bruzio Dop, Clementine di Calabria Igp, Limone di Rocca Imperiale Igp.

Carmelo Fabbicatore
Presidente URCC

NON SOLO COOKING SHOW EDIZIONE 2020 PER LA VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE E DEGLI CHEF EMERGENTI



La ripresa delle attività anche nel territorio di Aosta ha avuto come obiettivo la valorizzazione dei prodotti locali. Nello specifico, attraverso la realizzazione di "finger food", offerti in degustazione con abbinamento di vini del territorio, con la promozione del mercato della Coldiretti "Campagna Amica", con prodotti agroalimentari e vitivinicoli della Valle d'Aosta: è stato il fine di "**Chef au Marché - Non Solo Cooking Show**" in Valle d'Aosta, svoltosi il 6, 12 e 23 agosto 2020.

I tre appuntamenti sono stati promossi dall'Assessorato al Turismo, Sport, Commercio, Agricoltura e Beni Culturali in collaborazione con Coldiretti VdA, Unione Regionale Cuochi VdA, Slowfood VdA e con il supporto logistico dei Comuni di Cogne, Pré Saint Didier e Ayas. Ogni evento ha previsto un approfondimento in merito alle diverse filiere agroalimentari, con la presentazione e l'illustrazione dei prodotti DOP, DOC e PAT utilizzati nella preparazione dei piatti e il coinvolgimento dei tecnici del settore e dei produttori di volta in volta coinvolti.

La novità di quest'anno è stata rappresentata dal coinvolgimento completo di una brigata di un albergo, che ha provveduto ad organizzare modalità e tempistiche di servizio.

A Cogne è andata in scena la brigata dell'Hotel Miramonti**** di Cogne, con lo chef **Vanja Covili Faggioli**. A lui il compito di valorizzare la Fontina Dop, regina del tagliere valdostano, con mocetta e mécoulin.

A Pré-Saint-Didier lo chef stellato **Paolo Griffa** con la sua brigata del

Petit Royal del Grand Hotel Royal e Golf***** di Courmayeur ha valorizzato i sapori della tradizione, utilizzando il Valle d'Aosta Jambon de Bosses DOP e i Formaggi di capra.

A chiudere la rassegna un altro chef affermato ed innovativo, **Luca Gubelli** dell'Hotel CampZero Active & Luxury Resort***** di Champoluc. A lui il compito di valorizzare le tradizioni di montagna, con il Fromadzo DOP, il Lardo d'Arnad DOP, il miele e le castagne.

Non Solo Cooking Show è stata un'importante occasione per promuovere l'enogastronomia regionale in diverse località della Regione, in un'ottica di valorizzazione integrata del territorio nel suo insieme: la proficua collaborazione instaurata con l'Unione Regionale Cuochi VdA e la sinergia con i produttori che partecipano al mercato di Coldiretti VdA hanno contribuito a far apprezzare le eccellenze del territorio a partire dalla produzione sino alla cucina.

Per visualizzare le foto – Appuntamento di Cogne, [cliccare qui](#)

Per visualizzare le foto – Appuntamento di Pré-Saint-Didier, [cliccare qui](#)

Per visualizzare le foto – Appuntamento di Champoluc, [cliccare qui](#)

SCULTURE DAL VIVO: LA MÉMOIRE D'UNE PANDEMIE. CONNUBIO TRA ARTE ED ENOGASTRONOMIA

E' stato l'Arco d'Augusto di Aosta a fare da sfondo all'iniziativa "Scultura dal vivo". Otto scultori professionisti valdostani si sono avvicendati per tre fine settimana, dando dimostrazione della loro abilità nella lavorazione del legno. Gli artigiani sono stati invitati a fornire una loro interpretazione creativa della pandemia attraverso la scultura. L'evento si è svolto da venerdì 24 a domenica 26 luglio, da venerdì 31 luglio a domenica 2 agosto e da venerdì 21 a domenica 23 agosto. Nell'ambito di questa manifestazione, e durante gli stessi tre fine settimana, l'Unione Regionale Cuochi VdA ha preparato e fatto degustare gratuitamente prodotti valdostani DOP, DOC e PAT. L'iniziativa è stata promossa dall'Assessorato Turismo, Sport, Commercio, Agricoltura e Beni culturali, in collaborazione con l'Unione Regionale Cuochi VdA e nelle giornate di domenica anche con l'AREV. Le ricche tradizioni enogastronomiche, legate al territorio alpino e a una cultura contadina, sono state alla base di numerose proposte a partire da materie prime di qualità: anche il palato più fine ha avuto la possibilità di degustare e apprezzare profumi e sapori antichi, ritrovando sul tipico tagliere la

Fontina DOP, il Valle d'Aosta Fromadzo DOP, il Vallée d'Aoste Jambon de Bosses DOP e il Vallée d'Aoste Lard d'Arnad DOP, in abbinamento ai vini a denominazione di origine controllata più rappresentativi della nostra regione.

Durante la manifestazione, alcune guide turistiche valdostane hanno condotto i visitatori alla scoperta di un'insolita Aosta, tra artigianato, incontri, cultura e sapori.

Ad avvicinarsi nella preparazione delle degustazioni, gli chef **Giuliano Donatantonio**, del ristorante la Cave de Tillier di Aosta, **Samuele Riva** e **Vincenzo Repaci**, le lady chef **Ornella Corsi**, dell'Osteria Numerouno di Châtillon, **Barbara Martinet**, **Giusy Serra**, professionista free lance, e la studentessa **Camilla Lagrasta**.

A coordinare gli chef il responsabile eventi **Franco Rotella**, a cui va un sentito ringraziamento per l'impegno e la professionalità dimostrata anche durante questa iniziativa.

Ufficio Stampa



UNA CHEF TOSкана VINCE IL CONTEST DEDICATO A PELLEGRINO ARTUSI



Il 4 agosto, nel giorno del bicentenario della nascita di Pellegrino Artusi, è stato decretato il vincitore del **Contest "Artusi 200"** organizzato dall'**Associazione Cuochi Romagnoli**. Molti i cuochi che hanno voluto rendere omaggio alla cultura e alla cucina artusiana, in particolare quelli delle regioni in cui il gastronomo ebbe i natali, la Romagna, e la Toscana, sua terra di adozione. Il concorso, molto ben organizzato e seguito dall'operoso vicepresidente **Marco Frassante**, ha rappresentato in questo anno così difficile per il settore della cucina e della ristorazione un momento di confronto, seppur virtuale, e di stimolo nel nome dell'illustre gastronomo italiano, che con la sua opera *"La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene"* si dimostra ancora oggi fonte d'ispirazione. Durante una partecipata ed attesa diretta, è stata decretata la vincitrice, la toscana **Irene Filograsso**. La brillante chef milita appunto nell'**Unione Regionale Cuochi Toscani**, e nello specifico nell'**Associazione Cuochi Valdarno**, da qualche anno e si è subito distinta per passione e talento oltre che per un carattere

positivo e spumeggiante. Attualmente lavora in una prestigiosa pasticceria di Scandicci, dove può esprimere la sua creatività nella realizzazione di dessert e proprio con un delizioso dolce al cucchiaio si è aggiudicata la vittoria: **Zuppa inglese 2.0**. La giuria ha ritenuto il dessert molto ben realizzato sia nella tecnica che nell'eleganza dell'impattamento oltre ad aver valutato positivamente la scelta del dolce della domenica nella tradizione italiana, riproposto con tecniche contemporanee. "Fare la pasticceria è la mia più grande passione. Per il concorso, mi è venuta in mente la cucina della mia nonna, la sua zuppa inglese e quello che mi trasmetteva mangiarla. I colori, i profumi e le emozioni che mi regalava e che vorrei regalare a chi assaggia i miei piatti" ha detto Irene. "Amo questo lavoro, una passione nata da notti insonni e tantissimi pianti. Come le numerose porte prese in faccia. Ma non ho smesso mai un attimo a perseguire il mio sogno. A lottare in quello che credevo. Ho ricevuto questo meraviglioso premio e vorrei ringraziare ogni singola persona che non ha smesso di credere in me. Ma tutto questo lo dedico a mio figlio". La vittoria di Irene è un bell'auspicio per i cuochi toscani che nel nome di Artusi hanno in serbo alcune sorprese e collaborazioni ad ulteriore conferma dell'importanza di questa grande figura non solo per un pubblico vasto ma anche per il settore della cucina professionale.

Grazia Frappi



INCONTRO DEI CUOCHI DELLA PROVINCIA GRANDA

L'**Associazione Cuochi Provincia Granda (Cuneo)**, con il supporto dell'**Unione Regionale Cuochi Piemonte**, ha organizzato nelle scorse settimane una **merenda senoiria** a base di polenta e prodotti offerti dai partner regionali per poter incontrare gli associati dopo il periodo di stop forzato causato dal Covid-19.

Premiati, per l'occasione, alcuni associati per aver continuato a stare vicino a tutti i nostri soci praticando il delivery e facendo sentire forte il

supporto di tutta l'Unione. L'appuntamento è stato presentato con la collaborazione dell'Associazione Mondo di donna, che aiuta le donne in difficoltà e che hanno subito violenze.

Stefano Bongiovanni
Presidente URCP

CUOCHI TOSCANI: CELEBRATI I 200 ANNI DALLA NASCITA DI PELLEGRINO ARTUSI



Il 4 agosto è stato per i Cuochi Toscani un giorno intenso, che li ha visti impegnati a Firenze nelle celebrazioni dei **200 anni** dalla nascita di **Pellegrino Artusi**. Di fronte al villino in Piazza d'Azeglio a Firenze, dove Artusi abitò per lunghi anni nell'ultima parte della sua vita dopo il trasferimento da Forlimpopoli (dove nacque) si sono dati appuntamento cuochi provenienti da tutta la Toscana per brindare al compleanno del grande gastronomo e scrittore italiano la cui opera, **La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene**, assieme ai *Promessi Sposi* e *Pinocchio*, era immancabile nelle biblioteche dei suoi contemporanei e che ancora oggi è uno dei testi più venduti. I festeggiamenti hanno visto una parte celebrativa e commemorativa alla presenza delle massime autorità politiche, sia toscane che di Forlimpopoli e, a seguire, gli interventi dell'organizzatrice della manifestazione **Luisanna Messeri**, maestra di cucina e volto noto della tv, e dello storico **Zeffiro Ciuffoletti**. Ospite d'onore il bisnipote di Pellegrino Artusi, **Luciano Artusi**, con il figlio **Ricciardo**, scrittore fiorentino doc, per lungo tempo

direttore del corteo del calcio storico fiorentino nonché scrittore di numerose pubblicazioni incentrate su Firenze e la sua storia. Presenti all'appuntamento anche il Presidente dell'**Unione Regionale Cuochi Toscani**, **Roberto Lodovichi**, il Presidente dei Ristoratori Fiorentini, **Marco Stabile**, ed il gastronomo e giornalista, **Leonardo Romanelli**. La compagine dei cuochi toscani, nonostante le mascherine ed i distanziamenti del caso, si è presentata ben nutrita. Da **Arezzo**, il Presidente Gianluca Drago con gli chef Rossella Giulianelli, Shady Hasbun e Faysal Bhuiyan; da **Lucca**, Mariella Lencioni e Chiara Gambacorti; da **Massa Carrara**, Bruna Malegni e Samia Sowwan; da **Firenze**, Antonio Petrucchi, Maurizio Betti, Enzo Pizzolo e Carlo Mazzola; da **Pisa**, il Presidente Stefano Fantozzi e Andrea Tassone, Carmine Iovine, Moreno Ragoni; da **Prato**, Stefania Storai; da Valdarno, Niccolò De Riu, Irene Filograsso, Liliana Stredie ed Emma Moretti.

I Cuochi Toscani hanno presentato un piccolo saggio di piatti ispirati ad Artusi, che molto successo hanno riscosso nei presenti: *Rivisitazione del minestrone ricetta n 47*, *Polenta pasticcata ricetta n 233*, *Pan di fegato in monoporzioni con gelatina di Marsala e cipolle in agrodolce ricetta n 374*, *Biscotto alla sultana ricetta n 574*, *Torta di semolino ricetta n 643*, *Dolce di Torino ricetta n 649*, *Budino di Farina di riso ricetta 659*, *Zuppa Inglese 2.0 Ricetta n 675*. Il **Compartimento Giovani della Toscana** ha voluto presentare invece un piatto proprio realizzato dai ragazzi di alcuni Istituti Alberghieri con la supervisione del Responsabile del Compartimento, Lorenzo De Vivo Martini, e del suo Vice, Alessandro Galardini. I ragazzi Giada Barsanti, Linda Basagni, Elisa Mellano, Damian Carlucci, Leonardo Cecconi, Valentina De Fusco, Relvin William Escondo e Tommaso Spadini hanno presentato il vitello tonnato del Maestro Artusi, con una rivisitazione in chiave contemporanea della ricetta n. 363.

Grazia Frappi





VITA associATTIVA

www.fic.it